DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

Contenant divers Moyens

D'AUGMENTER SON BIEN, ET DE CONSERVER SA SANTÉ.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ

Pour un très-grand nombre de MALADIES, & de beaux SECRETS pour parvenir à une longue & heureuse Vieillesse.

Quantité de moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme BREBIS, MOUTONS, BOEUFS, CHEVAUX, MULETS, POULES, ABEILLES & VERS à SOYE.

Differens FILETS pour la PECHE de toutes sortes de POISSONS, & pour la CHASSE de toutes sortes d'OISEAUX & ANIMAUX, &c.

Une infinité de beaux Secrets découverts dans le JARDINAGE, la BOTANIQUE, L'AGRICULTURE, les TERRES, les VIGNES, les ARBRES; comme aussi la connoissance des PLANTES des Païs Etrangers, & leurs qualités spécifiques, &c.

Les moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de SAVON, d'AMIDON; de filer le COTON, de faire à peu de frais des PIERRERIES ARTIFICIELLES, fort ressemblantes aux naturelles; de peindre en MIGNATURE sans savoir le Dessin, & travailler BAIETTES ou ETOFFES établies nouvellement en ce Royaume pour l'usage de ce Païs, & pour l'Espagne, &c.

Les moyens dont se servent les MARCHANDS pour faire de gros Etablissemens; ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis en trafiquant des CHEVAUX, des CHEVRES & des BREBIS, &c.

Tout ce que doivent faire les ARTISANS, JARDINIERS, VIGNERONS, MARCHANDS, NEGOCIANS, BANQUIERS, COMMISSIONNAIRES, MAGISTRATS, OFFICIERS de Justice, GENTILSHOMMES, & autres d'une qualité & d'un Emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra se convaincre de toutes ces vérités, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque chose étant rangée par ordre alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon.

Quatriéme Edition, revûë, corrigée, & considérablement augmentée par divers Curieux.

Et par J. MARRET, Docteur en Médecine.

Enrichie de Figures nouvellement dessinées & gravées par un Disciple de feu B. PICARD le Romain.

DÉDIÉ A SON ALTESSE ROYALE MADAME, Duchesse Doüairiere de Lorraine & de Bar, Princesse Souveraine de Commercy.

TOME PREMIER.

A COMMERCY,
Chez HENRY THOMAS & Compagnie, Imprimeur Ordinaire de S. A. R.

M. DCC. XLI.

1741

AVEC PRIVILEGE.





A SON ALTESSE ROYALE MADAME, DUCHESSE DOUAIRIERE DE LORRAINE ET DE BAR, SOUVERAINE DE COMMERCY, D'EUVILLE, &c.

ADAME,

LA Protection dont VOTRE ALTESSE ROYALE daigne m'honorer, justifie la liberté que je prens de lui dédier cet Ouvrage.

C'eſt le premier que j'entreprens depuis que j'ai le bonheur d'être établi dans ſes États, & je pécherois contre les loix de la plus juſte reconnoiſſance, ſi j'oſois porter ce Tribut au pied de quelqu'autre Trône que le ſien.

Ce Livre eſt une reſſource univerſelle contre tous les beſoins de la Vie: On y trouve non-ſeulement tout ce qui peut en adoucir la rigueur, mais encore tout ce qui peut en faire l'agrément. En parcourant tous les moyens dont on peut ſe ſervir pour ſe mettre à couvert des miſeres de la Vie, pourra-t-on ne ſe pas retracer les moïens dont VOTRE ALTESSE ROYALE ſe ſert pour faire ceſſer les miſeres des Pauvres, ſurtout dans ce tems de calamité? Avec quelle vigilance ne ſait-Elle pas découvrir leurs beſoins? Avec quelle exactitude ne s'en fait-Elle pas rendre un compte fidele? Avec quel ordre n'arrange-t-Elle pas les ſecours qu'Elle leur deſtine? Avec quelle abondance ne les fait-Elle pas couler ſur eux? Qui eſt-ce qui lui fait entendre ſa voix qui n'éprouve quelqu'effet de ſa libéralité?

Je ne parle que d'une de ſes Vertus; Que ſeroit-ce ſi je parlois d'une infinité d'autres qui la rendent une des Princeſſes les plus accomplies

qui ſoient ſur le Trône ? Les vertus ſemblent ſe diſputer toutes à l'envi la premiere place dans ſon cœur. Sa moindre Qualité eſt celle de ſa Naiſſance: Y en a-t-il pourtant une plus auguſte au monde? N'a-t-Elle pas lieu d'eſperer la perpétuité de ſa Glorieuſe Maiſon dans les Princes & Princeſſes qui ſont nés d'Elle, & qui font aujourd'hui l'eſpérance de l'Europe comme ils en ſont l'admiration?

Ce Livre peut-il ne pas recevoir un accueil favorable ſous un auſſi grand Nom que le vôtre? Daignés, MADAME, *continuer votre Protection Royale à l'Éditeur & à ſon Travail, & il continuera ſes Vœux pour que le Ciel vous comble toûjours davantage de ſes Bénédictions. Je ſuis avec un très-profond reſpect,*

MADAME,

DE VOTRE ALTESSE ROYALE,

Le très-humble, très-obéïſſant ſerviteur, fidele & zelé Sujet HENRY THOMAS.

STANCES IRREGULIERES

A MONSIEUR CHOMEL, Curé de Saint Vincent de Lyon, sur son Dictionnaire Œconomique.


HOMEL dans cet utile Ouvrage,
Où l'on te void baisser jusqu'au soin d'un ménage,
Par plus d'un précepte important
Ton esprit élevé n'offre rien que de grand.

Lorsque tu nous instruis à chercher la richesse,
Flaterois-tu notre cupidité?
Toi dont l'exemple apprend sans cesse
A n'enrichir son cœur que de la charité.

Secourable à l'Etat, plaignant le misérable,
Tu porte ton soin charitable
Jusqu'à vouloir nous enrichir,
Mais c'est pour empêcher le pauvre de souffrir.

Si de cent lieux obscurs ton Livre nous deterre
Des secrets importans, autant qu'ingénieux,
Tu fais trouver à l'Homme un Paradis sur Terre,
Pour de là le conduire aux Cieux.

Ce Livre en sa beauté dévoile la Nature.
Tu nous y peins sur tout la riche Agriculture,
Mais rapportant le tout à son Auteur,
Tu veux qu'en admirant la foible Créature,
Nous adorions le Créateur.

Le Commerce & les Arts se trouvent en leur place
Dans cet Ouvrage si vanté;
Mais l'on n'y voit aucune trace
De fourberie ou d'infidélité.

Ainsi que d'un bon guide on peut en assurance
Suivre ses préceptes divers,
Et bien-tôt on verroit une riche abondance
De concert avec l'innocence
Regner, fleurir dans l'Univers.



Le Citoien dans ses murailles,
Verroit venir Perdrix & Cailles,
Tout le Gibier par tes secrets,
Pour devenir notre pâture,

Quiteroient les ſombres Forêts;
Les Eaux pour notre nourriture
Offriroient le friand Poiſſon;
Et les animaux à foiſon
Donneroient leur chair nourriſſante;
La Pomme & la Poire excellente,
Jointe à la plus ſaine boiſſon,
En tout tems ſeroient de ſaiſon:
Tout enfin, excepté les vices,
Feroient nos plus cheres délices.

❀❀

S'il faut venir à la ſanté,
Par cent ſecrets tu congédies
Les plus affreuſes maladies.
Et tes préſervatifs remplis de ſeureté,
Et tes régimes qu'on peut ſuivre,
Conduiſent preſque à l'immortalité,
Si vieux tu nous peux faire vivre.

❀❀

Ton Livre en un mot eſt divin,
On doit le lire & le loüer ſans fin,
Et l'on ne peut, ſans une noire envie,
Ne le pas regarder comme un arbre de vie,
Comme une mine, ou bien comme un treſor,
Ou pour le moins comme un Livre tout d'or.

DE VEILE, Curé de Mepillac.

PRIVILEGE.

ELIZABETH CHARLOTTE D'ORLEANS, Ducheſſe Doüairiere de Lorraine & de Bar, Souveraine de Commercy, d'Euville, &c. A tous ceux qui ces Préſentes verront, SALUT: Notre amé HENRY THOMAS, notre Imprimeur Ordinaire, réſident à Commercy, Nous a très-humblement fait repréſenter qu'il deſiroit imprimer & mettre en vente un Livre intitulé, DICTIONNAIRE OECONOMIQUE, avec un Supplément conſidérable en quatre Volumes *in folio*, enrichis d'un grand nombre de Figures en Tailles-douces, ſi notre bon plaiſir étoit de lui en accorder le Privilége; c'eſt pourquoi il Nous a très-humblement fait ſupplier de lui accorder nos Lettres ſur ce néceſſaires: A QUOI inclinant favorablement, & étant informée que ce Livre ne contient rien que de bon & d'utile au Public, ayant été examiné par ordre de notre très cher & féal Chancelier, NOUS avons permis & permettons par ces Préſentes audit HENRY THOMAS, d'imprimer ſeul, pendant l'eſpace de quinze ans, ledit Livre intitulé DICTIONNAIRE OECONOMIQUE, à condition que l'Impreſſion s'en fera ſur bon Papier, & en beaux Caracteres, & qu'il en remettra un Exemplaire en notre Bibliotheque, & un autre dans celle de notre très-cher & féal Chancelier le Sieur Comte de Girecour. Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre la Copie au long des Préſentes, foy y ſoit ajoutée comme à l'Original. SI DONNONS EN MANDEMENT à nos très-chers & féaux les Préſident, Conſeillers & Gens tenans notre Cour Souveraine, & à tous autres qu'il appartiendra, que du contenu ès Préſentes & de tout leur effet, ils faſſent, ſouffrent & laiſſent joüir & uſer ledit THOMAS pleinement & paiſiblement, ceſſant, & faiſant ceſſer tous troubles & empêchemens contraires: CAR AINSI NOUS PLAÎT. En foy de quoi Nous avons aux Préſentes ſignées de notre main, & à icelles fait appoſer notre Scel ſecret. DONNÉ en notre Ville de Commercy le deuxiéme Août mil ſept cens quarante.

ELIZABETH CHARLOTTE.

Par Son Alteſſe Royale, POIROT.

Regiſtrata, BOUCHOT.

AVERTISSEMENT DES LIBRAIRES.



IL paroît d'abord surprenant qu'un Ecclésiastique âgé de 76. ans ait pû mettre au jour un Ouvrage d'une aussi grande étenduë que celui-ci. La Médecine, l'Agriculture, la Chasse, la Pêche; le moyen de tirer du profit de toutes sortes d'Animaux Doméstiques, & celui dont se doivent servir les Marchands, Artisans, & toutes autres Personnes de quelqu'état & condition qu'elles puissent être, pour augmenter & conserver leurs biens, ne paroissent pas du ressort d'un Curé qui s'est toûjours fait une occupation serieuse des devoirs de son Etat. Comment est-ce donc que notre Auteur, malgré les soins fatiguans d'une Paroisse nombreuse, a pu faire de si belles découvertes dans les Sciences & dans les Arts? C'est là une difficulté que je vais déveloper en peu de mots.

Monsieur Chomel, Curé de Saint Vincent à Lyon, après avoir passé quelque tems dans le Séminaire de Saint Sulpice à Paris, fut choisi entre un grand nombre d'Ecclesiastiques, par Monsieur l'Abbé Tronsson, son Superieur, pour administer les biens dépendans du Château & Séminaire d'Avron, près de Vincennes, à une lieuë de Paris. Ce Château a dans sa dépendance beaucoup de bois, de vignes, de terres, & des fossez pleins d'eau qui fournissent en abondance des poissons; ajoûtez à cela une grande basse-cour, un très-bon Colombier, un grand Jardin potager, & aux murailles du clos, de beaux Espalliers; enfin tout ce qui peut contribuer ou à l'agrément, ou à l'utilité d'une Maison de Campagne.

C'est dans cet agréable séjour où notre Auteur a acquis la plus grande partie des connoissances dont il enrichit aujourd'hui le Public. Comme il vouloit remplir dans la derniere exactitude tous les devoirs de sa Charge, il ne se contentoit pas de reflechir avant que d'entreprendre, il reflechissoit encore après avoir exécuté. Cette attention à toutes ses démarches lui fit faire bien de nouvelles découvertes dans l'œconomie, & dans l'Art d'administrer les biens de Campagne, qui avoient échappez jusqu'alors aux plus éclairez. Il communiqua ces découvertes au fameux Monsieur de la Quintinie, qui lui donna de nouvelles lumieres, & qui fit de notre Auteur son Eleve. Les conversations que Monsieur Chomel a eu avec cet habile homme, & divers autres, jointes à la lecture des meilleurs Livres, & entr'autres, *Des Ruses Innocentes du Solitaire Inconnu. Le moien de devenir riche, par le fameux Palissy. Le Jardinage d'Antoine Mizaud, Medecin de Paris, contenant la maniére de cultiver les Jardins, les préserver de toute vermine, & en tirer des remédes propres aux maladies des hommes*, & plusieurs autres de cette nature, ne lui ont pas été d'un médiocre secours, par rapport à l'Oeconomie champêtre, & à l'Agriculture, &c.

Pour ce qui regarde la Médecine, qui est héréditaire, pour ainsi dire, dans sa Famille, étant petit Neveu de feu l'Illustre Monsieur Delorme, premier Medecin de Henri le Grand, de Louïs XIII. & de Louïs XIV. ayant actuellement un Frere Doien des Medecins ordinaires du Roi, ou deux Neveux tous deux Medecins, dont l'aîné est Docteur de la Faculté de Médecine de Paris, & de l'Academie des Sciences, qui a donné depuis peu un Traité *des Plantes usuelles, imprimé à Paris chez Charles Osmont;* & l'autre Docteur en Medecine de l'Université de Montpellier, & Intendant des Eaux Minérales de Vichi, qui a mis au jour depuis peu, un Livre intitulé, *Universæ Medecinæ Theoria, pars prima, seu Physiologia ad usum Scholæ accommodata, in très-Tractatus divisa, tractatum scilicet de Principiis, de Humoribus & de Vasis. Authore* JACOBO-FRANCISCO CHOMEL, *Parisino, Doctore Medico Monspeliensi. Monspelii, apud Honoratum Pech, Typographum* 1709. Pour ce qui est, dis-je, de la Médecine, je n'ai d'abord qu'à dire en général, que si un Medecin se rend habile en peu de tems, lorsqu'il

visite

visite avec soin les Malades d'un Hôpital nombreux, il n'est pas surprenant qu'une Personne du caractere de notre Auteur, ait eu une connoissance si parfaite des meilleurs remédes. Car il a été Oeconome une grande partie de sa vie, d'un des plus fameux Hôpitaux de France, je veux dire le Grand Hôpital de Lyon. Le nombre & les differentes espéces de Maladies que l'on traite dans cette Maison, lui donnerent lieu à bien des reflexions : aussi ne manqua-t-il pas une si belle occasion de s'instruire. Quand les Médecins faisoient la visite des Malades, il s'y trouvoit pour l'ordinaire ; là il remarquoit la qualité des maladies, la difference des remédes qu'on employoit ; & quand une Ordonnance avoit réussi plusieurs fois, il ne manquoit jamais de la rédiger par écrit, pour qu'elle lui pût servir dans l'occasion. Ainsi on peut asśûrer que les remédes que l'on trouvera dans ce Livre, sont des remédes éprouvez, & sur la vertu desquels on peut compter.

J'en dis autant des autres secrets que renferme le Dictionnaire, & entr'autres de celui de la multiplication des grains qui paroît le plus extraordinaire. Notre Auteur en est comme asśûré, puisqu'il s'offre à donner gratuitement des poignées de ce bled dont il parle dans le premier Tome, au mot de BLED, pour en faire l'épreuve. Il tient ce secret de feu Monsieur le Prieur de la Perriere, comme celui-ci le déclare dans un Livre imprimé à Paris en 1698. intitulé, *Secret des Secrets.* Voici ce qu'il dit dans la derniere page : *Monsieur Chomel, Curé de Saint Vincent de Lyon, Personne illustre & recommandable par sa pieté, connu de toute la Ville, qui a établi & soûtient plusieurs Communautez avec succés, aiant fait les mêmes experiences, de concert avec les mêmes personnes, distribuë les mêmes Matieres.*

Monsieur l'Abbé de Vallemon, si célèbre par la délicatesse de sa plume, & par la parfaite connoissance qu'il a des matiéres Physiques, convient dans son Traité intitulé, *Les Curiositez de l'Art & de la Nature, de la végétation des grains*, que le Secret de Monsieur de la Perriere est le meilleur, mais qu'il est fâcheux qu'il n'ait été découvert à personne. Ce beau Secret n'est pourtant pas perdu, comme on le peut voir par l'endroit du Livre de Monsieur de la Perriere, que je viens de citer ; & si Monsieur Chomel en a fait mystere jusqu'à present, c'est parce que son Ami ne le lui avoit confié qu'à condition qu'il ne le divulgueroit qu'après sa mort qui arriva l'année 1704.

C'est par le moien de ces Secrets, & de bien d'autres répandus dans ce Livre, que notre Auteur a établi & soûtenu des Communautez nombreuses. Et sans ses industries, l'on ne verroit pas à present sur un si bon pied, la Maison de l'ENFANT JESUS, ou des Filles de la Communauté de Saint Vincent, & celle DU BON PASTEUR, à laquelle Monsieur Manis, Grand Vicaire de Monseigneur l'Archevêque de Lyon, a donné, pour ainsi dire, la derniere main.

Je pourrois ajoûter à tout ce que j'ai dit, que notre Auteur en a beaucoup appris de ses Paroissiens, pour la plûpart Marchands de Bois, de Bled, de Vin, de Soie, &c. dont il y a près de trente ans qu'il est le Pasteur. Mais en voilà suffisamment, ce me semble, pour convaincre le Lecteur, que Monsieur Chomel a pû mettre au jour un Ouvrage du caractere de celui-ci ; & ce seroit me défier de la pénétration de ceux entre les mains de qui pourroit tomber ce Livre, si je voulois leur apporter d'autres preuves, qui, à dire vrai, ne me manqueroient pas s'il étoit nécessaire.



AVIS

SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION.



E Dictionnaire eſt un treſor dans une Famille; il n'en faut qu'en lire le Titre pour en être convaincu, car ce Titre eſt une eſpéce de Préface où l'on voit d'un coup d'œil tout ce qu'on pourroit dire dans la Préface la plus étenduë. On s'eſt accommodé de cet excellent Ouvrage dans les Villes où il y a peu de perſonnes tant ſoit peu conſidérables qui n'en ſoient pourvûës, & il eſt les délices de la campagne. En effet, quelque iſolé, quelque renfermé qu'on puiſſe être dans les ſolitudes les plus éloignées du monde, on n'y eſt jamais ſeul, ni dans l'inaction, lorſqu'on lit ce Livre. Outre que c'eſt une Bibliotheque univerſelle, que c'eſt comme un cours de pluſieurs Sciences & de pluſieurs Arts, ſur tout de ceux qui ſont abſolument néceſſaires pour la conſervation de la ſanté & de l'agrément de la vie.

On ne ſauroit avoir trop d'obligation à Mr. Chomel, Curé de la Paroiſſe de St. Vincent à Lyon, ni lui donner aſſez de louanges. Il en fut recompenſé par l'approbation générale qu'on donna à ſon travail, & qu'on admira avec raiſon; ce qui l'obligea trois ans après, * à la ſollicitation de ſes Amis, de donner un ſupplément pour inſerer un très-grand nombre de Secrets & de découvertes admirables qui lui avoient échapé; & d'autres qui lui avoient été envoiées par differentes perſonnes, & dont il avoit fait les expériences, mais dont la plûpart de ceux qui avoient la premiére Edition de Lyon de l'année 1709. furent privez, par le petit nombre d'exemplaires qu'il en fit tirer. L'Auteur de cet Ouvrage n'aiant eu en vûë, en donnant la premiére Edition, que d'en épargner les frais qu'il faiſoit à ſes dépens, la fit faire ſur de très mauvais papier, & fit graver les figures qui y étoient néceſſaires par des perſonnes qui n'avoient ni goût, ni deſſin; & pour en épargner encore davantage la dépenſe, il fit mettre pluſieurs de ces figures ſur une même planche d'une maniére ſi confuſe, qu'il n'étoit preſque pas poſſible d'en faire aucun uſage. Le zèle ardent de l'Auteur pour le ſoulagement des pauvres, qu'il a toûjours eu en vûë dans ſon travail, & l'empreſſement du Public pour avoir un Ouvrage qui devoit lui être ſi utile, lui en fit entreprendre l'impreſſion avant d'en avoir bien digeré les matiéres; c'eſt ce qui fit que dans preſque toutes les pages il y avoit pluſieurs choſes confonduës ſous un même mot & dans un même article, qui n'étant point placées dans leur lieu naturel, devenoient inutiles au Lecteur.

Comme les Livres de ce genre ne ſe perfectionnent qu'avec le tems, celui-ci ne fut, à proprement parler, qu'une ébauche, qu'un plan que l'Auteur auroit rempli lui-même ſi la mort ne l'avoit enlevé quelques années après. L'Edition de cet excellent aſſai ne fut pas plûtôt débitée

* A Lyon 1712.

tée, que les Libraires qui l'avoient imprimé penſerent à une nouvelle impreſſion: & comme ils étoient convaincus ou par eux-mêmes, ou par les connoiſſeurs qu'ils pouvoient avoir conſultez, que cet ouvrage étoit ſuſceptible d'une grande augmentation; ils prierent quelques perſonnes de mérite d'y travailler; qui non ſeulement l'augmenterent conſidérablement, mais insérerent dans le corps de l'Ouvrage tout ce que l'Auteur avoit donné dans ſon Supplément, & y ajoûterent une table des Matieres, avec laquelle le Lecteur trouve cotté page à page, tout ce qui concerne une même choſe, qui eſt quelquefois répandu dans l'Ouvrage ſous differens noms. C'eſt le Dictionnaire qui parût pour la ſeconde fois à Lyon en 1718. On doit demeurer d'accord que ce Dictionnaire a ſon mérite, qu'il eſt conſidérablement augmenté, & que les augmentations ſont intéreſſantes: ces Meſſieurs ont 1. retranché pluſieurs choſes inutiles, & fait mettre de ſuite & ranger par ordre alphabétique chaque choſe ſous le nom qui lui étoit propre. 2. Ils ont ſeparez par de petits titres divers Secrets ou maniére de faire les choſes qui dépendent d'un même mot, & qui étoient confonduës dans un ſeul article comme relatives à ce mot; enſorte que ce Dictionnaire a été mis dans les Bibliotheques des Savans à côté de ceux qui font le plus de bruit, comme ſont les Theologiens, les Hiſtoriques, les Géographiques & les Critiques.

Diſons pourtant les choſes comme elles ſont ſans avoir deſſein d'offenſer ces perſonnes reſpectables, qui ont fait un très grand bien au public & ſur tout à ceux de la campagne, qui éloignez le plus ſouvent de toutes ſortes de ſecours en trouvent de très-bon dans ce Livre. Comme rien n'eſt parfait dans ce monde, ces habiles gens ſe fuſſent fait illuſion, s'ils ſe fuſſent imaginez d'avoir mis la derniere main à leur ouvrage, on a fait à leur égard ce qu'ils ont fait à l'égard de Mr. Chomel qu'ils ont reformé & augmenté. On peut aſſeurer qu'on ſera content de cette nouvelle Edition.

On va informer le Public de qu'elle maniére on s'y eſt pris pour tâcher de perfectionner cet ouvrage, ou plûtôt pour le rende un peu moins imparfait qu'il ne l'étoit, quoique tel qu'il a paru en 1718 il mérite de grands éloges.

1. On s'eſt attaché d'abord à retoucher certains endroits un peu négligez par rapport au ſtile, afin de parler à peu près comme on parle aujourd'hui.

2. On a fait un ſeul Article de pluſieurs articles, où l'on répêtoit la même choſe mot à mot.

3. On a retranché généralement toutes les répêtitions qui étoient en très-grand nombre par-ci par là, dans le corps de l'Ouvrage.

4. On a changé toutes les expreſſions ſurannées & on en a ſubſtitué de nouvelles.

5. On a fait la même choſe à l'égard des mots & des tours trop vieux.

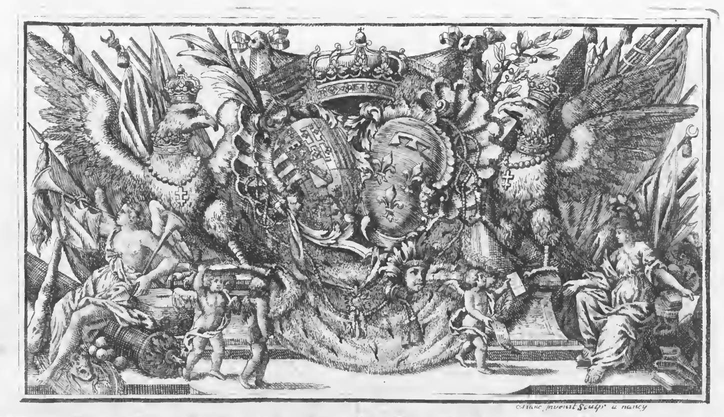
6. On a fait des diviſions de certains Articles qu'on croit plus naturelles & plus commodes.

7. On a diſtingué toutes les augmentations qui ſe trouvent dans cette Edition, & on les a mis entre des crochets.

8. On a fait deſſiner & graver toutes les figures en cuivre par B. Picard le Romain, qui dans l'Edition de 1718 étoient gravées en bois & ſi mauvaiſes qu'il étoit impoſſible de s'en ſervir, & on y en a ajoûté pluſieurs qui ne ſe trouvent point dans la précedente Edition.

9. Enfin on s'eſt ſervi de beaux caracteres, & on a emploié de beau papier pour rendre cette Edition auſſi agréable qu'utile au Public.

STAN-



DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOÏENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN ET MÊME SA SANTÉ.

A B.



ABAISSE, terme de Pâtissier; c'est un morceau de pâte qu'on applatit sur une table bien propre, avec le rouleau, & sur lequel on met les viandes ou autre chose, dont un pâté ou autre piéce de pâtisserie, est composée. Il y a les Abaisses de pâte fine, & celles de pâte bise. Les premieres s'emploïent pour les fines pâtisseries. Les autres sont propres pour les pâtez de lievre, & autres grosses viandes.]

ABATIS. C'est lorsque les jeunes loups vont & viennent aux lieux où ils sont nourris, y faisant de petits chemins où ils abatent l'herbe.

ABATIS. C'est aussi quand les vieux loups ont tué des bêtes. On dit, les loups ont fait cette nuit un grand abatis.

[ABATIS. En terme de Chasse, se dit d'une grande tuërie de bêtes, soit gibier ou oiseaux qu'on tuë au fusil.]

[ABATIS. Se dit aussi à l'égard des bois. Il faut prendre garde de ne point faire un trop grand abatis de bois dans les Forêts qui sont en coupe. On fait les abatis des bois au décours des lunes, parce qu'on prétend que si on les faisoit avant ce tems, le bois deviendroit vermoulu.]

ABATIS. Se dit aussi d'un endroit destiné par les bouchers pour dépoüiller les bêtes mortes, & en ôter les entrailles, & les extrémitez qu'ils vendent séparément à des gens qui vont les chercher.

[ABATRE les cuirs. C'est le lever de dessus le corps des animaux, après qu'ils ont été tuez.

[ABATRE un Chapeau. Terme de Chapelier. C'est après qu'on a donné au chapeau l'aprêt & qu'il est bien sec, en applatir les bords & le dessus de la forme sur un bassin chaud, mais couvert de papier & de toile qu'on arrose avec un goupillon. *Voïez* CHAPEAU.]

A B E.

ABEILLES. Plusieurs moïens pour en tirer un profit très considérable, & plusieurs belles découvertes sur cette matiére. *Voiez* MOUCHE A MIEL.

A B L.

[ABLAE. Arbrisseau de la hauteur d'un sep de vigne, dont les rameaux s'étendent de même. Il croît en Egypte, & subsiste un siécle, également vert en Hiver & en Eté. Ses feüilles ressemblent à celles de nos féves de Turquie, & ses fleurs qu'il porte deux fois l'an, au printems & en automne, sont presque pareilles. Cette plante produit des féves qui servent de remede contre la toux, & contre la rétention d'urine. Les Egyptiens s'en nourrissent.]

[ABLAQUE. La soye Ablaque n'est autre chose que la soye Ardasline, que l'on tire de Perse par la voye de Smyrne. Ce sont les François qui lui ont donné le nom d'Ablaque.]

A B O.

ABOIS, *tenir les abois*, terme de chasse. C'est quand la bête s'arrête, & tient devant les chiens par la lassitude, & n'en peut plus.

DERNIERS ABOIS. C'est quand la bête tombe morte, ou outrée. On dit la bête rend les derniers abois.

ABONDANCE de biens. Chacun dans son état & profession, verra ce qu'il doit faire pour augmenter & conserver son bien; par exemple; un Procureur verra dans la lettre P. le mot de *Procureur*, & ainsi des autres états.

ABONDANCE de crême, de blé, d'encre, de vin, &c. *Voiez ces différens mots chacun en leur place.*

ABONDANCE de richesses dans le Roïaume de France, ou le moïen d'augmenter ses revenus de plusieurs millions. *Voiez* BETAIL.

ABOUTIR. Se dit en termes de jardinage pour signifier que les arbres sont boutonnez. Ainsi les Jardiniers disent: *Nos arbres s'aboutissent fort bien cette année: les poiriers s'aboutirent très-peu l'année passée: nos pêchers sont bien aboutis.*

On applique ce mot aux arbres par raport à *Aboutir*, qui signifie à l'égard des animaux, faire comme une espéce de tête, un abscès. On le dit en latin *caput facere*: de telle maniére qu'aïant vû que les boutons des arbres naissoient comme de petites têtes, on n'a point douté que ce mot ne dût passer dans le jardinage.

ABOUTIR. Se dit encore d'une tumeur formée dans le corps humain, qui a trouvé le moïen de sortir au dehors d'elle-même; ou par les remedes que l'on y a appliquez.

A B R.

[ABRA, Monnoye d'argent de Pologne, qui vaut treize sols six deniers de France. L'Abra a cours à Constantinople & dans tous les Etats du Grand Seigneur, & est reçû sur le pied du quart d'un Asselani, ou Daller de Hollande.]

ABBREUVOIR. Où l'on peut prendre les Oiseaux. *Voïez* OISEAU.

ABBREUVER. Terme d'Agriculture. On dit : *Les prez ont besoin qu'on les abreuve : nos prez n'ont pas besoin d'être abreuvez, à cause des pluies fréquentes qui les arrosent.*

ABREUVER. Est une métaphore par raport aux prez fort bien emploïé, d'autant que les prez ont une soif qui leur est naturelle.

ABRICOTIER. Cet arbre est de médiocre grandeur ; il est semblable au Pêcher, son tronc est un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire ; ses branches sont plus étenduës ; ses feüilles, qui sont plus courtes & plus larges, ressemblent davantage à celles du Poirier [ou Peuplier, dentellées, pointuës, d'un goût aigrelet ;] ses fleurs sont [ordinairement à cinq feüilles disposées en rose, à peu près comme celles du Pêcher,] de couleur de rose pâle, ausquelles succédent des fruits charnus, [presque ronds, qui croissent à la grosseur des petites Pêches, applati sur les côtez, & sillonné dans sa longueur ; de couleur rougeâtre d'un côté, & de l'autre jaunâtre. Sa chair est tendre, douce, délicieuse, d'une odeur agréable. Elle renferme un noïau osseux applati, dans lequel on trouve une amande un peu amere, agréable au goût.]

Il y a trois espéces d'Abricotier. La seconde différe de la premiere qu'on vient de décrire, en ce que la couleur de son fruit est plus blanchâtre, & que l'amande de son noïau est douce. La troisiéme espéce différe des deux autres, en ce que n'aïant point eu assez de culture, les fruits qui en viennent sont beaucoup plus petits, plus jaunâtres, & d'un goût moins agréable.

Les Abricots sont cordiaux, pectoraux & humectans. Ils excitent les crachats, & rétablissent les forces. Leur amande contient une huile qu'on tire par expression comme celle des autres amandes. Elle est bonne contre les broüissemens d'oreille & la surdité, & elle adoucit les hémorroïdes.

Pour avoir un Abricotier, on prendra d'un jet qui aura poussé dans l'année des greffes ou écussons, qu'on appliquera sur le Prunier, Amandier, ou sur le noïau d'un Pêcher, soit a la pousse, à la saint Jean, ou à œil dormant. Ce dernier est préférable, à cause que n'aïant pas le tems de pousser devant l'hiver, il est par-là hors du dommage qu'en recevroit son jeune jet.

Il est à remarquer qu'on a découvert depuis peu d'années que ces sortes de greffes d'Abricotiers réüssissent plus sûrement quand on ne prend pas les écussons sur une branche, qui ne vient que d'être coupée tout nouvellement sur un Abricotier, & qu'il est important de ne greffer que le lendemain.

Les Abricotiers se plantent en espalier, & à plein vent, ceux-ci donnent des fruits d'un meilleur goût, & plus succulent. Les autres les donnent plus gros.

Les Abricotiers en espalier doivent être adossés contre une muraille qui regarde le soleil & le vent : la meilleure exposition est celle qui ne les perd qu'à deux ou trois heures après-midi dans les païs chauds & tempérez, parce qu'ils ne fleuriflent point si-tôt, comme ils feroient s'ils étoient en plein midi, où les gélées survenantes les perdroient, ou bien l'ardeur du soleil brûleroit leurs fleurs au printems : mais dans les païs froids où les hivers sont longs & rudes, il faut les couvrir au tems des gélées, des pluïes & des broüillards, qui les font couler également.

Ils se doivent étêter de cinq en cinq ans (pour les rajeunir) au-dessus des deuxiémes ou troisiémes fourches & branches de bas, parce que c'est le jeune bois qui porte ; autrement vous n'auriez des fruits que rarement : ce retranchement sert aussi à ce que les arbres en sont aussi plus vigoureux & leurs fruits plus beaux. Pour avoir de gros Abricots, la terre y contribuë beaucoup ; elle doit être bien préparée, & approfondie de deux ou trois pieds, & les greffes seront prises sur des arbres qui aïent de beau fruit.

On peut faire cette opération dans les années où toutes les fleurs sont tombées, & qu'elles n'ont pas noüé, ou que tout le fruit est tombé.

Les Abricots viennent peu de tems après les Cerises, & commencent à se manger dès l'entrée du mois de Juillet : ce sont ceux-là qu'on appelle *Abricots hâtifs* ; car pour ceux qui sont ordinaires, on ne les cüeille qu'à la moitié de ce mois ; ainsi que la troisiéme espéce, qu'on nomme *le petit Abricot*. Ces fruits sont délicieux, beaux, pleins d'odeur exquise, & estimez de tout le monde à cause de leur nouveauté.

Maniere pour faire sécher les Abricots.

On en prend lorsqu'ils sont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les Pêches pour leur ôter le noïau, on se contente de les repousser par l'endroit de la queuë par où ils sortent, & ces Abricots étant ainsi entiers on les applatit seulement sans les ouvrir, & on les fait sécher comme les Pêches.

Autre maniere pour les faire sécher.

Prenez des Abricots, mettez du sucre gros comme un pois à la place du noïau, emplissez-en une terrine, a laquelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four lorsque le pain a pris couleur ; laissez cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit réfroidi ; cela fait, metrez-les sur les ardoises : & quand les Abricots seront assez secs, poudrez-les de sucre lorsqu'ils sont encore chauds, puis deux jours après qu'ils auront été séchez, serrez-les.

Compôte d'Abricots verds.

Il faut prendre des Abricots verds les plus frais cueïllis que vous pourrez, puis vous les mettrez dans une serviette, & suivant la quantité que vous en voulez faire, vous pilerez une poignée de sel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez sur vos Abricots, puis vous les laisserez dans la serviette, & les arroserez avec une cueïllerée d'eau ou de vinaigre, en les laissant dans ladite serviette, cela leur ôtera toute leur bourre, c'est-à-dire, leur premiere peau, puis vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver ; il ne faut point jetter cette premiere eau, vous pouvez la laisser éclaircir, & vous la tirerez au clair, & la ferez boüillir pour en tirer le sel ; puis après les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraiche pour les bien laver, puis vous aurez de l'eau que vous ferez boüillir dans une poële, & lorsque vos Abricots seront bien égoûtez sur un tamis, vous les jetterez dans l'eau boüillante, puis vous prendrez une écumoire pour les regarder de tems en tems avec une épingle, & si l'épingle y entre facilement, en prenant garde qu'ils ne cuisent point trop, vous les tirerez de dessus le feu, & les jetterez dans de l'eau fraiche avec l'écumoire ; puis vous prendrez du sucre clarifié, & lorsque votre sucre boüillira, & qu'il ne sera point trop cuit, vous mettrez vos Abricots dedans, que vous ferez boüillir a petit feu ; d'abord ils deviendront verds & beaux : il faut pourtant les laisser un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent le sucre. Après qu'ils auront reposé vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

Si vous voulez une autre maniere pour les péler, vous ferez une lescive avec de la cendre de bois neuf, & lorsque votre cendre aura boüilli, vous jetterez vos Abricots dans cette lescive parmi votre cendre, & les ferez boüillir jusqu'à ce qu'ils se débourrent & levent leur premiere peau, en les frottant avec vos mains tout doucement ; & si vous n'avez point de bonne cendre, vous pouvez faire une lescive avec une livre de cendres gravelées, puis vous les jetterez dans l'eau fraiche, & les laverez bien dans une premiere & seconde eau, pour les nettoïer & leur ôter la peau ; la premiere avec le sel est la meilleure & la plûtôt faite, ils en verdissent mieux & en deviennent plus beaux. Pour le sucre il faut mettre livre pour livre lorsqu'on les veut garder.

Autre Compôte d'Abricots verds.

Prenez la valeur d'un litron, ou environ, d'Abricots verds ; aïant cela prêt, vous prendrez un chauderon ou une poële à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi : vous y mettrez ensuite deux ou trois bonnes pelerées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol ou deux de gravelées ; & lorsque vous aurez fait cette lescive, & qu'elle aura boüilli sept ou huit boüillons, vous jetterez les Abricots dedans, que vous remuerez tout doucement avec l'écumoire & verrez en les maniant s'ils quittent leur bourre, & sitôt qu'ils la quitteront vous les prendrez dans votre écumoire, & les jetterez dans de l'eau froide ; ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien netroïer, & les rejettez à mesure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau boüillante dans une poële à confitures, & les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire ; vous essaïerez avec une épingle s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement, sans trop la presser, vous mettrez ensuite un demi septier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre a l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confitures ; & lorsque votre sucre bouillira, vous prendrez vos Abricots, que vous aurez fait égoûter sur un tamis ou autre chose, & les jetterez dedans, les ferez boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement, & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous les pousserez promptement sept ou huit boüillons, & les ôterez de dessus le feu : cela fait, & après les avoir remuez & écumez, vous les laisserez refroidir & les servirez.

Compôte d'Abricots en maturité.

Vous prendrez une douzaine d'Abricots que vous fendrez par la moitié, vous en casserez les noïaux pour avoir les amandes, que vous pelerez & tiendrez prêtes pour les jetter après dans la compôte ; vous mettrez ensuite une demi livre de sucre dans une poële à confitures, que vous ferez fondre, & après qu'il aura boüilli, vous y arrangerez vos moitiez d'abricots, & les ferez boüillir une trentaine de boüillons, & y jetterez vos amandes dessus, puis vous les retirerez de dessus le feu, en les remuant tout doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier : quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu boüillir dix ou douze boüillons, & s'il y a encore de l'écume vous l'ôterez, les laisserez refroidir, & les ferez servir. Si par hazard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau, leur donner un boüillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le sucre ; si vous voulez les peler il ne tiendra qu'à vous, car quelquefois on les pele, & quelquefois on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie : Quand ils sont pelez la compôte est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est plus agréable. L'on se souviendra encore qu'avant de les mettre dans le sucre, il faut qu'il soit cuit en sirop ; car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Compôte d'Abricots grillez.

Vous prendrez des abricots, des pêches ou des prunes, telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller sur un réchaud de feu ardent de tous côtez, puis vous les pelerez avec le doigt, le plus proprement que vous pourrez, & vous les mettrez dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poële à confitures, bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de sucre en poudre, avec un demi verre d'eau, puis vous les remuërez sur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq boüillons, afin que le sucre se fonde ; ensuite vous les retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir, & lorsque vous serez prêt de les servir, vous y mettrez par-dessus quelque jus de citron ou d'orange.

Confitures d'Abricots verds.

Ce sont les premiers fruits qui se confissent : On les prend tendres, avant que le bois du noïau commence à se durcir. Pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire, y mettant un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus ; puis après on les essuye chacun à part pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant seulement livre à livre de sucre & de fruit : si c'est pour manger en compôte, il suffira de demi livre de sucre à la livre de fruit.

Autres Confitures d'Abricots, qui ne soient, ni trop mûrs ni trop verds.

Il faut prendre des abricots ni trop mûrs, ni trop verds ; si vous les voulez faire entiers, il faut pousser avec un coûteau, en faisant une petite taillade à la pointe de l'abricot, le noïau par le cul ; & quand vous en aurez quatre livres de préparez de cette maniere, vous aurez de l'eau boüillante sur le feu, & vous jetterez vos abricots dedans, cela s'appelle les faire blanchir ; & prenez garde qu'ils ne se lâchent dans l'eau, levez-les bien proprement avec une écumoire, & les mettez égoûter sur un tamis ; puis vous aurez vos quatre livres de sucre clarifiées, que vous ferez cuire à la plume, puis vous mettrez vos abricots dedans tout doucement l'un après l'autre, puis vous les mettrez sur le feu, & leur donnerez deux ou trois boüillons seulement ; vous les retirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir, & par-là ils jetteront leur humidité & leur eau, & prendront sucre ; vous égoûterez le sucre & le ferez reboüillir ; quand il aura boüilli sept ou huit boüillons, vous remettrez vos abricots dedans, a qui vous donnerez encore cinq ou six boüillons, les laisserez reposer deux ou trois heures, ou si vous voulez jusqu'au lendemain, vous les remettrez sur le feu & les acheverez, & les garderez liquides avec leur sirop dans des pots ; & si vous voulez les faire secs, ce qu'on appelle à mi-sucre, vous les dresserez sur des ardoises, après que vous les aurez fait égoûter, & alors qu'ils seront dressez, vous secouerez du sucre en poudre au travers d'une toile de soye par-dessus, & les mettrez a l'étuve ; lorsqu'ils seront secs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez sur un tamis ou clayon, & secouerez encore du sucre en poudre au travers de votre toile de soye ou étamine, & lorsqu'ils seront secs tout-à-fait, d'une bonne maniere,

&

& qu'ils seront froids, vous pouvez les mettre dans des boëtes avec du papier gris, & au bout de quelque tems s'ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier. Si vous voulez les faire par moitié & les mettre en oreille, vous pouvez faire de même. Vous pouvez faire toutes sortes de prunes de la même maniere, & la pêche aussi.

Les abricots étant en leur parfaite grosseur, se confissent pelez & sans être pelez. On leur pousse le noïau aux plus verds: on leur donne un petit boüillon pour les éverdumer; puis sans les sécher ils sont pris avec l'écumoire & mis dans le sucre cassé avec un peu d'eau; & après on les confit & gouverne jusqu'à la fin de la même façon que les prunes. Il faut cinq quarterons de sucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui sont trop mûrs, pelez & non pelez, il les faut mettre parmi le sucre cassé, avec fort peu d'eau, sans les faire boüillir auparavant, & il ne faut pas craindre qu'ils se dépecent; car la force du sucre les saisit, & on les retire de la poële plus entiers, s'il faut ainsi dire, qu'on ne les y a mis.

Quelques-uns y mettent les amandes de leurs noïaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les abricots qui sont dans les tasses: si vous en voulez mettre, je vous conseille de les faire confire à part dans un peu de sucre; car si vous les mettiez sans cuire, ils feroient décuire votre confiture, & elle chanciroit.

Quelques-uns aussi confissent les abricots d'une autre maniere, qui est de les peler; & au lieu de les mettre dans l'eau, ils ont du sucre en poudre qu'ils jettent par dessus, les laissant infuser un jour ou deux, tant que le sucre soit fondu, puis ils les mettent sur le feu, & les aïant retirez après le premier boüillon, ils les laissent reposer encore deux autres jours dans leur sirop, au bout desquels ils achevent de cuire, & mettent les abricots dans les pots, puis ils font recuire le sirop, & le versent par dessus. Cette façon de confire est embarrassante, & ne fait pas si bien que celle que je vous ai dit ci-devant.

Autre confiture d'Abricots au sucre facile à faire.

On les pique d'une épingle de plusieurs coups par tout le corps, afin que dans la cuisson le sucre y pénétre plus aisément; étant ainsi piquez on les jette dans l'eau, puis la changeant, on les fait boüillir dans une autre eau, & quand on s'apperçoit qu'ils montent, on a soin de les ôter de dessus le feu pour les laisser refroidir: & comme il est essentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point, après les avoir ôté de dessus le feu, de les remettre sur un petit feu, observant de les tenir couverts pour lors, & veillant à ce qu'ils ne boüillent point, à cause qu'ils se tendroient en marmelade. Les abricots ayant acquis cette couleur qui leur convient, on les met dans l'eau pour les refroidir; cela fait, on les met dans l'eau, doze de deux cüillerées de sucre contre une d'eau; il faut continuer jusqu'à ce que les abricots y soient plongez légérement, & en cet état on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on les met sur le feu dans un poëlon, où ils ne doivent seulement que frémir & non pas boüillir, les empêchant par le fréquent remuëment qu'on est obligé d'y faire avec quelque instrument. Enfin, le jour suivant on prend ces abricots qu'on laisse égoûter, puis donnant sept ou huit boüillons au sirop, on les pose doucement dedans, & quand ils fremissent on ne manque point de les ôter de dessus le feu, & de les laisser ainsi jusqu'au lendemain, auquel jour vous leur ferez prendre quinze ou vingt boüillons, en augmentant le sucre; le jour d'après on a soin de faire cuire le sirop, de telle maniere que trempant le bout du doigt dedans, & le portant en cet état sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se forme de l'un à l'autre un filet qui se casse tout d'un coup, & qui reste en goute sur le doigt, qui est un sirop qu'on appelle lissé: cela fait, on les laisse encore jusqu'au lendemain qu'on fait prendre au sirop quelques boüillons, afin de lui faire acquerir une consistance plus forte; & lorsqu'on le voit tel, on y met les abricots, qu'on ne laisse que frémir sur le feu; puis enfin pour la derniere fois, ayant encore fait cuire le sirop, on y glisse les abricots pour leur faire prendre sept ou huit boüillons, ayant soin pendant ce tems-là de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment; puis étant cuits on les dresse.

Autre confiture d'Abricots.

Prenez des abricots, & si vous voulez les confire avec leur peau, lavez-les dans un poëlon, dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez sur le feu, ayez soin avec une écumoire d'ôter les charbons qui nageront dessus, & après que cette sorte de lessive aura boüilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez-la de dessus le feu, & la laissez reposer pour n'en prendre que le clair; cela fait, remettez cette lessive sur le feu, & si-tôt qu'elle commencera à boüillir, jettez-y deux ou trois abricots, & si vous voyez que la bourre qui tient à leur peau s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reste, pour les tirer après dans un torchon avec lequel on les frote pour les nettoyer, après quoi vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver. Tout ce que dessus observé, prenez vos abricots, piquez-les avec un petit poinçon, à mesure jettez-les dans d'autre eau, mettez-les encore dans une autre, faites-les y boüillir à grands boüillons sur le feu jusqu'à qu'ils soient cuits, ce qui se connoit lorsqu'ils obéïssent aisément sous les doigts.

Après qu'avec soin vous aurez exécuté tout cela, prenez du sucre clarifié, mettez-le sur le feu, & lorsqu'il commencera à boüillir, mettez vos abricots dedans, après qu'ils auront été égoûtez, conduisez-les à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir, & quand ils auront pris le sucre, faites-les égoûter sur quelque chose: cela fait, versez de ce sirop par dessus, en telle sorte qu'ils y soient plongez, & les y laissant jusqu'au lendemain, mettez le tout dans un poëlon sur le feu, ou il frémira; avant frémi, remettez vos abricots dans la terrine, & le jour suivant égoûtez-les sur une passoire, tandis que vous ferez prendre sept ou huit boüillons à votre sirop, en l'augmentant d'un peu de sucre; puis jettez-y votre fruit, laissez-l'y frémir seulement: continuez ce même soin pendant quatre ou cinq jours, observant toûjours à chaque fois d'augmenter votre sirop de sucre, & y mettant vos abricots de les y faire frémir; & enfin pour achever leur cuisson, faites-les boüillir jusqu'à ce que vous jugiez que le sirop soit assez épais, après quoi tirez-les dans des pots pour les conserver.

Marmelade d'Abricots.

On fait aussi de très-bonnes marmelades d'abricots, en les prenant bien mûrs, & les faisant cuire avec le sucre, y mettant la moitié de demi septier d'eau, à deux livres de sucre & trois livres de fruit, vous la cuirez en consistance pour garder, puis la mettrez dans les pots & tasses, en la couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Autre marmelade d'Abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs, en ôter les dutillons, les taches & pourritures, les couper par morceaux dans une poële à confitures; il faut peser votre marmelade avant de la mettre dans la poële: cela fait, prenez quatre livres d'abricots bien coupez par morceaux, que vous dessecherez & réduirez à deux livres; cela s'appelle quatre livres réduites à deux, puis vous prendrez deux livres de sucre en poudre, après que vous aurez tiré la poële de dessus le feu, & que vous l'aurez pesée pour voir si elle est à sa réduction. Pour lors vous mettrez vos deux livres de sucre en poudre bien mêlée avec la spatule, puis vous les remettrez sur le feu, afin que le sucre fonde & s'incorpore mieux, la longueur d'un *Pater*, puis vous la mettrez dans des pots: vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer blanc; vous n'avez jamais rien mangé de meilleur, & vous pouvez avec une pomme ou deux cuites mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade, en faire des tourtes qui seront admirables, ou bien une poire cuite à la braise. Il y a peu de gens qui sachent ce que c'est que cette marmelade.

Marmelade d'Abricots à la mode de France, belle & bien faite.

Il faut prendre des abricots mûrs, c'est-à-dire, prêts à manger, les peler bien proprement, les passer dans de l'eau boüillante, prendre bien garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, les mettre égoûter, les passer au travers d'un tamis, & les dessecher pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de cette *marmelade*, vous mettrez une livre de sucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume, vous laisserez reposer votre sucre, jettez votre *marmelade* dedans, que vous remuërez avec la spatule, vous la remettrez sur le feu un moment, afin que le tout s'incorpore bien ensemble; prenez garde de la faire trop cuire ni pas assez, vous verrez que votre *marmelade* sera belle, claire & transparente, vous la mettrez dans des pots, & la laisserez refroidir, & la boucherez bien. Voila la maniere dont on fait la belle *marmelade*: vous pouvez faire de même des pêches de deux façons, comme des abricots & des poires de rousselet de même, c'est-à-dire, à mi-sucre ou à plein-sucre. *Plein-sucre* s'appelle livre pour livre: *demi sucre* s'appelle demi livre de sucre pour livre de fruit; & vous pouvez aussi en dresser en pâte.

A B S.

ABSCE'S ou Apostume. C'est une grosse tumeur supurable & resoluble.

Abscès dans le corps d'un homme; remede.

Lorsqu'il y a un abscès dans le corps de l'homme, sans que les Chirurgiens fassent aucune ouverture, prenez quatre onces d'herbes vulneraires, que vous ferez infuser dans un pot de vin blanc, (le plus vieux sera le meilleur) pendant dix-huit heures, & puis vous en donnerez au malade un verre à boire sur les sept heures du matin, une heure après un autre verre. Le lendemain vous réitererez de donner audit malade la même quantité de ce vin blanc ainsi préparé; une heure après un boüillon chaque jour, & continuez jusqu'à douze ou quinze jours, si tant est que le malade n'ait pas plûtôt achevé de vuider l'abcès, & dès le premier jour vous connoitrez que cet abscès aura été crévé dans le corps, par les selles que le malade fera.

ABSCE'S aux brebis, aux poules. *V.* BREBIS. *V.* POULES.

ABSINTHE ou Aluine. C'est une plante dont il y a plusieurs especes. Voici celle dont on se sert communément en Médecine. Elle croit à la hauteur de quatre pieds, poussant plusieurs tiges & branches ligneuses, [canelées, rameuses, couvertes d'un petit poil grisâtre,] blanchâtre; ses feüilles sont longuettes, découpées profondément, molasses, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût très amer; ses rameaux sont entourez ou garnis d'une grande quantité de petites fleurs, [qui sont autant de petits bouquets arrondis, composez de fleurons globuleux, dorez, regardant en bas, évasez en étoile, de couleur fauve,] ausquels succédent une semence menuë, [ovale, renfermée dans des calices, arrondis, écailleux;] sa racine est grossette, ligneuse; elle croît dans les jardins, on l'appelle *Absynthium Ponticum, seu Romanum seu vulgare*, pour la differencier de plusieurs autres espéces d'absinthe; elle contient un esprit sulphureux, ou plûtôt une huile exaltée qui fait son odeur, beaucoup de sel, peu de phlegme.

L'absinthe est une plante stomacale, aperitive, hysterique, déterfive, fébrifuge & vulneraire. Il est peu de maladies chroniques ausquelles elle ne convienne. Cette plante fortifie l'estomac, aide à la digestion, fait revenir l'appétit perdu, détruit les matieres vermineuses & corrige les aigreurs; elle résout les obstructions des visceres, guérit la jaunisse, & excite l'urine & les mois aux femmes. Plusieurs Auteurs assûrent qu'ils ont guéri les hydropiques par le seul secours de cette plante. Elle guérit aussi quelquefois les fiévres intermittentes. On en met une petite poignée dans un boüillon, ou bien on la donne en infusion dans l'eau commune avec un peu de sucre, comme du Thé; mais s'il ne suffit pas alors, il faut la mêler avec du Quinquina. L'on a coûtume de donner l'extrait ou le suc des feüilles au commencement de l'accès, ayant soin de bien couvrir le malade. On a néanmoins remarqué que le trop fréquent usage de cette plante affoibli la vuë. On employe plus fréquemment, à cause de son amertume, les préparations suivantes, qui sont le vin d'absinthe, le sirop, la conserve, le sel, l'extrait, l'huile & l'eau distillée. Le vin d'absinthe se fait en faisant fermenter les feüilles & les sommitez dans le vin sortant de la cuve, qu'on garde ensuite pour le besoin. (On préfere pour cela le moût de vin rouge à celui de vin blanc.) Ou bien on met une poignée d'absinthe dans une chopine de vin blanc, qu'on laisse infuser pendant vingt-quatre heures; on en fait boire trois ou qua-

tre onces le matin à jeun, pendant plusieurs jours de suite; les filles qui ont les pâles couleurs s'en trouvent soulagées.

La conserve, l'extrait & le sirop d'absinthe, s'ordonne depuis demi once jusqu'a une once, ou seule, ou pour lier les poudres & former les bols, pilules ou opiâtes, aperitives, mésenteriques, hysteriques, &c.

L'eau distillée s'ordonne comme les autres de quatre à six onces.

La teinture & la quintessence d'absinthe sont très-estimées. On emploïe l'eau de vie ou l'esprit de vin pour ces préparations, ce qui leur donne plus d'activité, aussi la dose en est beaucoup moindre; car on n'en donne que quinze goûtes dans un verre de liqueur approprié. Le sel fixe ou lixiviel d'absinthe se donne depuis quinze grains jusqu'à demi dragme dans les infusions purgatives, ou dans les boüillons aperitifs. L'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser cette plante, est bonne pour tuer les vers, on en frotte le ventre & le nombril des enfans, sur lequel on met du cotton qui en est imbibé. L'absinthe en poudre s'emploïe dans les cataplâmes résolutifs; il est vulneraire, détersif, propre pour résister à la pourriture: il entre dans le vin aromatique si familier dans la Chirurgie.

Prenez infusion de feüilles d'absinthe six onces, sel de la même plante un scrupule, sirop de la même une once, & en faites une potion pour un hydropique. Prenez extrait d'absinthe deux dragmes, sel d'absinthe & mercure doux vingt grains de chacun, corne de cerf préparé un scrupule, & formez-en un bol. Ou prenez conserve de feüilles d'absinthe deux dragmes, élixir de propriété de Paracelse deux goûtes, mercure doux & coralline préparée, un scrupule de chacun pour faire un bol contre les vers.

Prenez absinthe, mente, chardon-béni, une poignée de chacun, racine de Galanga deux dragmes, canelle demi once, écorce d'orange une once, sel de tartre deux dragmes, infusez le tout dans deux pintes de vin blanc pour en extraire une teinture stomachique.

Ou prenez suc de limons deux cuillerées, que vous mélerez exactement dans une dragme de sel d'absinthe, & donnez cette mixtion pour arrêter le vômissement.

L'on prépare une huile d'absinthe par infusion pour tuer les vers, par les frictions qu'on en fait sur l'abdomen, aux tempes & autour des narines. Les Anglois infusent cette herbe dans de la biere. Cette plante qui a été si célébre dans tous les tems, entre dans le *dialacca magna de Mesué*, dans le *diacurcuma* du même, dans la confection hamech, dans l'*hiera composita, Nicol. Alexand.* dans les pilules aggrégatives du même, dans celles de *Nicolas Salerne*, appellées *pilula sine quibus esse nolo*, dans les pilules optiques de *Mesué*, dans le *Cerat* stomachique & dans l'emplâtre de Melilot, dans le baume tranquille, dans l'eau vulneraire, & dans la poudre contre la rage de *Palmarius*; il est aussi employé dans le sirop cachectique de Charas, & le sirop lienterique du même Auteur.]

L'auronne & l'origan lui servent de substitut. Dans les boutiques on ne se sert ordinairement que des feüilles & des somnitez d'absinthe.

ABSORBER. Se dit par rapport aux branches gourmandes qui naissent sur les arbres fruitiers, & qui ôtent aux autres branches la plus grande partie de la nourriture dont elles ont besoin. Ainsi l'on dit: *Il faut être soigneux de retrancher les branches gourmandes, crainte qu'elles n'absorbent la substance nécessaire pour nourrir le reste du corps de l'arbre : cette branche a absorbé tout le suc nourrissier.* Ce terme est fort significatif, & l'on ne peut en employer un meilleur pour marquer ce que nous voyons arriver tous les jours à l'égard de ces sortes de branches dont je viens de parler.

ABSORBER. Se dit fort bien par rapport aux branches qui consomment toute la séve, ainsi qu'à l'égard d'un homme débauché qui mange tout son bien, & fait tort à sa famille; car les autres branches en souffrent, étant privées d'une portion du suc dont elles devroient profiter.

A C A.

ACACIA. Il y en a de deux sortes; savoir, l'*Acacia vera*, & l'*Acacia Germanica*.

L'ACACIA vraie est un suc épaissi, [dur, compacte, assez pesant, cassant, de couleur brune, rougeâtre, qu'on nous apporte formez en boule, pésant chacune cinq ou six onces,] elles sont enveloppées dans des vessies assez minces. Ce suc est tiré par expression de la semence d'un certain arbrisseau épineux, qui croit en Egypte & en Arabie, portant le même nom; lequel étant séché à l'ombre est noirâtre, si la semence dont il est tiré est mûre & rougeâtre, ou bien jaunâtre, si elle n'est pas mûre. Il y en a quelques-uns qui tirent ce suc des feüilles & du fruit tout ensemble.

L'Acacia Germanique est un suc tiré par expression des prunelles sauvages cuites, & réduit soit au feu ou au soleil, en consistance d'électuaire solide. Ce suc étant mis en tablettes est gardé pour le substituer dans les besoins à l'Acacia vraie. Ces prunelles bien mûres sont laxatives, on les employe moins pour cet usage, que pour resserrer dans le cours de ventre & dans la dyssenterie; alors on n'attend pas leur parfaite maturité; la dose du suc épaissi est d'une dragme au plus: les fleurs de Prunier sauvage, ou plûtôt l'eau distillée après deux jours de maceration dans le vin blanc, est sudorifique, la dose en est de quatre à six onces.

[La premiere est sans doute meilleure que l'autre, aussi est-ce celle-là qui doit entrer dans la composition de la Theriaque, & qui doit être employée toutes fois & quantes qu'on ordonne simplement l'Acacia.

Pour bien choisir l'Acacia vraie, il faut qu'elle soit pour être bonne non tout-à-fait noire, mais d'un rouge assez beau, quoiqu'un peut haut en couleur, d'une substance solide & compacte, assez pesante & néanmoins aisée à rompre, si on frappe dessus avec un marteau. On doit prendre garde si ce qui est rompu paroit au dedans beau, net & luisant; il faut aussi qu'elle soit d'un goût un peu piquant & fort styptique, mais il ne doit pas être désagréable.

Pour bien dispenser cette Acacia, il la faut dépoüiller de sa vessie, & si elle a toutes les bonnes marques que nous avons dites ci-dessus, & qu'elle soit sans grumeaux au dedans après l'avoir rompuë, on la donnera sans aucune autre préparation. Mais si elle n'a point toutes ces qualitez, il la faut hacher ou concasser, & la faire fondre dans une belle eau sur un feu moderé, & passer le tout chaudement par le papier gris, & après en avoir fait évaporer l'humidité à petit feu, on cuira cette liqueur ainsi dépurée dans un vaisseau de terre bien verni, jusqu'à la consistance d'un extrait un peu solide.

L'ACACIA vraie est astringente : Elle incrasse les humeurs, arrête le flux de sang & le flux de ventre; elle est stomachique, hépatique & propre pour les maladies des yeux. On s'en sert tant interieurement qu'exterieurement; savoir, dans les gargarismes & les collires. L'*Acacia* est aussi un arbre qui vient de l'Amérique; il étoit autrefois fort à la mode pour les allées; il se cultive comme les maroniers. Sa fleur est de bonne odeur, mais elle dure peu. Son bois est dur & raboteux: les Tourneurs s'en servent pour faire des chaises.

[ACAIA, est un grand Prunier des Indes, dont les feüilles sont longues, moiennement larges & pointuës; ses fleurs sont petites, mais abondantes, disposées en rameaux jaunâtres. Les Prunes qu'il porte ont la figure des nôtres, de couleur jaune, succulentes, d'un goût très-agréable & de bonne odeur; on en exprime le suc, & l'on en fait du vin capable d'enivrer.

Les sommitez de l'arbre sont bonnes pour nettoïer les yeux & pour éclaircir la vûë. Le fruit arrête le vômissement & les cours de ventre. Les feüilles & l'écorce temperent les inflammations de la gorge: on s'en sert en gargarisme; elles arrêtent aussi les cours de ventre, & elles fortifient l'estomac.

ACAJOU. On appelle noix ou châteigne d'Acajou, un fruit qui est gros à peu près comme une châteigne; il est oblong, dur & lisse dans sa superficie, [ayant la figure d'un rein de mouton, de couleur d'olive; [il nait à l'extremité d'une pomme] oblongue, grosse comme une petite Poire de bon chrétien, à l'endroit où plusieurs fruits ont une maniere de couronne; cette pomme est d'un jaune rougeâtre, couverte d'une peau mince & tendre : sa chair est spongieuse & visqueuse, [empreinte au commencement d'un suc laiteux, doux, acide & astringent; mais la couleur & le goût de ce suc se détruisent à mesure qu'il fermente, & il devient si vineux qu'il est capable d'enivrer. On dit qu'il donne au linge une couleur de fer si forte, qu'il est impossible de l'effacer plûtôt que quand l'arbre qui porte ce fruit commence à porter des fleurs: on mange ce fruit après l'avoir fait cuire sous les cendres. [L'arbre qui porte cette pomme est nommé *Acajaiba*.] Il est haut & rond comme un Châteigner, ses rameaux sont flexibles & s'inclinent beaucoup vers la terre. Son bois est fort, assez leger, tantôt blanc, tantôt rougeâtre, n'étant point susceptible des vers, très-recherché pour faire des meubles & pour bâtir des navires, il est couvert d'une écorce qui ressemble à celle du Chêne; il en sort en Eté une gomme claire & transparente comme la gomme arabique, & odorante : ses feüilles ont la figure & la couleur de celles du noyer, mais plus odorantes; elles sont larges, rayées de plusieurs veines & arrondies par devant; ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feüilles, & ramassées jusqu'à cent en une grosse ombelle, de couleur blanche quand elles s'épanoüissent, ce qui arrive ordinairement au commencement du mois de Septembre, puis elles deviennent incarnates & de couleur de pourpre, d'une odeur suave approchante de celle du Lis de Vallée; il s'éléve du milieu de chacune de ses fleurs un pistile qui soûtient une petite tête formée en chapiteau.

La noix ou châteigne d'Acajou est au commencement verte; mais en mûrissant & se séchant, elle prend une couleur d'olive; son écorce est épaisse, dure, ligneuse, spongieuse ou poreuse, noirâtre en dedans; elle renferme une amande blanche: on fait cuire la noix dans les cendres chaudes comme les châteignes; on la casse & on en tire l'amande qui est fort bonne à manger: elle a un goût d'aveline, sa vertu est astringente. La substance spongieuse interne de l'écorce de la noix ou châteigne d'Acajou, est empreinte d'une huile noire, âcre & caustique, qui exude par un grand nombre de petits trous, principalement quand le fruit est recent & qu'on le fait chauffer; on s'en sert pour manger & consumer les cors des pieds. On tire cette huile de diverses manieres; les uns font chauffer l'écorce ouverte à la chandelle, & la font dégoutter sur le cor; les autres la mettent à la presse, & ramassent l'huile qui en sort. Quand le fruit est vieux, on a plus de peine à le tirer, parce qu'il est presque rond, desséché ou épaissi. On l'employe encore pour les dartres, pour nettoyer les vieux ulceres malins, & pour consumer les chairs baveuses.

Quelques Auteurs mettent les Anacardes au rang des drogues Alexiteres; parce qu'Avicenne & après lui Mesué, se sont avisez de faire une confection cordiale & cephalique, qu'ils ont appellé Anacardine, dans laquelle les Anacardes entrent en assez petite dose : cette confection n'est plus en usage; parce qu'on n'a pas reconnu qu'elle produisit tous les bons effets que ces Arabes lui attribuoient.

L'huile est propre à enlever les taches de rousseur de dessus le visage; mais outre que ce remede cause une douleur très-sensible, les taches ne disparoissent que pour un tems.

A C C.

[ACCOUER. C'est quand le Veneur court un cerf qui est sur ses fins, & le joint pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret; & pour lors on dit, le Veneur vient *d'accouer le cerf*, le cerf *est accoué*.

ACCOURCIR le trait; c'est le ployer à demi ou tout-à-fait pour tenir le limiet.

ACCROISSEMENT. S'entend de la maniere plus ou moins belle avec laquelle croissent les végétaux. Ainsi on dit en terme d'Agriculture : *Ces arbres en peu de tems ont pris un bel accroissement : le tuf est cause que nos arbres n'ont pris qu'un petit accroissement.*

ACCUTS. Ce sont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

A C H.

[ACHAT. Contract ou Traité, soit verbal, soit par écrit, par lequel on convient du prix d'une chose que l'on paye comptant, ou qu'on prend à crédit. Faire achat de marchandise, c'est acheter des marchandises, en faire emplette. Il est plus avantageux à un Marchand de faire ses achats lui-

lui-même que de le faire par autrui. On appelle livre d'Achat, un livre particulier dont les Marchands se servent pour écrire journellement les marchandises qu'ils achetent.]

ACHAT. C'est une espéce d'économie dans les années où il y a abondance de noix, ou autres fruits qui sont saisonniers, d'en faire un achat considérable; car l'année suivante il se trouvera qu'on fera un profit considérable. *Exemple.* L'année mil sept cens, il y eut abondance de noix, qui est un des fruits saisonniers, la livre d'huile ne revenoit qu'à quatre sols; & en mil sept cens un, elle valut jusqu'à sept sols.

C'est aussi un effet d'économie d'acheter les marchandises de la premiere main. Les Chandeliers qui font des chandelles, donnent les chandelles à meilleur prix que les personnes qui les achetent pour les revendre, & ainsi des autres choses: comme aussi on trouvera bien son compte d'acheter les marchandises en tems & lieu. *Exemple.* Le bois, on en aura pour six francs à la Saint Jean, & il coûtera quelquefois neuf ou dix francs dans l'hiver.

Les Marchands en détail ne doivent pas toûjours tirer leurs marchandises de la premiere main, quoi qu'elles leur reviennent à moins que celles qu'ils achetent chez les grossiers; car il y a plusieurs raisons qui montrent le contraire.

Primò. Parce qu'il n'est pas possible qu'un Marchand en détail puisse faire le commerce de son seul capital, & qu'il faut nécessairement qu'il emprunte, particuliérement au commencement de son établissement; c'est dans ce tems où il a le plus de besoin de crédit: or il est certain que pour acheter dans les manufactures il faut tout payer comptant.

Secundò. Parce qu'il est avantageux aux jeunes gens d'établir leur crédit avec les Négocians en gros, en achetant chez eux, afin qu'ils ne manquent point de marchandise dans des tems où elle se trouve rare. Et en effet, un Grossier considére davantage un détailleur qui achete chez lui, que celui qui va acheter dans les Manufactures: cela est juste & raisonnable; parce que c'est la necessité qui l'oblige d'acheter chez lui, quand il ne trouve pas ce qu'il a besoin dans les Manufactures; & par consequent le Grossier donne volontiers la préférence a celui qui a accoûtumé de se fournir chez lui, & encore par la raison de jalousie qu'il y a que le détailleur entreprend sur sa profession.

Tertiò. Jamais un détailleur n'a de si belles marchandises chez les Ouvriers que chez les Grossiers: la raison en est que les Ouvriers ne se veulent pas défaire d'une belle piece d'étoffe, parce qu'elle leur en fait vendre plusieurs autres aux Grossiers qui ont coûtume d'acheter chez eux, aimant mieux la leur donner qu'à un détailleur qui n'est qu'un passager, & qui n'y retourne pas souvent.

Quartò. Un Marchand en détail ne peut abandonner sa boutique pour aller aux lieux des Manufactures, sans faire un tort notable à ses affaires; parce que sa présence est toûjours nécessaire à la vente de sa marchandise, sa femme ni ses facteurs ne pouvant jamais si bien faire que lui, & particulierement quand il est question de vendre à crédit, où il faut prendre beaucoup de précautions; ainsi ne pouvant lui-même aller faire les chats aux lieux des Manufactures, il faut necessairement qu'il se serve de Commissionnaires sur les lieux pour cet effet.

Quintò. Un Commissionnaire ne peut pas acheter des marchandises qui ayent les qualitez pour les couleurs dont le détailleur a besoin, étant impossible de pouvoir bien s'exprimer par lettres, quand il commettra par exemple un bleu mourant ou celeste, de quel dégré de nuance il le demande, les couleurs ne dépendent que de la vûë de celui qui en a besoin, & non pas d'un Commissionnaire qui n'est pas à la vente, qui achete à l'aveugle, sans pouvoir sçavoir s'il est propre au Commettant ou non; ce qui produit des plaintes de la part du Commettant, ayant plus à perdre que de profit à faire sur les autres marchandises qu'il trouve à son gré.

Sextò. Un Commissionnaire ne considere jamais tant les interêts d'un Commettant que les siens propres; car outre la commission qui lui est payée, il cherche encore à profiter indirectement, en ce que la plûpart sont marchands de soye grese & en matasse, de laine ou autre matiere propre pour les Manufactures qu'ils vendent aux Ouvriers sur lesquels ils profitent; de sorte que quand ils achetent de la marchandise d'eux, ils n'osent pas en dire les défauts; car la réponse des Ouvriers est toute prête, en disant qu'elle est faite & fabriquée des matieres qui leur ont été venduës; même ils sont obligez pour entretenir commerce avec eux, de l'acheter un peu davantage qu'ils ne feroient d'un autre auquel ils ne vendent rien; ainsi tous les défauts qui se rencontrent dans les étoffes ne sont pas si bien considerez par les Commissionnaires, ni le prix si bien ménagé, que le Commettant n'en souffre beaucoup, d'où vient le proverbe qui est si commun parmi les Marchands; qui fait faire ses affaires par commission, va à l'Hôpital en personne.

Le Marchand en détail doit faire huit choses en l'achat pour réussir & faire fortune.

Primò. C'est de ne se charger d'abord que de belle & bonne marchandise, & qui soit de vente pour la saison dans laquelle il entre en boutique, & pour cela il doit faire choix des Marchands en gros qui tirent leurs marchandises des meilleurs Manufactures, soit de Tours, Lyon, ou des Païs étangers; parce qu'il y a des fabriques plus parfaites les unes que les autres: car c'est par la bonne marchandise qu'il débitera dans son commencement, qu'il établira sa réputation.

Secundò. Il doit considerer si le lieu de son établissement est propre pour la vente des sortes de marchandises qu'il achetera, parce qu'il y a des lieux où il ne se vend que des marchandises pleines, & en d'autres des façonnées; de sorte qu'il se conduira en cela avec beaucoup de prudence, pour ne pas se charger de marchandise de laquelle il n'auroit pas de débit.

Tertiò. Il ne doit point faire ses achats qu'il n'ait fait un mémoire des marchandises qui composera son assortiment, selon ses forces; c'est-à-dire, selon le fonds capital qu'il mettra dans le commerce. Si par exemple il avoit 20000. livres d'argent comptant en caisse, il peut acheter d'abord 30000. livres de marchandises bien assorties, sans que les dix mille livres, plus que son fonds qu'il achetera a crédit, le puissent incommoder. Le mémoire doit être fait avec ordre pour ne se point tromper, & pour cela il faut mettre une intitulation de chaque sorte de marchandise qu'il désirera acheter.

Quartò. Il prendra bien garde a l'aunage que tiendront les marchandises qu'il voudra acheter, afin d'éviter les mauvais restes, particulierement dans les étoffes façonnées; parce que la perte que l'on fait sur ces restes, absorbe tout le profit qui se fait sur la piece.

Quintò. Il n'enlevera point la marchandise de chez les Grossiers, que l'on n'ait la facture contenant le prix & le tems qu'elles auront été achetées, afin d'éviter les contestations qui pourroient survenir par des paroles quelquefois mal entenduës de part & d'autre, lesquelles il faut toûjours éviter le plus que l'on peut, pour entretenir la bonne correspondance & amitié qui doit être entre les Négocians.

Sextò. Dès le moment que la marchandise aura été achetée, il faudra l'auner, pour connoître si les aunages se rapportent aux billets qui sont ordinairement attachez sur les piéces; s'ils y trouvent de la tare, comme d'un quart ou d'un tiers, l'écrire à côté de l'article de la piéce écrite sur la facture, & s'il s'y trouvoit de la tare considérablement, comme d'une aune ou deux, & des défauts considérables, il faut promptement en avertir le Grossier, pour la venir reconnoître pendant qu'elle a cap & queuë, c'est-à-dire, (les deux clefs) parce que s'il en vendoit quelqu'aune, le Grossier ne la voudroit pas reconnoître, & auroit raison de dire que ce manquement d'aunage peut venir de ce que l'on se seroit trompé, & que l'on auroit donné plus d'aunage en la vendant; ou bien peut-être qu'il y auroit quelques Facteurs qui ne seroient pas fideles qui en auroient pris.

Septimò. Il doit mettre promptement les marchandises en papier, & les ranger en leur place, de crainte qu'elles ne se corrompent & s'apietrissent, après toutefois qu'elles auront été billetées & écrites sur le livre de *Numero.*

Octavò. Il arrêtera, le plûtôt qu'il pourra le compte des marchandises qui auront été achetées, aux conditions de la négociation qui aura été faite avec les vendeurs.

ACHE. Il y a en général quatre sortes d'Ache; savoir, l'*Ache* ou Persil de Macédoine, l'*Ache* de jardin, ou le persil ordinaire, l'*Ache* de montagne & l'*Ache* des marais. On va donner la description de cette derniere, parce que c'est elle dont on se sert quand on parle simplement de l'Ache.

L'Ache des marais pousse des tiges de la hauteur d'environ trois pieds, qui sont grosses & cannelées, vertes & creuses en dedans. Ses feüilles sont empreintes d'un suc, dont le goût est âcre, & l'odeur forte & désagréable, [principalement quand on les écrase.] Elles sont semblables a celles du Persil; mais elles sont plus grandes, plus vertes & plus luisantes. Celles qui sortent de sa racine sont attachées à des queuës rougeâtres, cannelées, creuses, & plus longues que les queuës des feüilles qui sont attachées aux tiges. Les ombelles qui naissent au haut de ses branches, sont garnies de petites fleurs blanches, composées chacune de cinq feüilles égales, disposées en rose. A la fleur succede un fruit composé de deux semences fort menuës, plus petites que celles du Persil, arrondies sur le dos, cannelées, grises, d'un goût âcre & désagréable. Sa racine est longue, blanche, droite, descendant profondément en terre, & se divisant quelquefois en plusieurs branches.

Ce qui a fait nommer cette plante l'*Ache* des marais, c'est qu'elle croît dans les lieux aquatiques & marécageux. Elle est apéritive, pectorale, [carminative, hysterique] & vulneraire: elle aide à la respiration, netoie les ulceres de la poitrine: elle excite les crachats & les mois. [Sa racine est une des cinq racines apétitives.]

On s'est étendu sur la description de cette plante, parce que c'est celle qu'on cultive dans les jardins potagers sous le nom de Celeri. Voyez ce qu'on en dira dans son article; consultez encore le mot de Persil pour les autres espéces d'*Ache.*

ACHE'E. On donne ce nom & celui de *Laiche*, à certains vers qui servent à nourrir des oiseaux ou à pêcher. Et comme il est quelquefois assez difficile d'en trouver, voici divers moiens pour en avoir presque en toutes les saisons de l'année.

La premiere est de s'en aller dans un pré, ou autre lieu rempli d'herbes, où l'on jugera qu'il peut y avoir de ces sortes de vers. Quand on y est arrivé, il faut, sans sortir d'une place, danser, ou plûtôt trépigner des pieds, environ un demi quart d'heure durant sans s'arrêter, vous verrez les vers sortir de terre tout autour de vous. Vous les amasserez, non pas à mesure qu'ils sortiront, mais quand ils seront tous dehors; car si vous vous arrêtez un moment, ils rentreront dans la terre.

La deuxiéme maniere se pratique dans le tems qu'il y a des noix



vertes sur les noyers. Prenez-en un quarteron ou deux, puis ayez un

seau

seau ou autre vaisseau plein d'eau, & une brique, un carreau, ou une tuile, sur laquelle vous raperez, en frotant dessus la brouë de vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau. Et ayant tout rapé, l'eau sera amere, & d'un goût qui ne plait pas aux Achées. Portez cette eau sur le lieu où vous croyez qu'il y a des vers, & répandez-là sur la terre; ils sortiront en un quart d'heure.

La troisiéme maniere est de chercher un pré, une terre en friche ou quelqu'autre lieu dans lequel on connoîtra qu'il y a des laiches, & de travailler comme il est montré dans la figure, & comme on va dire. Ayez un bâton Q, R, long d'environ cinq pieds, assez gros, fort & pointu par le bout R. Il faut le ficher un pied avant en terre, le prendre d'une main près du bout Q, & l'ébranler, comme si vous vouliez l'arracher, continuant ce mouvement un demi quart d'heure, sans discontinuer ni remuer les pieds du lieu où vous les avez placez. Toutes les *Achées* qui seront à une toise à l'entour sortiront sur la terre.

La quatriéme & derniere methode est la meilleure de toutes, puisque dans une heure vous pouvez amasser autant de vers qu'il en peut tenir dans un chapeau: ayez une lanterne de papier ou de corne qui soit bien claire, & un pot ou autre vase, pour mettre les *Laiches* à mesure qu'on les amassera; & le soit quand il sera nuit, allez dans un jardin le long des allées, ou bien dans un pré où il n'y aura plus d'herbe, marchez doucement en vous courbant, vous verrez les vers à demi hors de terre, & vous en amasserez autant qu'il vous plaira. Vous pouvez choisir quelque heure que ce soit de la nuit, vous en trouverez jusqu'au matin, & principalement en Eté après une pluye ou un broüillard, ou quand la nuit est fraiche. On en rencontre aussi en Hiver pendant un dégel & autre tems doux.

Remarquez que quand il fait sec les *Achées* ne sortent point de leur trou, que dans les lieux humides & à l'abri du vent & du soleil.

A C I.

ACIDE. C'est une sorte de sel dont chaque petite partie est oblongue, [roide] pointuë ou tranchante par ses extrémitez, & qui excite un sentiment d'aigreur sur la langue, [& s'insinuë dans les pores de divers corps pour en désunir les parties.] Les végétaux *acides* sont les Citrons, les Oranges, les Limons, les Tamarins & quelques autres. On ne trouve presque point d'*acide* parmi les mineraux & les animaux.

L'effet le plus sensible des acides est de coaguler les liqueurs avec lesquelles on les mêle. Si on verse sur une dissolution de vitriol blanc quelque goutte d'huile de tartre faite par défaillance, il se fait une coagulation. Lorsque l'*acide* dont on se sert est bien fort, le mélange produit une espece de corps dur: mais si l'*acide* est foible, la coagulation n'acquiert qu'une consistance molle, comme il arrive dans le lait caillé avec la présure. Ces coagulations sont produites parce que les *acides* bouchent tellement les pores des liqueurs sur lesquelles on les verse, que la matiere subtile n'y peut plus passer; alors ces liqueurs s'épaississent & perdent leur mouvement. Il est à remarquer que si les *acides* étoient en grande quantité, bien loin de produire une coagulation, ils produiroient une dissolution, c'est-à-dire, une désunion des parties sulphureuses de la liqueur avec laquelle on les auroit mêlé; comme on le peut éprouver en jettant de l'eau forte sur la coagulation du vitriol & de l'huile de tartre: ou, ce qui sera plus aisé à faire, en versant sur du lait une certaine quantité de bon vinaigre.

[L'Acide est opposé à l'Alcali. Si on mêle ces deux corps ensemble ils fermentent.]

[Les *acides* ne doivent point être employez dans la fiévre pendant le frisson, ni pendant la sueur. On peut néanmoins s'en servir utilement dans la chaleur de la fiévre, comme il paroit assez par l'usage des groseilles; parce qu'elles fermentent peu, & que leurs *acides*, qui se dégagent aisement, donnent plus de consistance aux parties du sang, & en réprime le mouvement excessif. [Les esprits acides de souffre & de vitriol, pris en petite quantité dans quelque liqueur convenable, sont fort rafraichissans, & très-propres pour temperer l'ardeur de la fiévre; parce qu'ils s'insinuent par leurs pointes entre les parties du sang, & calment son mouvement en l'épaississant un peu, & corrigeant l'acrimonie de la bile. Les choses acides amaigrissent, à cause qu'elles détruisent le levain de l'estomac, causent des obstructions dans les visceres, & empêchent la distribution de humeurs. Les esprits acides ne sont que des sels acides fondus. Les liqueurs acides rougissent la teinture du Tournesol.]

ACIER. *Voyez* FER.

A C O.

ACOLLER. Les Vignerons employent ce mot lorsqu'il est question d'attacher à l'échalas les nouveaux jets que la vigne a produits dans le mois de Juin; tellement qu'ils disent: *Il est tems d'acoller la vigne: les vignes ont besoin d'être acollées*, afin que par ce travail, donnant plus d'air aux raisins, ils puissent parvenir à une maturité parfaite.

ACOLLER la vigne, est fort bien inventé; car en la liant comme on le demande, il semble en effet qu'on l'arrête par le cou.

ACONIT. Cette plante pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, [menuë, ronde, s'inclinant un peu, se divisant ordinairement en plusieurs petits rameaux; ses feüilles sont amples, rondes, découpées en lanieres, ou en beaucoup de parties longues & étroites: ses fleurs naissent en ses sommets, de couleur jaune, pâle; chacune d'elles est à cinq feüilles inégales,] representant en quelque façon une tête couverte d'un heaume. [Quand cette fleur est passée il nait en sa place un fruit à plusieurs guaines, membraneuses, disposées en maniere de tête: elles renferment des semences anguleuses, noirâtres; ses racines sont ordinairement fibreuses, noirâtres. Cette plante croît aux lieux montagneux, comme sur les Alpes; elle possede beaucoup d'huile & de sel âcre & caustique. Cette plante est un des plus grands poisons qu'il y ait. Les accidens qu'elle cause sont la pesanteur de tête, le vertige, la convulsion des muscles, des tempes, le tremblement, les larmes involontaires, la douleur des côtez, la difficulté de respirer, l'enfleure de tout le corps.] Quoiqu'elle soit un poison, on s'en sert en fomentation ou dans des onguents pour la gale & pour faire mourir les poux. Elle est très-dangereuse aux chevaux. Lorsqu'un cheval en a mangé, il tombe comme s'il avoit le vertigo, tout son corps se retire. Pour lors il faut le saigner, ou lui faire avaler de la semence de persil sauvage avec du vin, ou bien de la rhuë pilée & mêlée dans de bon vin vieux.

A D I.

ADIANTE. *Voyez* CAPILLAIRE.

A D M.

ADMINISTRATEURS d'Hôpitaux pour conserver & augmenter le bien de l'Hôpital, doivent remplir les devoirs suivans.

1°. Que tous se considerent comme les peres des pauvres, & qu'ils ayent autant d'ardeur pour leur amasser du bien, & pour recueillir celui qui leur est destiné, que si c'étoit le bien de leurs propres enfans; usant en tout d'épargne & d'économie.

2°. Qu'ils comprennent que comme il ne s'agit ici que d'une bonne œuvre, & qu'ils ne s'assemblent ou n'agissent que pour travailler à soulager les pauvres, qui sont les plus chers membres du corps moral du Fils de Dieu: ils doivent entr'eux n'avoir pas plus d'égard ni à rang ni à préséance, que lorsqu'ils vont à la sainte Table de la Communion, pour y participer au Corps naturel de ce même Fils de Dieu.

3°. Qu'ils sachent que nul d'entre eux ne peut rien seul, & que tout se doit faire selon Dieu & à la pluralité des voix.

4°. Qu'ils prennent tout plaisir à s'en acquitter le mieux qu'ils sauront: qu'ils s'offrent à le faire avant qu'on les y nomme; qu'ils fassent cette action pour l'amour de Dieu: plus ils sont distingués dans le lieu, & y ont plus d'autorité: qu'ils ayent aussi plus d'empressement pour cet humble & charitable exercice, & qu'insensiblement ils obligent les personnes à régler une aumône raisonnable, par mois ou par an, suivant les Ordonnances mises ci-dessous.

5°. Qu'ils ayent toûjours en vûë les fins que le Bureau se propose; & comme la premiere est de bannir la mendicité, avec tous les vices qui l'accompagnent, qu'ils soient inexorables à l'empêcher en toutes manieres & à exécuter les Edits du Roi mis ci-dessous.

6°. Que pour y réussir parfaitement, leur zele se serve de toute leur industrie, pour leur donner le nécessaire dans leurs maisons, & pour les y faire travailler.

7°. Que les Administrateurs laïques bornent leurs soins aux choses temporelles, sans les étendre aux spirituelles, qu'ils doivent laisser aux Ecclésiastiques qui en sont chargez, comme au Curé ou à l'Econome, qui doit choisir les Prêtres, les renvoyer s'il ne font pas leur devoir, de même que les domestiques.

8°. Qu'ils ne fassent recevoir ni garder personne à l'Hôpital, que suivant leur besoin & les réglemens, autrement ils sont obligez à restitution de la dépense que ces personnes (qu'on ne devoit point recevoir) y auront faite.

A D O.

ADOS. S'entend de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur exposé au midi, afin d'y semer pendant l'hiver & le printems quelque herbage ou salade, qu'on n'auroit pas si-tôt en pleine terre. Ainsi on dit: *Les Laituës ont besoin d'un bon ados pour venir promptement: les Raves & les Pois hatifs croissent fort bien sur un ados.* [Ces ados servent encore pour y mettre des fraises, sur lesquelles on met des chassis de verre.]

Le mot d'*Ados* est dit ainsi, à cause que la terre mise le long d'un mur forme comme une espece de dos.

[ADVENUES, s'entend en terme de jardinage, d'une ou de plusieurs allées d'arbres qu'on plante de deux côtez en droite ligne au dedans d'un Chateau ou d'une Maison de Campagne. Ces advenuës sont pour l'ordinaire ou de chênes, ou d'ormes, ou de Noyers. Les premiers sont trop long-tems à venir, c'est pourquoi on n'en plante plus gueres: les ormes sont les plus à la mode, & il seroit à souhaiter qu'on eût plus d'avenuës de noyers qu'il n'y en a. Une advenuë d'arbres, de quelque nature qu'ils soient, doit être plantée avec beaucoup d'art, c'est-à dire, qu'il lui faut donner de la largeur selon son étenduë, & les moindres advenuës doivent avoir quatre toises, car on suppose que telles allées sont toûjours assez longues pour une telle largeur. Si la longueur d'une advenuë est de deux ou trois cens toises, il faut lui donner cinq à six toises de large, autrement elle ne paroit qu'un grand boyau; ce qui est désagréable à la vûë.]

A F F.

AFFAISSEMENT. Ce mot s'employe parmi les Jardiniers, lorsqu'ayant porté nouvellement des terres en quelqu'endroit que ce soit, ou qu'en ayant nouvellement remué d'autres, de deux ou trois pieds en fond, elles paroissent surpasser la superficie de la terre où elles sont, puisqu'elles viennent à s'abaisser; pour lors ils disent: *Il s'est fait un petit affaissement de ces terres.* Il en est de même à l'égard des couches de grand fumier. *Il est à craindre que ces couches ne viennent à un trop grand affaissement, si on n'a soin d'en bien fouler le fumier.*

AFFAISSER. S'employe dans le jardinage par rapport aux terres & aux couches d'un jardin. *Cette terre s'est affaissée: Cette couche s'affaisse beaucoup.*

AFFECTIONS. *Vinaigre béni contre les affections catarreuses, soporeuses & hysteriques.* Calcinez doucement du vitriol dans un creuset

fet jusqu'à ce que le flegme soit consumé ; alors on met le couvercle sur le creuset, que vous couvritez de charbon ardent, de maniere qu'il devienne bien rouge dans un quart d'heure, pilez & passez par le tamis ; puis prenez des charbons de hétre pulverisez & passez par le tamis, & de votre colcotar de chacun deux onces. Mêlez & mettez dans un plat de terre qui souffre le feu, posez sur un fourneau à vent, & calcinez, remuant avec une verge de fer, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus aucune étincelle de feu dans la mixtion.

Prenez le vitriol ainsi préparé, versez dessus de très-fort vinaigre, mettez en digestion dans un lieu chaud ou au grand soleil pendant quatre jours, puis filtrez-en dix ou douze gouttes dans de l'eau de romarin ou de rhuë.

AFFIER. Terme usité autrefois dans l'agriculture, & qui signifioit planter, provigner des arbres en sions ou bouture ; mais ce mot aujourd'hui est vieux, & on ne s'en sert plus : car on dit à present planter de bouture, & non plus affier.

AFFILER. Terme d'agriculture. Les Laboureurs disent : *Nos bleds sont tous affilez, les gêlées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds*, c'est-à-dire, ont rendu les fanes du bled tellement petites & pointuës, qu'il semble que ce ne soit que des filets, & cet accident n'arrive aux bleds que par des froidures qui surviennent au mois de Mars, quand ils commencent à prendre une nouvelle vigueur ; & cet inconvenient à la fane du bled n'est autre chose qu'une altération causée aux fibres de cette fane encore tendre, qui perdant par cette sorte d'atteinte les dispositions d'y recevoir le suc nourricier en aussi grande quantité qu'elle le recevoit avant ce malheur, s'affile (comme on dit) au lieu de prendre toute l'extension en longueur & largeur qui lui convient pour être belle.

AFFILER se dit d'*acuere*, qui vient d'*acus*, qui signifie une aiguille & comme le bled dans le cas ci-dessus se termine en pointe comme des aiguilles, on a crû qu'affiler conviendroit fort bien à l'agriculture.

[AFFINAGE. Action par laquelle on épure quelque chose ; on la rend plus fine, plus nette, ou meilleure. On le dit des métaux, du sucre, du chanvre & des aiguilles, &c.]

AFFINEURS. Ils conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à exécuter ce qui suit : car S. Paul dit au chapitre quatriéme de la premiere Epitre à Timothée. *La pieté est utile à tous ; c'est elle à qui les biens de la vie presente & ceux de la vie future ont été promis.* Et Ezéchiel : *Celui qui observera les Commandemens vivra.*

1. Si les Maitre ont reçû les Aprentifs avant le tems d'aprentissage, leur étant expressément défendu par les Ordonnances, à la reserve des fils de Maitres ; & s'ils ont observé tous les Réglemens sur ce sujet. Edit de François I. 1543. art. 15. Henri IV. 1599. art. 1.

2. Si avant que d'être admis à la Maitrise ils savoient lire, écrire, dessiner, & entendoient les alliages tant d'or que d'argent, & s'ils ont été reçûs par faveur Henri II. 1554. art. 2. & 1555. art. 1.

3. Si avant que d'etre reçûs ils ont prêté le serment de Maîtres. Henri II. 1554. art. 2.

4. Si les Maitres se sont fait enregîtrer en la Cour des Monnoïes, & aux Jurisdictions ordinaires des lieux ou ils résident, étant responsables des malversations, fautes & abus qui se trouveront aux ouvrages marquez à leurs poinçons. François I. 1543. art. 15. Henri IV. 1599. art. 4.

5. Si les Orfévres compagnons, ou autres, ont travaillé en chambre, ou dans quelque lieu caché, leur étant fortement défendu de travailler hors les maisons des Maîtres Orfévres, tenant boutique ouverte, sur peine de confiscation des ouvrages, des outils, sur peine de prison, & d'amende arbitraire. Patentes de Charles IX. 1564. & Henri III. 1584.

6. S'ils ont toûjours fait leurs ouvrages au titre de l'Ordonnance : ils sont obligez de réparer le tort qu'ils font lorsqu'ils n'observent point les Réglemens. *Isaï.* 1. *v.* 22. François I. 1543. art. 5.

7. S'ils ont fait des ouvrages défectueux, ils sont responsables & obligez de réparer tous les dommages qu'apporteront les ouvrages marquez à leur poinçon, quoique vendus par d'autres. Henri IV. art. 3.

8. Si outre le poinçon du Maitre, ils ont marqué leurs ouvrages du poinçon du Roi. François I. art. 18.

9. S'ils ont vendu l'or & l'argent à un prix plus haut qu'ils ne l'avoient acheté. *S. Thom. q. 44. art. 2. in corp.*

10. Si pour la façon de leurs ouvrages ils ont pris plus que le prix raisonnable : il faut restituer ce qui excede le juste prix. *S. Thom. suprà.*

11. Si ayant acheté ou changé du vieil or ou argent, ils ont été fideles au poids, & n'ont pris que ce qui est réglé par les Ordonnances ; autrement il faut faire restitution. *Deuter. 25. S. Thom suprà.*

12. Si ayant racheté leurs ouvrages, ils en ont donné le prix réglé par les Ordonnances. François I. art. 3. & 4. *S. Thom. suprà.*

13. S'ils ont acheté de la vaisselle ou autres ouvrages dérobez ou défendus par les Ordonnances, ils sont obligez de les rendre, sauf leurs recours.

14. S'ils ont vendu ou exposé en vente aucune piéce fausse & falsifiée, ou s'ils ont feint & changé l'or, l'argent & les pierres précieuses, pour les faire paroitre autres qu'elles ne sont de leur nature. *Toren.* 4. v. 1. Henri IV.

15. S'ils n'ont employé aucun émail dans leurs ouvrages, qui ne fût bien & fidélement mis en œuvre, & sans aucun excès sujet a visitation ; étant obligez de réparer tous les dommages. François I. art. 5.

16. Si quelqu'uns s'est melé de l'état de Joüaillier, & de vendre des marchandises d'orfévrerie ou de joüaillerie, sans auparavant avoir été examinées sur la touche, & qu'il n'eût été reçû audit état, & qu'il ne sût toucher ce qu'il vendoit & recevoit. Henri II. art. 16.

17. Si les Maitres, Compagnons, Aprentifs, ou autres, ont fondé ou rechargé aucune espece de monnoïe d'or ou d'argent de bilon, leur étant défendu sur peine de punition corporelle & d'amende arbitraire ; suivant l'exigence du cas. François I. art. 19. Etats d'Orleans, art. 149.

18. Si les Maîtres-Jurez d'orfévrerie ont visité tous les mois les ouvrages de chaque Orfévre, & les ont examinez sans faveur ; étant non-seulement obligez d'y apporter exactement leurs soins ; mais aussi de rompre sur le champ tous les ouvrages où il y a le moindre défaut : que si le défaut est considérable, ils doivent porter leurs plaintes à la Cour des Monnoïes, pour être les marchandises confisquées ; & les Orfévres condamnez à une grosse amende. François I. art 6. & 7.

AFFINER les Fromages. *Voyez* FROMAGE.

[AFFINOIR. Terme de Chanvrier & de Cordier. C'est le Seran ou peigne de fer avec lequel on affine le chanvre. Ainsi nommé, parce que les boucles ou dents de cet instrument, a travers desquelles on passe la filasse, étant plus petites & plus serrées, elle en sort plus fine & mieux dégrossie.]

[AFFOURRER en terme d'agriculture, c'est donner du fourrage aux bestiaux pendant l'hiver. On dit aussi *affourrager.*]

A F U.

AFUT. En termes de chasse, est un lieu caché où l'on se met avec un fusil tout prêt à tirer, & où on attend le gibier au passage. On dit, il fait bon le matin *aller à l'afut.*

A G A.

[AGALLOCHUM. Sorte de bois qu'on apporte des Indes Orientales, qui est une des especes de bois d'Aloës que vendent les Marchands Epiciers Droguistes de Paris. Il est marqueté de diverses couleurs, odorant, & a quelque acrimonie pour le goût. Sa substance trop compacte le rend difficile à brûler ; mais quand on le met au feu, il en sort beaucoup de suc, qu'on croit souverain pour les maladies du cœur ; ensorte qu'on le met du nombre des meilleurs cardiaques. Il a une écorce mince & maniable, qu'on pourroit plûtôt appeller une peau qu'une écorce. Il est rare qu'on en voïe en France de gros morceaux, n'y venant gueres qu'en petites piéces. *Voyez* ALOES.]

AGARIC. C'est une excroissance qui vient en forme de morille ou de champignon sur les troncs & les plus grosses branches de plusieurs sortes d'arbres, comme sur le Larix ou Meleze, & les vieux Chênes. [Il a pris son nom d'une Province de Samarie nommée Agarie ou du fleuve Agarus, où il croissoit autrefois abondamment. Il y a de trois especes d'Agaric, le mâle, la femelle, & celui qu'on appelle Agaric faux. L'Agaric mâle, nommé autrement Agaric commun ou pesant, est de couleur titant sur le jaune, compacte, pesant & tenace. Il s'emploïe ordinairement pour teindre en noir, & on le met au nombre des drogues non colorantes, dont les Teinturiers du grand & bon teint doivent se servir. L'Agaric femelle est le plus estimé, parce qu'il a beaucoup d'usage dans la Médecine. Il a quelquefois la superficie grise ; sa substance est rarefiée, légere, friable, blanche, d'un goût tant soit peu doux d'abord ; mais ensuite fort amer, d'une odeur assez forte & pénétrante. Il est purgatif, il évacuë par bas l'humeur pituiteuse qu'il a rarefiée dans le cerveau & dans les glandes ; par ses parties volatiles que la chaleur des entrailles y a fait elever & distribuer : il leve les obstructions, il excite l'urine,] il appaise les tranchées, la sciatique, la suffocation de la matrice. L'on en fait aussi un sirop, qui non-seulement est propre à de telles indispositions ; mais qui encore purge la bile, la mélancolie, la pituite, & soulage les maladies du cerveau, le haut-mal, les douleurs d'estomac & de la rate, & fait uriner. Si on en fait prendre un peu devant les accès de fiévres intermittentes, il en retarde le frisson, & est aussi un contrepoison a toutes sortes de morsures de bêtes venimeuses ; c'est pourquoi il entre dans la Theriaque : l'on en use tout simplement si l'on veut ; mais pour le mieux il faudra la mettre infuser dans de l'eau mélée, ou dans du vin ; la dose est d'une dragme jusqu'à deux, suivant la force des gens. La dose est depuis une demi dragme jusqu'a une dragme & demie en infusion.

[Il y a encore une autre sorte d'Agaric, que l'on nomme *Agaric minéral* ; c'est une espece de pierre tendre, friable, moëlleuse, très-blanche, semblable à de la craye, qui se trouve dans les fentes des rochers en divers endroits d'Allemagne. On l'appelle *lait de lune* a cause de sa blancheur : on lui donne encore le nom de Moële de pierre, ou *Lithomagra* ; & d'autres l'appellent *Stenomagra.* On prétend que la calcination de cette pierre se fait par la vapeur des métaux cachez dans le sein des rochers où elle se trouve. Cet Agaric n'est gueres en usage qu'en Médecine ; il est propre pour déssecher & faire revenir les chairs.]

AGATE. Cette pierre précieuse est plus dure & plus polie que le Jaspe. Elle est estimée à cause de la diversité de ses couleurs, qui représentent fort au naturel des arbres, des fruits, ou des herbes ; quelquefois des nuages, & même des animaux. Elle arrête le cours de ventre & les hemorragies. On la broïe & on la prend intérieurement comme le corail.

A G E.

AGE. La vie est si précieuse que les hommes recherchent avec empressement les moiens qu'on croit avoir trouvé pour la prolonger jusqu'a un grand *âge* : en voici quelques-uns. Le premier est celui des pillules de *Macrobe*, qui ont pris leur nom d'un mot grec qui signifie longue vie.

Pour faire ce remede, prenez huit onces d'aloës cicotrin, quatre onces de mastic en larmes, six onces de myrrhe en ongle, deux onces de saffran oriental ou d'Angleterre. Il faut extraire les drogues ci-dessus ; savoir ;

savoir, l'aloës & saffran avec de l'eau-de-vie, la myrrhe & le mastic avec du meilleur esprit de vin; joignez ces extractions filtrées, évaporées ou distillées à la vapeur du bain-marie; & quand les esprits s'épaississent par une forte pellicule, laissez refroidir le vaisseau, puis retirez-le du fourneau, & versez le tout dans une terrine vernissée pour faire évaporer au feu ou au soleil, en remuant avec un bâton l'eau qui étoit restée sous ladite pellicule, puis formez-en des pillules, de trois, quatre, cinq ou six grains. Il en faut avaler une le soir avec le premier morceau qu'on mange en soupant, soit pain, soit viande ou potage. Cela entretient le ventre libre, ensorte que vous ferez tous les matins une selle. Elles consument les humeurs superfluës, fortifient la chaleur naturelle, toutes les facultez internes, retardent la vieillesse, prolongent la vie. On ne prend ces pillules que deux fois la semaine.

Second moïen pour vivre long-tems.

C'est le sirop de vie : Pour le composer,

Prenez huit livres du suc d'herbe mercuriale, deux livres du suc de bourache, sommités des feüilles, douze livres de miel de Narbonne, ou le meilleur du païs. Mettez le tout bouillir un bouillon, pour l'écumer & passer dans la chausse à l'hypocras, & le clarifier. Mettez à part infuser pendant vingt-quatre heures quatre onces de racines de gentiane, coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc, sur des cendres chaudes; ayant souvent agité le vaisseau, vous ferez l'infusion ci-dessus, faisant bouillir le tout doucement en consistance de sirop. Vous le mettrez refroidir dans des terrines vernissées pour vous en servir, en prenant tous les jours une cuillerée de ce sirop. On peut ajoûter la racine de flamme demi-livre, que vous mettrez infuser avec la gentiane dans le vin blanc.

Ce sirop prolonge la vie, rétablit la santé contre toutes sortes de maladies, préserve de la goutte, dissipe la châleur des entrailles; & quand il ne resteroit dans le corps qu'un petit morceau de poûmon, & que tout le reste fût gâté, il maintiendroit le bon & rétabliroit le méchant. Il est bon pour les douleurs d'estomac, pour la sciatique, les vertiges, la migraine, & généralement pour les douleurs internes. En prenant tous les jours une cuillerée de ce sirop, on peut s'assurer de n'avoir pas besoin d'Apoticaire ni de Médecin, & qu'on passera la vie en heureuse santé; car il a une telle vertu qu'il ne peut souffrir les mauvaises humeurs dans le corps, faisant évacuer le tout.

Troisiéme Moïen.

Dans le livre imprimé à Caën 1683. intitulé, *Moïens faciles & éprouvez, dont M. Delorme s'est servi.* Le Mercure galant, en Juillet 1678. en parle comme de la mort d'un Médecin autant ancien que fameux, & qui avoit mis en usage une tisane appellée *bouillon rouge*, dont mille gens se sont bien trouvez. Elle est composée de bourache, buglose, chicorée sauvage, oseille, chiendent, fraisier, pissenlit, & agrimoine, une poignée de chacun. L'agrimoine croît dans les bois, on en peut faire provision pour deux ans. Quand il n'y en auroit pas, elle ne laisseroit pas d'être bonne, mais étant toutes ensemble elles ont meilleur effet; l'on en trouve toujours des racines pendant les plus grands froids, & elles valent mieux que les herbes.

Cette eau doit bouillir pendant deux heures ou plus, dans un pot de terre tenant cinq ou six pintes d'eau mesure de Paris. L'eau étant buë on y en remet d'autre, & la seconde fois elle semble aussi bonne que la premiere. Il est a remarquer qu'il ne faut pas toujours laisser ces racines dans l'eau.

Si elles y restoient davantage, particuliérement pendant l'été, l'eau s'aigriroit. Avant que de tirer le pot du feu, il faut y jetter une pinte d'eau, & la laisser ainsi sans la faire boüillir; on ôte par ce moïen l'amertume des herbes. On en peut boire le matin à jeun & avant le soupé, pourvû qu'il y ait quatre heures que l'on n'ait mangé, qui est un tems requis pour la digestion.

M. Delorme avoit été premier Médecin de trois de nos Rois, Henri le Grand, Loüis XIII. & Loüis XIV. & Ambassadeur à Cleves pour le Duc de Mantouë: il a vécu cent & quatre ans, & feu Monsieur son Pere alla jusqu'à 118 ans, après avoir été premier Médecin de la Reine Loüise de Vaudémont, Femme d'Henri III. & puis ensuite de Marie de Medicis, Femme d'Henri le Grand. Ce savant Médecin, pour venir à ce grand *âge*, a toujours eu un grand soin de se garantir du froid, par tous les moïens qu'il avoit pû imaginer, soit dans la façon de s'habiller, soit dans la maniere de se tenir enfermé dans sa chambre. Il ne bornoit pas sa prévoïance contre le froid, il recommandoit que l'on demeurât dans des lieux commodes, & qu'on se garantit contre les vents, qui sont des ennemis qui entrent par les narines, par les yeux, par les oreilles, & par toutes les parties du corps, où ils portent des commencemens de paralysie.

Par ce même principe, pour ne point donner de prise au froid pendant l'hiver, voyez ce qu'il ordonnoit ci-après dans le mot *Froid*. Il prévenoit les maux par sa sobrieté; mais il ne laissoit pas d'être dans la pensée, qu'il faut (pour me servir de son expression) empécher la perte des esprits, & réparer la dissipation de la chaleur naturelle. A la verité il usoit de la *Conserve de roses* pour la fortifier, & de son *bouillon rouge*, qui tient de la nature de l'aliment & du médicament; mais il étoit d'avis que le corps a besoin d'être soulagé de tems en tems par des remédes, & que quelquefois un plus grand secours lui est nécessaire; c'est ce qui lui faisoit prendre la résolution d'ordonner de tirer du sang, même jusqu'à deux fois, à proportion des forces, en quelque âge que l'on fût.

La saignée aussi ne fait pas toujours la guérison, il faut emploïer d'autres remédes, lorsque la nature devient un peu paresseuse : il n'avoit pas recours à l'usage des lavemens, il préferoit les suppositoires, de peur de presser le gros boyau; mais comme il faut aussi enlever les mauvaises humeurs qui s'amassent insensiblement dans le corps par la suite des tems; il prescrivoit pour ce sujet un breuvage qu'il appelloit sa *petite Médecine ordinaire*, dont voici la composition. Il faisoit prendre une chopine de son *bouillon rouge*, qu'il prétendoit être fait des meilleures & des plus salutaires herbes que la Médecine connoisse; il y faisoit infuser trois dragmes de sené, & quatre grains de scammonée & cinq pour les personnes plus robustes, avec une demi dragme de réglisse; il vouloit que le tout fût fort pulverisé dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois.

Ce n'étoit pas assez quelquefois de se servir de cette petite Médecine, il falloit mettre en usage celle qu'il nommoit la *grande*, qui étoit d'*Antimoine préparé* : il étoit, pour ainsi dire, adorateur de celle-ci, & il disoit qu'on ne pouvoit douter que ce ne fût un reméde incomparable, après les admirables succès qu'il avoit eus dans les premieres personnes de l'Etat, & écrivant à un de ses amis qui étoit à l'armée, il lui mandoit, sans lui déterminer aucune maladie en particulier, que s'il se trouvoit mal, il se servît d'*antimoine*: il l'estimoit propre à chasser toutes sortes de maux; & il mandoit au Sieur *de Saint Germain*, de qui j'ai pris tout ce que dessus, & qu'on trouvera dans le susdit livre imprimé à Caën, que ce qu'il écrivoit pour le cours de ventre, serviroit à tous ses amis aussi bien qu'à lui; ce reméde étant excellent pour toute sorte de personnes, & en tout âge; à la réserve que pour les femmes il vouloit qu'on y mit un grain de poivre blanc pour abaisser les fumées.

J'expliquerai la maniere dont Monsieur Delorme se servoit pour préparer son *Antimoine*. Dans le mot d'*Antimoine* de Monsieur Delorme, je me renferme à dire, que c'est par la pratique de ce reméde, & de ce que j'ai dit ci-devant, qu'il a vécu un siécle, & qu'il en auroit vécu plusieurs, si le péché de notre premier pere ne l'avoit assujetti à la mort; & c'est aussi par lesdits remédes & sa conduite, qu'il faisoit vivre ses malades, non-seulement jusqu'à cent ans; mais qu'il disoit, qu'étant bien composé comme il étoit, sans les procès continuels que lui avoient fait ses parens, il auroit vécu 150 ans.

Je ne parlerai point ici de ceux dont on a écrit, qui pour l'avoir imité & avoir suivi ses avis, ont été dans un âge décrepit: je dirai seulement que Monsieur *Renaud* premier Chirurgien d'Henri IV. & ensuite de Loüis le Juste, âgé de nonante-neuf ans, reconnoissoit au lit de la mort, devoir ses longues années aux belles lumieres qu'il avoit reçûës de Monsieur *Delorme*, & à ses souverains remédes.

Quatriéme Moïen.

Le Sieur de sainte Catherine Médecin très-célébre, prenoit de la tisane qu'il avoit composé, trois fois l'année, avant l'hiver, vers Pâques, & dans les plus grandes chaleurs de l'été, & par la vertu de ce reméde a vécu presque 120 ans.

Elle est bonne à prendre par toutes personnes, soit en maladie pour recevoir guérison, soit en santé pour s'y maintenir & conserver, bonne même aux petits enfans, & sur-tout très-bonne aux vieillards, & fort experimentée.

Il faut prendre un demi picotin d'avoine, de la meilleure, bien nette & bien lavée, pour un sol de racine de chicorée sauvage nouvellement arrachée, faisant une petite poignée, & mettre bouillir ensemble dans six pots d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure, à moïen bouillon, puis ajoûter une demi once de crystal minéral, revenant à quinze deniers, & deux ou quatre petites cuillerées de miel à manger, du meilleur, faisant environ le poids d'un quarteron, & mettre encore bouillir le tout ensemble pendant une demi heure, après passer le tout ensemble par un linge, & mettre l'eau qui sortira dans une cruche, & la laisser refroidir. Il faut remarquer que pour ceux qui sont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose de miel; car la douceur augmente la bile.

De laquelle eau ou tisane sera pris le matin à jeun deux bons verres, demeurant quelques heures de tems après sans manger, & après midi trois ou quatre heures après dîner, autres deux verres, & continuer ainsi pendant quinze jours, sans se faire saigner, ni garder le lit, ni la chambre, ni prendre boüillon, œufs frais, ni autres délicatesses; ainsi aller & agir en ses affaires ordinaires.

Les foibles & infirmes n'en prenant qu'un verre, ne laisseront pas d'en ressentir du soulagement.

Il est bon que ceux qui sont trop replets & serrez, commencent par quelques lavemens ou purgations, pour donner lieu à évacuation. Après quoi ce reméde pourra plus facilement opérer les bons effets qui s'ensuivent.

Ce breuvage est facile à prendre, doux en ses opérations, ne donnant aucune tranchée ni émotion, & cependant purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher & moucher, décharge le cerveau, nettoïe le poûmon, le foïe & la rate, chasse toute ordure, putrefaction & maladie interne, & tout mal de tête & gravelle, jusqu'à la pierre nouvellement formée, toute fiévre tierce, quarte, même invéterée, toute colique & mal de côté, toute gale, gratelle & cloux, il réveille les sens, égaye la vûë, ouvre l'appétit, fait reposer & dormir; il rafraîchit, il engraisse, donne force, vigueur & entiere santé, & semble encore opérer & bien faire jusqu'à un & deux mois après qu'il a été pris.

Il est si bienfaisant, qu'il débarrasse le dedans sans qu'on s'en apperçoive, & au lieu d'affoiblir comme les autres remédes, au contraire il fortifie le corps, donne bon appétit, & fait bien dormir, & a cela de merveilleux, que dans le tems de la canicule, & des plus grandes chaleurs de l'été, où les remédes ordinaires sont dangereux & malfaisans, celui-ci fait mieux qu'en toute autre saison, & renouvelle tellement les forces & la vigueur, qu'il semble en quelque façon rajeunir ceux qui en usent.

On en peut prendre tous les jours sans qu'il fasse mal, excepté dans les grands froids; & néanmoins pour vivre long-tems, il suffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année lors des grandes chaleurs, comme la meilleure des saisons pour en user.

Cinquiéme Moïen.

Feu Monsieur le Chancelier de France usoit de l'or potable qui étoit préparé par un Italien, & par ce reméde il a vécu jusqu'à cent ans. *Voyez* or potable de l'Italien.

Sixiéme

Sixiéme moïen.

Pour conserver la santé & pour vivre longuement, il est important de prévenir les indispositions de nos corps, & d'avoir la connoissance des marques prochaines des maladies pour y apporter les remédes nécessaires.

Les marques les plus ordinaires sont les lassitudes qui arrivent sans aucun exercice violent, soit aux jambes, aux cuisses, ou aux reins, jointes à un abatement, & à une pesanteur de tout le corps. L'on y remédiera sans avoir égard ni aux Lunes, ni aux Equinoxes, ni aux Solstices, ni à l'age, ni au sexe, par des lavemens communs, par une saignée ou deux du bras, & ensuite par une purgation, que l'on composera de deux dragmes de Sené, une dragme de Rhubarbe, infusés ensemble pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre d'eau. Après que l'infusion sera passée, on y dissoudra six dragmes de Catholicon double, ou demi-once de Diaprums composé, ajoutant une once de sirop de Roses, ou de sirop de fleurs de Pécher.

Que s'il y avoit suppression d'Hémorroïdes ou retention des Ordinaires, outre la saignée du bras on fera faire celle du pied; & suivant la force & l'age des personnes, l'on augmentera ou l'on diminuera d'un tiers la purgation.

Les autres signes qui demandent autant de précautions que les précédens, mais accompagnés d'une diette plus exacte, ce sont des yeux rouges & étincellens, un visage enflâmé, une perte de sang par le nez extraordinaire, une douleur de téte continuelle, avec battement de glandes enflées autour des oreilles, du col & des aines causant une extrême douleur, une amertume à la bouche, l'appetit perdu, un dégoût pour la viande & pour le vin, le vômissement billeux, une chaleur au-dedans des mains, une maigreur qui arrive tout à coup, des douleurs sur les bras & sur les épaules, accompagnées de petits frissons, de bâillemens & de soûpirs involontaires, un dormir interrompu par des songes qui ne representent que meurtre, carnage; un ventre tendu ou douloureux, une pesanteur à l'estomac avec des envies de vômir, des hémorroïdes externes avec inflammation. Il suffit que l'un ou l'autre de ces signes attaque qui que ce soit, pour connoitre que l'on est menacé d'une grande maladie.

Afin de s'en garentir, on usera pendant deux ou trois jours de suite soir & matin, des lavemens composés de toutes sortes d'herbes bien rafraîchissantes; après cela on se fera saigner deux ou trois fois, & une fois du pied. Si quelqu'un étoit resserré, ou que l'on sentit quelque chaleur extraordinaire, soit aux reins ou par tout le bas-ventre, on pratiquera le bain, ou on prendra pendant quelques jours des tisanes avec des racines de chicorée sauvage, de frazier, d'agrimoine, de nénuphar, & de pommes-renettes, avec un peu de christal mineral ou de créme de tartre, adoucie avec un tant soit peu de reglisse.

Ensuite on purgera avec la casse dissoute dans le petit-lait, ou avec les tamarins boüillis dans deux verres de la précédente tisane.

L'on pourra encore mettre en usage le sirop de chicorée composé, ou le sirop universel.

Ceux qui auront quelque disposition pour étre purgés par un vômitif, on leur donnera le lendemain qu'ils auront été saignés, ou le tartre émetique, ou le vin émetique.

L'on a remarqué par une longue expérience, que tous les Pleuretiques ausquels on a donné le vin ou le tartre émetique, dès le premier jour qu'ils en ont été attaqués, en sont échappés.

C'est pourquoi l'on conseille de pratiquer ce remède, après néanmoins avoir fait précéder la saignée. [Je doute qu'il se trouve de Médecins qui veuillent mettre ce remède en usage en pareille occasion.]

Il y a encore d'autres signes, qui pour sembler moins aparens & moins sensibles, ne laissent pas de menacer d'une longue ou funeste maladie, comme sont les pesanteurs de tête, accompagnées de vertiges & d'éblouissemens, le dormir presqu'invincible après les repas, les fréquens tintemens d'oreilles, avec bourdonnement & siflement, les yeux pleurans, le nez toujours distillant, la langue pâteuse & blanche, le vômissement d'eau fade, sentant des viandes, point d'envie de boire, toux & crachement continuel, la bouche toujours remplie d'eau, un froid à la tête, le ventre toujours libre. Il faudra prévenir tout ce qui en pourroit arriver, plûtôt par la purgation souvent réitérée, que par les saignées.

Les plus salutaires ce sont les pilules d'aloës, de cocées, la manne, le sirop de nerprun, la rhubarbe, l'agaric & le séné, avec la décoction de polipode ou d'épithime.

L'on remarquera encore, que s'il arrive des dartres farineuses, ou des dartes vives, ou des clous, ou des froncles, ou de la gratelle, ou de la galle, ou une jaunisse par tout le corps, ou des érésipeles, il faudra avoir recours à la saignée, ou au sirop universel, s'en purger autant que l'on trouvera à propos.

Voila de quelle maniere on pourra se garentir des maladies, & s'entretenir en santé, en conseillant aux personnes qui vivent dans la molesse & dans la bonne chere, qui font peu d'exercice, ou à ceux qui sont occupés en des emplois sédentaires, comme sont les Gens de Lettres ou d'étude, de se précautionner une fois ou deux l'année, au milieu du Printems, ou au commencement de l'Automne, choisissant toujours le déclin de le Lune, & prendre avant la saignée & la purgation quelques lavemens.

Septiéme moïen.

C'est un ambre de vie qui conserve la jeunesse & la santé, & conduit à un âge decrépit. Pour le faire, prenez ambre, trois gros : sucre candi, deux gros : mettez tout en poudre subtile dans un matras à long cou; vous pulvériserez dans le même mortier de marbre, carabé quatre onces: mettez dans le matras, versez-y dessus de l'esprit ardent de geniévre qui surnage de deux doigts, adaptez une rencontre à long cou, luttez bien les jointures, mettez-le au bain-marie tiédir quatre ou cinq jours; puis filtrez-le par le papier gris, ou plûtôt par un linge bien délié que vous aurez mouillé avec de l'esprit de vin : mettez votre colature dans un matras bien net, & versez dessus du Liquidambar quatre onces, adaptez là rencontre, luttez les jointures, & circulez quatre ou cinq jours, puis le conservez dans une bouteille bien close.

La doze est de huit à dix goutes dans un bouillon, & deux heures après prenez votre nourriture ordinaire.

Ce remède est le vrai baume de nature, qui est conforme à l'humide radical & à la chaleur naturelle, qui entretien la vigueur de la vie, retarde la vieillesse & prolonge la vie, purifie la masse du sang, vivifie les esprits, corrige la corruption, réjouit le cœur, le cerveau, fortifie les nerfs & les membranes, resiste au mal caduc, empeche les défaillances, chasse le venin des maladies contagieuses par la transpiration & par les sueurs, purifie le foie & les ulceres, arrête le crachement de sang, retablit la poitrine & l'estomac, pousse les urines, nettoie les reins & la vessie, fortifie la matrice, conserve la vûë, & en ôte toutes les incommodités en frotant les paupieres le soir.

Nota, ce précieux remède donne bonne odeur, conserve la délicatesse du teint, si on en méle quelques goutes avec de la pomade. *Voïez* VIEILLESSE.

AGE *d'une Brebis, & la maniere de s'y connoître.*

Pour parvenir à cette connoissance, il faut souvent avoir vû des dents de Brebis; afin que depuis leur naissance, jusqu'à quatre ans, on puisse savoir leurs grandeurs ordinaires; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toujours également sans se diminuer; mais lorsqu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus le méme, leurs dents ne paroissent plus égales, les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées.

Cet âge se reconnoit encore aux cornes des Beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leurs extrémités, autant ont-ils d'années.

AGE *d'un Cheval.* On se trompe fort souvent en Chevaux, si l'on n'en sait connoitre l'âge; & pour parvenir à cette connoissance, voici ce qu'il faut faire.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents que l'on connoit l'âge des Chevaux, on saura qu'il leur en vient peu de tems après qu'ils sont nés, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres; on les appelle *dents de lait.*

Les Chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trois mois qu'il leur en reste six dessus, toutes faciles à discerner des dents mâchelieres qui les accompagnent. A trois mois, ou peu après, il en tombe deux de dessus & deux de dessous, à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on appelle *les Pinces*, si bien que lors qu'on voit ces pinces, on peut juger que le Cheval a plus de trois mois, ne déchaussant ces dents quelquefois qu'à trois ans; & pour distinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui restent, il s'agit de savoir que les *Pinces* naissent toujours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les *dents de lait.*

A trois ans & demi, les huit dents de lait qui restoient, il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous, à côté de ces *Pinces*, & qui ne sont guéres moins grosses; & ce sont ces dents-là qu'on appelle *dents mitoïennes.* Il reste donc encore quatre dents de lait que le Cheval pousse dehors à quatre ans, ou à quatre ans & demi, qui est l'age qu'il a quand ces dents sont tombées.

Après cela il y a deux dents qu'on appelle les *Dents des Coins*, qui poussent à la machoire d'en-haut plûtôt qu'à celle d'en-bas; c'est ce que l'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de dessous viennent plûtôt qu'ils ne font à celle de dessus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les *Coins*, & ne pas avoir encore jetté les *Crochets* d'en-haut, sans qu'il leur reste aucune dent de lait, & sitôt qu'ils ont poussé leurs *Coins*, on peut juger qu'ils ont bientôt cinq ans.

[Il faut remarquer que les Chevaux qui vivent d'avoine, dès qu'ils ont deux ans & demi, ou qui mangent même de la paille, paroissent à la dent plus âgés qu'ils ne le sont, d'autant que cette nourriture les use, & que la marque s'éface.]

Un Cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & l'on voit que ses coins commencent à pousser.

Lorsque les coins poussent, il semble que la dent ne fasse que border la gencive, après quoi on la voit s'avancer peu à peu, & à cinq ans accomplis, elle est tout-à-fait hors de la gencive. Ce qui distingue cette dent des autres qui l'accompagnent, c'est qu'elle est comme tranchante, & qu'elle est encore au-dedans toute pleine de chair; mais à mesure que la dent croit, la chair qui étoit dedans se retire & il reste à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent, qui n'est point encore platte par le haut, ainsi qu'on le voit un an ou environ après que le coin a poussé, tellement que pour donner une idée distincte de ce qu'on vient de dire, on saura qu'un Cheval qui a poussé les coins, a la gencive seulement bordée par dehors & le dedans rempli de chair jusqu'à cinq ans que cette chair disparoit.]

AGES ou discernement qu'on fait des Bêtes noires, comme Marcassins, Bêtes de compagnie, Ragot, Sanglier en son tieran, Sanglier en son quartan, vieil Sanglier miré & laie. *Voïez* SANGLIER.

AGES ou discernement des Cerfs; on dit *jeune Cerf*, *Cerf de dix cors jeunement*, *Cerf de dix cors*, *& vieil Cerf. Voïez* CERF.

AGES ou discernement qu'on fait des Chevreüils, Fans, Chevrotins, jeune Chevreüil, vieil Chevreüil & Chevrette. *Voïez* CHEVREUIL.

AGES ou discernement qu'on fait des Liévres, Lévraus, Liévres & Hazes. *Voïez* LIEVRES.

AGES ou discernement qu'on fait des Loups, Louveteaux, jeunes Loups, vieux Loups & Louves. *Voïez* LOUPS.

AGES ou discernement qu'on fait des Renards, Renardeaux, jeunes Renards, vieux Renards & Renardes. *Voïez* RENARD.

AGENT.

AGENT. Soliciteur pour les intérêts d'un particulier, d'un grand, ou pour les affaires d'une grande maison, ou pour celles de quelques gros marchands.

Agent de change ou de banque. Il faut que ceux qui exercent ces charges, soient habiles & capables d'exercer cette profession ; c'est pourquoi il semble qu'il est nécessaire qu'ils aient demeuré & servi chez les Banquiers ou chez des Marchands, qui font le commerce des marchandises & de la banque. Il faut qu'ils soient sans tache, & gens d'honneur, sans reproche, d'autant qu'ils tiennent en leurs mains l'honneur & les biens des Marchands, Négocians, Banquiers ; ils doivent observer les maximes suivantes pour bien réüssir.

Primo. Ils doivent être secrets, tout voir, tout entendre & ne rien dire, n'y aiant rien de si important que le secret dans les affaires des Négocians, parce qu'un *Agent* de banque d'une seule parole qu'il dira mal-a-propos, est capable d'ôter le crédit, & par conséquent de faire faire banqueroute ; de sorte qu'un *Agent* de banque a entre ses mains la fortune de ceux qui se servent de son entremise en leurs affaires ; c'est pourquoi il n'y doit jamais manquer : par exemple un Agent de banque ne doit jamais parler des négociations qui se seront faites entre les Négocians & Banquiers par leur entremise, c'est-à-dire, si le change qu'aura pris celui qui les aura fournies est exorbitant, & bien au-dela de ce qu'il vaut sur la place ; de même à l'égard des intérêts que prend un Banquier ou un Négociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre, parce que c'est faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de change & d'intérêt qu'il ne doit pour les Lettres, les Billets & l'argent qu'il fourniroit, passeroit pour un usurier, & celui qui les paie, pour un homme qui ne seroit pas bien dans ses affaires, pour avoir pris des Lettres ou de l'argent à beaucoup plus haut prix qu'il ne vaudroit sur la place, n'étant point à un *Agent* de banque de pénétrer les raisons pourquoi un Négociant paie un si gros change, ou intérêt, & pourquoi l'autre les prend. Un *Agent* de banque ne doit non plus raporter les mauvaises paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'argent, ou de disposer des Lettres sur la place par ceux qui les auront dites, en refusant de donner de l'argent, ou de prendre les Lettres de ce Négociant, parce que cela produit quelquefois de si grands ressentimens en celui qui s'en croit offensé, qu'il s'en vange avec excès, lorsque les occasions se présentent de rendre la pareille, & cela fait quelquefois de si mauvais effets, que cela est capable de ruïner un Négociant, qui bien souvent aura dit les choses plûtôt par la mauvaise humeur où il étoit, que pour un mauvais dessein qu'il eût de l'offenser. Un sage *Agent* de banque doit tout écouter & ne rien dire.

La seconde chose que doit observer un *Agent* de banque lorsqu'un Négociant lui donnera des Lettres & Billets de change à disposer pour en recevoir de l'argent, est d'éviter autant qu'il pourra de les proposer aux Banquiers ou Négocians, qu'il croira n'être pas des amis de ce Négociant, ou qui se trouvent engagés dans les mêmes affaires ; parce qu'outre qu'ils refuseroient d'en prendre, & de donner leur argent, c'est qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui ; & s'ils sont indiscrets & malfaisans, ils ne manqueroient de dire dans des occasions, qu'ils ont refusé de prendre les Lettres & les Billets de ce Négociant, & de lui donner de l'argent, ce qui lui ôteroit son crédit.

La troisiéme chose que doit observer un *Agent* de banque, est avant que de proposer les Lettres de change & Billets qu'il aura à disposer, de demander à celui auquel il s'adressera, s'il a besoin de Lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'argent à disposer ; si ce Négociant lui demande à qui sont les Lettres ou Billets qu'il a a disposer, il ne lui doit pas dire, jusqu'à ce qu'il ait répondu qu'il en a besoin, ou non, parce qu'il y a des Négocians si curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'aient pas besoin de Lettres ni d'argent à disposer, ils veulent savoir par les demandes qu'ils font, ceux qui sont dans le besoin : Or il est de la prudence d'un *Agent* de banque de ne point proposer les Lettres & les Billets qu'il a à disposer, que celui à qui il est proposé ne lui ait répondu oüi, ou non, sinon il faut se retirer & aller autre part, sans répondre à sa demande.

La quatriéme, est lorsque les Banquiers ou Négocians auront dit qu'ils ont besoin de Lettres ou d'argent à disposer, alors il proposera les Lettres de change ou Billets purement & simplement, sans exagerer s'ils sont bons ou non, & si celui à qui il les propose les refuse, en disant qu'ils ne lui sont pas propres, il n'est pas nécessaire de demander la raison de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la solvabilité de ceux à qui elles appartiennent pour les obliger d'en prendre ; parce que si dans la suite les Lettres ou Billets par lui disposés n'étoient pas païés à leur échéance par ceux qu'ils sont tirés, ou ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient a faire faillite, ou ceux qui les auroient fournis devinssent insolvables, ce Négociant ou ce Banquier auroit juste raison de se plaindre de l'*Agent* de banque pour l'avoir engagé par ses persuasions à prendre les Lettres ou Billets, ou à donner son argent à un homme qu'il savoit bien n'être pas solvable, & cela seroit peut-être cause qu'il ne se serviroit jamais de son ministére ; c'est pourquoi il faut qu'un *Agent* de banque propose les Lettres ou Billets de change qu'il a à disposer sans aucune exagération, & qu'il laisse agir volontairement ceux ausquels il les propose pour les prendre ou non.

La cinquiéme maxime que doit avoir un *Agent* de banque, est lorsque les Lettres ou Billets, ou ceux qui demandent de l'argent agréeront à celui auquel il les aura proposé, de ménager les intérêts de ceux qui lui ont donné leur argent ou leurs Lettres à disposer, supposé qu'ils lui eussent donné pouvoir de gagner ou de perdre sur leurs Lettres ou Billets, ils sont obligés d'en user pour leur plus grand avantage ; c'est-à-dire, qu'ils doivent les négocier au prix le plus courant de la place, soit pour la perte ou pour le profit, si celui qui prend des Lettres, ou donne son argent n'est pas instruit du prix du change, & de ce que vaut l'argent sur la place, s'il le demande, il doit lui dire nettement ce qu'il en sait, afin qu'il ne soit point surpris dans sa négociation.

La sixiéme maxime, est qu'un *Agent* de banque doit être sincere dans toutes ses actions : il ne doit point se servir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de sa négociation, il doit être modeste en ses paroles, ne rien dire que de bien à propos, sur tout de n'être point grand parleur ; car il est bien difficile que ceux qui sont abondans en paroles puissent parler si juste, qu'ils ne s'avisent quelquefois de dire des choses qu'ils n'ont pas ordre de proposer, ce qui fait qu'ils sont souvent pris au mot.

La septiéme chose à observer par un *Agent* de banque, est de ne manquer jamais d'aller tous les jours sur la place, & de visiter les Banquiers & Négocians dans leurs maisons pour deux raisons.

La premiere, parce que le commerce de la banque & du change n'est jamais dans la même consistance, c'est un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre ; car les Lettres perdent ou gagnent, & l'argent est quelquefois a un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'après-dînée ; de sorte qu'il faut toûjours être en action pour savoir toutes choses & ne pas manquer les occasions : outre que bien souvent un Négociant ou Banquier qui aura disposé le matin son argent, ou ses Lettres de change, aura besoin d'en prendre l'après-dînée, pour subvenir aux affaires qui lui seront survenuës depuis, qu'il n'auroit pas prévûës.

La seconde raison, est que dès le moment qu'un *Agent* de banque est négligent & qu'il s'absente de la ville, un autre plus sedentaire & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne se fût absenté, & c'est ce qui fait qu'il perd la chalandise de ceux qui se servent de lui, parce que n'étant pas assûré de lui dans le tems qu'ils en ont précisément à faire pour prendre ou disposer des Lettres & de l'argent, ils se servent d'autres *Agens* de banque.

La huitiéme chose que doit observer un *Agent* de banque, est d'éviter la débauche autant qu'il pourra & vivre sobrement ; la raison en est que dès le moment qu'il paroît sur la place, ou dans les maisons des Banquiers & Négocians, & que l'on s'apperçoit qu'il n'est pas raisonnable, au lieu de traiter d'affaires avec lui, il sert de joüet & de divertissement, joint que l'on n'a garde de confier ses affaires à un homme qui en cet état manque ordinairement de mémoire & de jugement, & qui rarement garde le secret, qui est si important aux affaires des Négocians.

Mais quoiqu'un *Agent* de banque ne soit pas enclin au divertissement, ni a la débauche ; néanmoins il peut arriver quelquefois des occasions de traiter des affaires avec des Banquiers & Négocians qui aiment le divertissement & la débauche, alors comme il ne se peut dafendre, ni se dispenser de s'y engager, n'étant pas maître de lui, il se trouve quelquefois en un état plus propre à se reposer, qu'a négocier des affaires ; c'est pourquoi il vaut mieux lorsque cela lui arrive, qu'il s'abstienne de paroître sur la place, & d'aller aux maisons des Banquiers & Négocians, pour ne leur pas donner à connoître son intemperance, & lieu de juger qu'il est sujet à ce défaut.

La neuviéme chose a quoi doit prendre garde un *Agent* de banque, est de n'exiger jamais plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage ; c'est-à-dire qu'il ne doit exiger jamais d'un Nagociant qui lui donnera ses Lettres de change, ou ses Billets à disposer, plus d'un huitiéme pour cent pour son courtage, qui est le seul droit qu'il peut prendre en conscience, & autant de celui qui les aura pris. Un *Agent* de banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit de ceux qui ne font point de profession mercantille, qui se servent de leur entremise pour avoir de l'argent, ou des Lettres de change des Banquiers ou Négocians, sous prétexte qu'ils n'ont pas de connoissance de ce qui leur est dû pour le droit de courtage ; car ils ne doivent pas être moins considerés que les Négocians, si ce n'est que volontairement ils voulussent lui donner par forme de present ; en ce cas un *Agent* de banque peut prendre ce qu'on lui donne, étant plûtôt un effet de la libéralité, que de l'obligation.

Enfin les *Agens* de banque doivent observer une chose pour la sûreté des sommes des deniers qui leur seront dûës pour leur courtage, qui est de se faire paier du moins tous les ans : la raison en est que si le Banquier ou Négociant qui leur devroit venoit a mourir, & que leurs affaires ne se trouvassent pas en bon état, ou bien qu'ils vinssent à faire faillite ou banqueroute, leurs Créanciers pourroient leur disputer ce qui leur seroit dû, & le restraindre à la somme a quoi se monteroient les courtages pour les affaires qu'ils auroient négociées pour eux pendant la derniere année, étant un usage qui s'observe en ces rencontres : c'est à quoi les *Agens* de banque doivent bien prendre garde pour leur intérêt, & celui de leur famille.

Agent de banque & de change. Il n'y a rien qui soit si nécessaire, & qui facilite tant le Commerce de la banque & du change, que les *Agens* de banque, pour six raisons.

La premiere est, que par leur moïen les Marchands, Négocians & Banquiers savent tout l'argent qu'il y a à disposer dans une ville, non-seulement par les autres Marchands, Négocians & Banquiers, mais encore par quantité d'autres personnes qui sont de differentes conditions, qui se servent aussi de leur ministére pour la disposition de leurs deniers ; & ces *Agens* savent aussi tous ceux qui ont besoin d'argent pour la manutention de leur commerce.

La seconde, l'on sait par le moien des *Agens* de banque l'abondance ou la rareté de l'argent qui se rencontre dans les autres villes du Roiaume, & dans tous les Païs étrangers, par les propositions qu'ils font tous les jours aux Marchands, Négocians & Banquiers de remettre ou de tirer des Lettres de change ; car il est certain que dans une place étrangere où il y a nécessité d'argent, les *Agens* de banque proposent ordinairement aux Négocians & Banquiers d'y remettre des Lettres de change ; au contraire, s'il y a abondance d'argent dans les places étrangeres, & que la rareté soit dans les villes où ils agissent, leurs propositions sont de tirer des Lettres sur les lieux, & c'est par le moien des *Agens* de banque, que l'on sait encore s'il fait bon remettre en une ville étrangere pour y disposer l'argent par le ministére des Correspondans pour une autre ville étrangere, où il y a disette d'argent, parce que les villes ont correspondance les unes aux autres ; de sorte que par ce moien il y a un mouvement perpetuel de traites & de remises, & c'est ce qui produit le commerce de la banque & du change,

par le moïen de quoi les Banquiers & Négocians font quelquefois des profits considérables par les changes qu'ils en tirent, qui est un gain licite & honnête.

La troisiéme est, qu'il seroit très-difficile que les Négocians ou Banquiers pussent avoir si facilement de l'argent ou des Lettres de change les uns des autres, s'ils ne se servoient de l'entremise des *Agens* de change.

Primò. Parce qu'un Négociant qui auroit besoin d'argent en demanderoit bien souvent à un autre qui en auroit à faire lui-même, qui par le refus qu'il en feroit, donneroit de la confusion a celui qui lui auroit demandé.

Secundò. Parce que le Négociant ou Banquier qui aura de l'argent à disposer, refusera a l'un & le donnera à l'autre, qui passera dans son esprit pour un homme plus solvable, quoiqu'il le soit quelquefois moins que l'autre.

Tertiò. Un pere, un frere, un cousin, ou un ami refusera quelquefois lui-même à ses enfans, freres, cousins & amis qui lui demanderont de l'argent & les Lettres de change qu'il aura à disposer, qui ne la refuseroit pas, si la négociation s'en faisoit par une tierce personne, pour avoir la liberté de disposer ses Billets pour le recevoir plus promptement à l'échéance, & pour n'être pas obligé à lui refuser des continuations de partie, dont ce refus pourroit alterer l'amitié qui doit être entre les proches & les amis. Or il est certain que quand la disposition des deniers, lettres & billets de change se fait par l'entremise d'un *Agent* de banque, cela rend le commerce plus libre, & ces inconveniens ne se rencontrent pas si fréquemment, que si les Négocians se les proposoient les uns aux autres, parce que quand les propositions se font par l'entremise d'un *Agent* de banque, bien souvent le fils recevra l'argent de son pere, le frere de son frere, le cousin de son cousin, & l'ami de son ami, sans qu'il sache qu'il vient d'eux; & cela fait qu'il est plus soigneux de satisfaire & païer une personne étrangere, & qu'il ne feroit pas, s'il savoit qu'il dût à ses parens & amis.

La *quatriéme* raison est, qu'un Négociant ou Banquier qui voudra disposer son argent à un prix plus haut qu'il ne se dispose sur la place, n'oseroit pas lui-même en faire la proposition, crainte qu'il ne passât pour un usurier, ni un autre même pour le besoin où il se trouve, n'oseroit offrir des changes, ou des intérêts au-dela de ce qu'ils sont dans le courant de la place, par la crainte qu'il auroit qu'en faisant cette offre à celui auquel il demande l'argent, il n'eût la pensée qu'il fût en grande nécessité, & qu'il ne perdit par-la son crédit; mais quand c'est un *Agent* de banque qui négocie une affaire, celui qui veut avoir le change ou l'intérêt plus haut que le courant de la place, lui découvre plus facilement ses sentimens; il en est de même de celui dont le crédit n'est pas si fort établi: car il découvre aussi les siens à l'*Agent* de banque, du ministére duquel il se sert pour avoir de l'argent, ou des Lettres de change, dont il aura un extrême besoin.

La *cinquiéme* raison est, que les *Agens* de banque ne sont pas seulement nécessaires pour faciliter le commerce d'argent & de Lettres de change entre personnes de commerce & de banque; mais ils le sont encore pour les autres personnes de toute autre sorte de condition & qualité; car par exemple, si un Maître des Comptes, Trésorier de France, ou autres Officiers de Justice ont de l'argent comptant, duquel ils ne veulent pas abandonner la proprieté par des constitutions de rente, parce qu'ils auroient besoin de leur argent dans six mois, ou un an, pour acheter une Charge à quelqu'un de leurs enfans, ou pour en marier quelques autres, pour ne pas laisser leur argent oisif, ils se servent de l'entremise d'un *Agent* de banque pour disposer leur argent à quelque bon Négociant ou Banquier, afin qu'ils en tirent du profit, & qu'ils le puissent retirer a l'échéance du Billet qui leur aura été fait par celui auquel ils l'auront prêté, & c'est ce qui produit l'abondance d'argent dans le commerce.

Si un homme de qualité a besoin d'argent pour acheter une Charge à quelqu'un de ses enfans, faire son équipage pour aller à l'armée ou pour faire quelqu'autre affaire, en se servant du ministére d'un *Agent* de banque, il en trouve en baillant des sûretés, ou un transport sur son Fermier.

La *sixiéme & derniere* raison est, que les *Agens* de banque sont encore très-nécessaires à l'Etat, parce que les Ministres des Princes, des Rois, leurs Fermiers & Gens d'affaires trouvent par leur entremise des sommes de deniers dans leurs plus grands besoins, par la connoissance que les Gens de banque ont de toutes les bonnes bourses, & de ceux qui peuvent fournir à point nommé des Lettres de change pour les lieux où ils en ont besoin, ce qu'ils auroient de la peine a trouver si promptement dans leurs pressantes affaires sans l'entremise des *Agens* de banque.

A G N.

AGNEAU. C'est un jeune animal à quatre pieds, engendré du Belier & de la Brebis. [Quelques-uns veulent que ce terme dérive du Latin *Anniculus*, qui signifie un an, parce que l'Agneau quitte son nom si-tôt qu'il a passé une année. *Voïez* MOUTON.] Il demeure *Agneau* cinq ou six mois, ensuite il devient Brebis, si c'est une femelle, & Belier, si c'est un mâle, ou Mouton, quand on le châtre.

Tous ceux qui sont bien amoureux de leurs Brebis, n'oublient aucun des soins qu'ils doivent aporter lorsqu'elles en ont besoin, & sur tout dans le tems qu'ils jugent qu'elles sont prêtes de faire leur Agneau; leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'Agneaux à la naissance desquels ils n'aïent soin de faire tenir du monde, ou d'y assister eux-mêmes, si ce n'est que ces Agneaux viennent au monde la nuit.

Une Brebis faisant un Agneau, travaille autant qu'une femme qui donne l'être à un enfant.

L'AGNEAU quelquefois vient de travers ou les pieds devant, & c'est pour lors que la mere a besoin de secours; c'est pour lors que si on le lui refuse, son fruit court grand risque d'en mourir, & elle tombe dans une langueur capable de la réduire en pareil état.

C'est pourquoi lorsque la nature d'elle-même n'est pas assez forte ni assez ingénieuse pour faire *auprès de ces Brebis l'office de Sage-femme*, il faut que le Berger, ou quelqu'un destiné à la garde du troupeau, aide la mere a mettre son fruit dehors, & s'il dédaigne de le faire, l'on peut dire avec raison que ce troupeau lui est fort indifferent.

Ce qu'il faut faire quand l'Agneau est né.

L'Agneau étant né, on le levera d'abord pour le faire tenir sur ses jambes, & avant que de l'aprocher de la mere pour l'accoûtumer a teter, on tire a bas le premier lait de la mere, comme une chose fort mauvaise à l'*Agneau*, & c'est ce que n'observent pas ceux qui ignorent ce que c'est de gouverner des Brebis; on ne manquera point d'enfermer la Brebis deux jours avec son *Agneau*, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprennent à la connoitre.

Toutes les Brebis qui auront fait *Agneau* seront enfermées & nourries pendant quatre jours avec de bon foin & du son, & seront abreuvées d'eau qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet, [ou de froment, celle de seigle les lache trop.]

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces soins s'observeront dans l'endroit de la bergerie, destiné pour y mettre les *Agneaux* separément d'avec leurs meres.

Si-tôt que l'*Agneau* commencera de connoitre sa mere, on la laissera aller aux champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement sans sortir de la bergerie, où aïant pris un peu de force, on le voit bondir, & demander, pour ainsi dire par-là, qu'on lui donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut lui accorder en le mettant dehors le soir & le matin pour tetter sa mere, avant que d'aller aux champs, pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les *Agneaux* seront renfermés ensemble dans un lieu de la bergerie, séparés de leurs meres par des clayes faites exprès; & ce lieu sera un peu obscur, & garni de bonne & fraiche litiere.

[On peut encore nourrir les Agneaux de la maniere que voici. On prend des pois qu'on fait cuire sans être réduits en pâte, puis on les met dans du lait de Vache ou de Chévre si on en a. On nourrit les Agneaux de ce légume ainsi apprêté; cette nourriture les fortifie beaucoup & les engraisse de même. Il y a de ces petits animaux, qui quelquefois font difficulté dans le commencement d'en vouloir manger: mais il faut les y accoûtumer en la leur faisant avaler avec le doigt; au défaut de pois on peut se servir de féves.]

La mere de famille après avoir examiné elle-même tous les *Agneaux*, elle en envoïera les plus foibles à la boucherie, & elle gardera les plus forts pour multiplier son troupeau.

On ne songera a conduire les *Agneaux* aux champs qu'à la fin du mois de Mars, & ils demeureront par conséquent dans l'étable depuis qu'ils sont nés jusqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoïer les *Agneaux* aux champs avec leurs meres, la fin de ce mois est la saison de les sévrer.

On ne doit point châtrer les *Agneaux* qu'ils n'aïent cinq à six mois; & lorsqu'on leur aura fait cette opération, on leur donnera du foin haché & mêlé avec du son, pour les rétablir, & leur faire revenir l'apetit que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette opération est nécessaire, car si on ne châtroit pas les *Agneaux*, il arriveroit qu'ils deviendroient tout autant de Beliers qu'il y en auroit, ce qui causeroit du desordre parmi le troupeau, à cause que venant a tout moment a s'entrebattre, sur tout lorsque les Brebis seroient en chaleur, ils se détruiroient les uns les autres, & ne croitroient que très-médiocrement.

D'ailleurs, c'est que la chair d'un Belier n'est jamais si délicate, ni si grasse que celle d'un Mouton, à cause que cet amour qu'ils ont pour les Brebis ne les quittant point, consume en eux la meilleure partie de la substance de la nourriture qu'ils prennent, & les rends très-désagreables au goût, puisqu'on voit même tous les jours que lorsqu'on veut se défaire d'un Belier pour être tué, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Pour engraisser les *Agneaux* primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne sont pas engraissés, faites cuire des pois avec du lait, laissez un peu jeûner l'*Agneau*, pendant que la mere sera aux champs, ouvrez la bouche de l'*Agneau*, & lui faites un peu prendre de ces pois & de ce lait, après qu'il les aura mâché & avalé, trempez-lui le bout de la mâchoire dans ce lait & ces pois qui sont dans une terrine, ou grande écuelle de bois, cela lui apprendra à en mâcher tout seul. Vous ôterez ce ragoût quand les meres viendront a l'étable, elles devoreroient tout en peu de tems; il n'en coûtera pas cinq sols pour engraisser chaque Agneau de la sorte, & vous les vendrez au double.

Pour avoir des *Agneaux* primes, qui se vendront un tiers & souvent une moitié plus que les tardifs, il faut mettre la Brebis & le Belier en chaleur dans le tems requis, & la faire couvrir pour lors. Le moïen, c'est de donner à cette Brebis du pain tous les jours, une demi-livre d'avoine, & des grains de chanvre.

Les *Agneaux* à cause de leur tendre jeunesse, ont leurs maladies particulieres; mais elles sont en petit nombre.

DE LA FIEVRE. Dès qu'on reconnoit qu'ils sont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprès de leurs meres: les signes qu'ils en donnent ne different en rien de ceux par lesquels les Brebis nous font connoitre qu'elles sont malades, il n'y a que la difference de leur donner les remédes qu'il faut observer; ainsi lorsque la fiévre tourmente les *Agneaux*, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluie qu'on leur fera boire.

DE LA GRATELLE. Bien souvent les *Agneaux*, après avoir mangé de l'herbe de dessus laquelle la rosée n'est pas encore tombée, sont atteints d'une Gratelle qui leur croit au menton; & pour les

les en guérir ; prenez du sel broyé avec de l'hyssope en pareille dose, frottez-en le museau, le palais & la langue des Agneaux graveleux, puis lavez leur cette Gratelle avec du vinaigre & la frottez après de sain-doux & de poix-resine, le tout fondu ensemble ; la vertu de cet Onguent aura son éficace. Voiez Brebis & Betail.

On emploïe les poûmons de l'*Agneau* dans les maladies du poûmon, & son fiel dans l'épilepsie. La dose est depuis deux goutes jusqu'à huit. La caillete qu'on trouve dans l'estomac est propre pour résister au venin. C'est la présure dont on se sert pour faire cailler le lait.

Préparation des parties de l'Agneau pour être mangées.

La tête à laquelle on laisse le col est pour mettre en potage, ainsi que les pieds ; & pour faire qu'ils réussissent, emploïez-les de cette maniere : On les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit-lard pour être cuits ensemble, avec sel, poivre, clous de gérofle, & fines herbes ; cela fait, on fait mitonner le potage avec de l'autre boüillon qui soit bon, puis on range dessus les têtes d'Agneaux, dont on tire la cervelle pour la faire frire, après l'avoir bien poudrée de mie de pain ; étant frite, on l'arrange aussi sur les bords du plat avec les pieds & le petit-lard, puis on les met ainsi sur la table.

[Les pieds d'Agneau se servent aussi en entrée ; & pour y réussir, on les échaude & on les fait cuire jusqu'à ce qu'ils soient mollets, ensuite on leve l'os du milieu, & on les farcit d'une bonne farce composée de roüelle de veau, petit-lard, moëlle de bœuf, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût ; ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on le pane, & on les fait ainsi frire, puis on les sert garnis de persil frit.]

Tout ce qui se peut manger de l'*Agneau*, est toûjours fort délicat : la fressure se cuit au pot, ou bien on en fait une fricassée, après l'avoir mise en morceaux ; cela fait, on la passe à la poële avec le beurre, puis la faisant cuire dans du boüillon du pot, assaisonnée de sel, de poivre & de clous de gérofle ; qu'on n'oublie point lorsque la cuisson approche, de prendre des jaunes d'œufs délaïés avec du verjus, & de les jetter incontinent, ou bien au lieu de verjus, on se sert de crême douce pour épaissir la sauce.

Poitrine d'Agneau.

On sert la poitrine d'*Agneau* frite ; & voici comme on y réussit : On en prend une qu'on coupe par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du clou de gérofle, de la ciboule, ou du laurier : on laisse là-dedans cette poitrine quatre heures durant, après quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc & des jaunes d'œufs, puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du sain-doux ; étant ainsi bien frite, on la mange avec plaisir.

Rognons d'Agneau.

On les aprête comme les Ris de Veau ; on peut consulter ce qu'on en dit dans l'Article ou il est parlé du Veau.

A G N.

AGNUS CASTUS. Cet arbre est appellé chaste, [parce que les Anciens ont cru qu'elle reprime les ardeurs de Venus ; & les Dames d'Athénes dans quelques-unes de leurs cérémonies religieuses, sur tout pendant les sacrifices de Cerès, remplissoient les lits sur lesquels elles couchoient des feüilles de cet Arbrisseau, c'est pour cela aussi que les Grecs l'ont appellé *Agnos*, c'est-à-dire *chaste*, comme Castus en Latin signifie la même chose qu'*Agnos* en Grec, il semble qu'il falloit se contenter de l'un ou de l'autre de ces mots, & ne les pas joindre tous deux ensemble. Il y a quelques autres especes d'Agnus-Castus. C'est une Plante ou petit Arbrisseau, qui quelquefois s'éleve à la hauteur d'un moïen Arbre.] Il jette plusieurs branches longues, assez déliées, souples & mal-aisées a rompre, [couvertes d'une écorce cendrée,] aïant les feüilles cinq à cinq, ou sept à sept ensemble, comme le Chanvre, longues, étroites, pointuës, lanugineuses, & presque semblables à celles des Saules. Les fleurs sortent à la cime des branches en façon d'épis [rougeâtres & quelquefois blanches ; son fruit est presque rond, dur, gris, gros comme le poivre, aïant un goût âcre & aromatique ; on l'appelle petit Poivre ou Poivre sauvage à cause de leur figure qui approche de celle du vrai Poivre, ou à cause de leur goût. Il y a le plus souvent dans son épaisseur quatre loges remplies chacune d'une semence assez menuë, plus petite que celle du Poivre.

Cette Plante croît sur les bords des Rivieres & des Torrens, & dans les lieux rudes & pierreux aux Païs chauds.

La meilleure semence d'Agnus-Castus est celle qui est nouvelle, grosse, bien nourrie & qui vient des Païs chauds, celle des Païs froids aïant beaucoup moins de vertu.

On se sert de sa feüille, de sa fleur, & principalement de sa semence pour resoudre, pour attenuer, pour exciter l'urine, pour amolir les duretés de la rate, pour chasser les vents ; elle est en usage depuis demi dragme jusqu'à une dragme en poudre pour calmer les accès de la passion Histerique ;] elle fait venir le lait, provoque les ordinaires, dissipe la semence, & fait dormir. La prise est d'une dragme dans un peu de vin, la mêlant avec de l'huile & du vinaigre, & l'appliquant sur la tête : elle est bonne aux léthargiques & aux frénétiques ; en donnant la même dose que dessus, devant le frisson, elle guérit les fiévres quartes ; & un Voïageur qui en tiendra une petite houssine a la main, ne sera pas sujet a s'écorcher.

Cet Arbre a de petits scions ou rameaux pliables & assez longs, & des feüilles assez semblables a celles du Franc-Osier, ou encore à celles de l'Olivier, mais plus douce au toucher. Il y en a de deux sortes, l'un grand comme le Saule, & qui a ses fleurs mêlées de blanc & de pourpre, l'autre petit qui a ses feüilles plus blanches & ses fleurs couleur de pourpre entierement.

Aïant posé pour un principe incontestable que Dieu a fait pour l'homme tout ce qui est sur la terre, je dis qu'il a telement proportionné les choses, qu'elles servent toutes, ou à le nourrir, ou à conserver sa vie. Ainsi l'homme n'est sujet à aucune incommodité à quoi Dieu n'ait donné son remède : aussi parce que les mouvemens de la luxure sont des incommodités qui tourmentent beaucoup, Dieu a-t'il donné des remédes pour en être délivrés ; & parmi les choses dont ces remédes sont composés, l'*Agnus-Castus* est fort célébre & très-salutaire. Bernardinus Scardæonius, Prêtre de Padouë dans le septiéme de ses Livres dédiés au Cardinal Caraffa qui fut ensuite Pape, & nommé Paul IV. au Chapitre 46. *de Castitate*, ou de la chasteté, dit que Pline rapporte que les Dames d'Athénes qui vouloient garder leur chasteté, mettoient pour cela des feüilles de l'arbre d'*Agnus-Castus* dans leurs lits, & que c'étoit un bon remède contre les mouvemens de l'incontinence, que de mettre de cet Arbre dans ses alimens ou dans sa boisson, ou d'avoir souvent en main un couteau dont le manche fût de ce bois.

Feu Monsieur de la Barmondiere Curé de Saint Sulpice de Paris, sachant la vertu de cet Arbre, & en aïant conferé avec Monsieur de la Haye, Médecin de son Altesse Roïale, Madame la Grande Duchesse de Toscane, il le pria d'en composer des Opiates & des Conserves, qu'il distribuoit à ceux & à celles qui en avoient besoin ; c'est ce que m'a assûré ledit Sieur de la Haye étant venu à Lyon, & que même il en avoit donné à un Religieux, qui en usa, & qui lui dit un an après, que depuis ce tems-là il n'avoit point eu de combat à soûtenir contre l'incontinence, & ensuite de cela ce Médecin imprima son Livre intitulé, *le Médecin sincere*, où il mit dans le Chapitre *Agnus-Castus*, que ce n'est pas sans raison que cet Arbre s'appelle Chaste, puisqu'il fait vivre en continence ceux qui en usent, soit dans le boire, soit dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Mais Monsieur de la Barmondiere avoit apris ce reméde de son Prédécesseur Monsieur Ollier, Prêtre & Curé de Saint Sulpice, qui dans son Livre de l'Introduction à la vie & aux vertus Chrêtiennes, dit ceci à la page 400. Touchant les mouvemens de l'incontinence, le Directeur doit regarder l'origine du mal, & examiner s'il vient de la nature, du Démon, ou d'une conduite particuliere de Dieu. Si c'est la chair seule qui tente par la violence du sang, & par la plénitude des humeurs, on peut soulager ce mal par les remédes extérieurs, par les rafraichissemens, par les saignées, par les jeûnes, & par d'autres voies semblables. Que si ces tentations viennent de la part du Démon, il faut avoir recours aux remédes intérieurs & les joindre aux extérieurs ; car cette sorte de Démon ne se chasse que par l'Oraison & le jeûne. Le mot d'Oraison se prend pour tout exercice d'esprit & d'élevation vers Dieu, & celui de jeûne comprend tout ce qui sert a l'abattement du corps, parce que cet abattement est particulierement operé par le jeûne, &c. C'est pourquoi Notre Seigneur dit dans l'Evangile, qu'il faut adorer Dieu en esprit & en vérité, parce qu'il faut joindre l'esprit à la mortification & au sacrifice réel & véritable de la chair. Que si les tentations viennent de la conduite particuliere de Dieu, qui les permet dans l'ame pour la punir de quelque autre, il faudra exercer ces ames à déraciner les vices qui regnent en elles, & qui en sont la cause : Voilà les sentimens de ce grand Serviteur de Dieu, qui parmi les remédes extérieurs, conseilloit & distribuoit celui-ci à ceux qu'il dirigeoit & qui étoient attaqués de ces tentations.

Vekker, Médecin Allemand dans le 5. Livre de ses Secrets, ch. 8. p. 202. dit que si on met dans le lit des feüilles de cet Arbre, on sera préservé des mouvemens de la luxure. Le Dictionnaire de Monsieur l'Abbé Furetiere en parle, & encore le fameux Dictionnaire des Arts de l'Académie Françoise au mot *Agnus-Castus*.

Il faut éclaircir les difficultés qu'on propose contre ce reméde.

1°. De tous les Auteurs qui en ont parlé, pas un ne dit qu'il soit contraire à la santé ; ce qu'ils n'auroient pas manqué de dire les uns ou les autres, comme ils ont fait de beaucoup d'autres remédes qu'ils donnoient pour de certaines maladies, en avertissant qu'on prit garde de n'en pas donner à de certains malades, à qui il arriveroit tels & tels accidens. 2°. Nous avons l'approbation de Monsieur Panthot, Doyen de Messieurs les Médecins du Collége de Lyon, qui assure que l'usage de l'*Agnus-Castus* n'est point contraire à la santé, & qu'il est très-utile pour l'usage où nous l'emploïons. 3°. Que de tous ceux à qui nous en avons donné, non-seulement nul ne s'en est plaint ; mais que tous s'en sont très-bien trouvés, comme l'on peut voir par une très-grande quantité de lettres qu'ils m'ont écrites pour cela.

2°. Ce reméde ne peut point tellement éteindre la chaleur naturelle, qu'il empêche l'effet du mariage, vû qu'il ne fait qu'affoiblir ces mouvemens pour un tems ; ensorte qu'il en faut reprendre, losqu'on en ressent un nouveau besoin.

3°. Ce reméde est universel & propre pour tous les tempéramens ; car Dieu aïant fait un reméde universel qui est le Sené pour purger toute sorte de personnes de quelque tempérament qu'ils soient, de même a-t'il fait ce reméde pour reprimer & moderer les mouvemens de la luxure dans toute sorte de personnes, & en cela il faut admirer la Providence divine qui a pourvû d'un reméde général a une maladie générale.

4°. Mais à ce conte on pourroit avoir la vertu de continence par des remédes naturels, ce qui semble opposé a ce qu'on dit, que la chasteté est un don de Dieu. Je répons, 1°. que l'Illustre Prieur de saint Hilaire a écrit sur ce sujet dans les Lettres qu'il a fait imprimer a Paris, que la santé est un don de Dieu, & que cependant Dieu veut bien qu'on se serve des remédes naturels, & qu'on ait recours aux Médecins, & on croit qu'il y a des passions sur tout le corps, qu'ils guérissent par des remédes naturels. 2°. Qu'il y a comme deux sortes de chastetés. Il y a une chasteté de corps, telle qu'étoit celle des Dames d'Athénes & des Sibiles, qui ne pensoient uniquement qu'à

qu'à réprimer de telle sorte les mouvemens du corps, qu'elles ne tombassent pas en des desordres capables de leur faire perdre devant les hommes la gloire de leur chasteté. Mais il y a une autre chasteté d'esprit qui se doit appeller parfaite, parce qu'elle ne modere pas seulement les déreglemens du corps, mais qu'elle regle tellement les pensées de l'esprit & les affections du cœur, qu'il n'y ait jamais rien qui ne soit digne d'une véritable Epouse de Jesus-Christ. Pour ce qui est de la chasteté du corps, il est certain & on le voit par expérience, que Dieu a fait des remédes pour arrêter les desordres que cause dans le corps la chaleur de l'incontinence: mais pour faire un esprit chaste, un cœur chaste à une Epouse de Jesus-Christ, ce n'est que la seule grace de Jesus-Christ, à laquelle nous devons recourir; ensorte que quand les sens de notre corps seroient les plus purs du monde, notre esprit cependant & notre cœur pourroient être souillés, si la grace ne nous aidoit à en guérir & à conserver cette divine pureté.

5°. En faut-il prendre souvent & long-tems de ce remède ? Il en est de ce remède comme de tous les autres; la regle générale est qu'il faut prendre des remédes toutes les fois qu'on en a besoin, c'est-à-dire, toutes les fois qu'on se sent attaqué de quelque mal, & s'en tenir là.

6°. Quelle est la dose qu'on en doit prendre, & quand la faut-il prendre ? La dose est la même pour tous, selon qu'on la distribuë. Mais il est à remarquer que si une prise ne vous guérit pas après quelques jours, il en faut reprendre une seconde fois, & continuer ainsi de tems en tems, jusqu'à ce qu'on ne ressente plus de ces mouvemens fâcheux; pour le tems qu'on la doit prendre, c'est le matin deux heures avant que de manger, ou bien le soir pour le moins deux ou trois heures aprés le souper.

7°. On trouvera ce remède chez Messieurs les Apoticaires, ou à la Cure de Saint Vincent à Lyon, où l'on n'en donne qu'à Messieurs les Curés, Confesseurs & Religieux, & à Paris, Toulouse & aux autres Villes considérables du Roïaume, où ce remède est connu.

A G R.

AGRICULTURE. Art de cultiver la terre, de la rendre abondante de telle maniere qu'elle puisse nous donner des fruits de toutes sortes. Ce mot d'Agriculture se prend aussi pour l'œconomie générale de la campagne, c'est-à-dire, pour tout ce qui contribuë à cultiver la terre, & a la faire fructifier.

[AGRIOTE. Espece de grosses Cerises aigres; on en confit comme les Cerises. *Voïez* l'Article. On ne cultive néanmoins guéres de ces Cerises, lorsqu'il y en a de meilleures qui peuvent occuper la place d'un Jardin; si néanmoins on veut en élever, on aura recours à la culture des Cerisiers.]

[AGRIPAUME. Est une plante semblable au Marrube sauvage, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou de trois pieds, grosses, anguleuses, fermes, rongeuses & moëlleuses en dedans; ses feüilles sont plus grandes que celles du Marrube, presque rondes, aprochantes de celles de l'Ortie, mais découpées profondément, d'un verd obscur; sa fleur est en gueule ou aïant la figure d'un tuyau découpé par le haut en deux lévres velües, de couleur purpurine, blanchâtre, soutenuë par un calice fait en cornet fort court, dur, épineux; après que cette fleur est passée il paroit quatre petites semences à trois coins, noirâtres, contenuës dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, ses racines consistent en des fibres; toute la plante a une odeur forte & un goût amer, elle croît aux lieux incultes, rudes, pierreux, contre les hayes, aux pieds des murailles; elle est en vigueur tout l'Eté.

Elle est attenuante, déficative, déterfive, cordiale; elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle aide à l'accouchement, elle facilite la respiration, elle dissipe la palpitation, elle repare les esprits étant prise en poudre & en décoction.]

A H O.

[AHOUAI. Est un fruit du Bresil, gros comme une Chateigne, blanc, aprochant en figure du *Tribulus Aquaticus*; il croit a un Arbre grand comme un Poirier, duquel l'écorce est blanche, très-piquante est remplie de suc; sa feüille est longue de deux ou de trois pouces, large de deux, toûjours verte; sa fleur est à une seule feüille formée en entonnoir, découpée en plusieurs parties, il s'éleve de son calice un pistile qui devient ensuite le fruit. Si l'on fait des incisions à l'écorce de cet Arbre, il en sort une liqueur laiteuse d'une odeur d'Ail très-mauvaise. Ce fruit est un poison pernicieux.]

A I G.

AIGREMOINE. C'est une plante qui pousse sa tige à la hauteur d'environ deux pieds. Entre ses feüilles qui sont oblongues & de couleur verte-pâle, il en nait encore d'autres plus petites de même figure. Son fruit oblong renferme des semences longuettes.

Elle est bonne dans les maladies du foye & dans les inflammations de gorge; on la fait entrer dans les Apozemes, & dans les Décoctions des lavemens astringens.

AIGUILLES, fil, lardons, c'est ce que les Valets de Lévriers pour Sanglier doivent porter pour penser les Lévriers, lorsqu'ils sont blessés de leurs défenses.

AIGUILLONS, ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves qui ont une pointe au bout, & pour lors on dit: ces fumées ont *des aiguillons.* C'est une bête fauve qui a passé.

AIGUILLON. Longue perche d'environ douze pieds, plus grosse que le pouce, & un peu pointuë par le bout. C'est avec cette espece de bâton qu'on sollicite les bœufs à faire leur devoir lorsqu'ils labourent la terre. Ainsi les Laboureurs disent: *Donne de l'aiguillon à ces bœufs, il semble qu'ils dorment.*

AIGUILLONNER. Donner de l'aiguillon. Ainsi on dit parmi les Laboureurs: *Aiguillonnez-moi ce bœuf, il ne s'emploïe pas comme il faut: Si vous voulez que les bœufs ne soient point paresseux à la charruë, ils veulent de tems en tems être aiguillonnés.*

A I L.

AIL. Les feüilles de cette plante sont longues & differentes de celles de l'Oignon, en ce qu'elles ne sont point fistuleuses, mais assez semblables a celles du Gramen. Du milieu de ces feüilles il sort une tige ronde & unie, qui s'éleve jusqu'à la hauteur d'un pied & demi; ses fleurs sont disposées en maniere de bouquet, & composées chacune de six feüilles blanches, rangées en rond. Elles ne paroissent que par la rupture d'une membrane blanche qui les renferme avant la maturité, & forme au sommet de la tige une grosse tête sphérique. Le fruit qui succede à ces fleurs a une figure triangulaire, il est divisé en trois loges remplies de semences presque rondes.

Sa racine est une bulbe presque ronde, dont les tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin, envelopent plusieurs tubercules charnus, pointus, oblongs, d'une odeur forte & d'un goût âcre: ce sont ces tubercules qu'on nomme *côtes* ou *gousses d'ail.* Les Espagnols & les Gascons en mangent avec du pain. Sous cette bulbe sont attachées plusieurs fibres qui affermissent la plante dans la terre.

On cultive l'Ail en Espagne, en Gascogne & dans les autres Païs chauds. Il vient des cayeux qui sont ses gousses. On les plante à la fin de Février, il faut les enfoncer trois ou quatre pouces dans une terre bien labourée en rayon, éloignés les uns des autres de trois à quatre doigts, les sarcler, & leur donner de tems en tems de petits labours. On les ôte de terre vers la fin de Juillet, & on les met sécher pour les garder ensuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne soit point humide.

L'AIL est incisif, il chasse les vents, il excite l'urine, il brise la pierre & la chasse des reins & de la vessie: lorsqu'on le prend intérieurement, il dissipe les viscosités de l'estomac, donne de l'apetit, & resiste au mauvais air. On le pile & on l'aplique extérieurement au poing dans le tems du frisson, ou au commencement de l'accès d'une fiévre intermittente: on s'en sert aussi pour consumer les cors des pieds en l'écrasant & en le mettant dessus. Si on trempe un verre dans de l'eau où l'on a laissé de l'ail, il cassera comme il arrive à celle où l'on a lavé du Persil.

L'AIL mangé à jeun est la Thériaque des Païsans en tems de Peste, & autres maladies dangereuses, même contre toutes sortes de venins. Il est vrai qu'il excite la soif & la chaleur par tout le corps, & donne des maux de tête, quand l'on en use souvent. Vous corrigerez facilement ces accidens, si vous mangez de l'Ache, ou du Persil incontinent après. Plusieurs gens, principalement les Bearnois au commencement du Printems, mangent tous les matins des Ails avec du beurre frais; par ce remède ils esperent qu'ils seront sains & forts toute l'année.

L'AIL appliqué en forme de Cataplâme sur une morsure de serpent, ou de chien enragé, est un souverain remède; un Liniment fait d'ail, de sel & de vinaigre fait mourir les lentes & les poux.

La décoction des Ails entiers donnée en clystere, ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation, apaise la douleur de colique, & chasse les vents, est bonne contre la toux inveterée, & causée par le froid. Il est bon de froter les plantes des pieds, l'épine du dos & les poignets d'un Ongent ou Liniment préparé de trois Ails bien pilés & battus avec sain de Porc.

Contre les douleurs de dents de cause froide, il n'y a rien de meilleur que de tenir en la bouche du vinaigre, ou de la décoction d'Ail, ou appliquer sur la dent trois gousses d'Ail pilées, avec du vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, il faut leur faire manger des Ails avec du beurre frais, ou bien leur faire un Cataplâme sur l'estomac; ceux qui ont difficulté d'uriner, reçoivent un grand soulagement en mangeant des Ails.

Pour empêcher que les Oiseaux ne nuisent aux fruits nouveaux des arbres, il faut pendre aux blanches quelque quantité d'Ails.

Outre toutes ces proprietés, l'Ail en a encore quelques autres particulieres, qui sont d'apaiser la soif & la faim, causées par une humeur âcre & salée, de guérir la colique ventueuse, & de soulager ceux qui ont l'esprit troublé. Etant cuit avec du lait, ou broyé & mélé parmi du fromage frais, il arrêtera les Catharres & les Fluxions, guérira ceux qui sont enroüés, tuera les vers des petits enfans: étant battu & appliqué au doigt annulaire, & mêlé avec un peu de safran, il apaisera la douleur de dents. Ceux qui sont sujet au Mal-Caduc, se trouveront soulagés, s'ils en prennent une gousse tous les matins à jeun, & les Goutteux pareillement, pendant toute une année. On guérira de la fiévre, si on prend une gousse d'Ail broyée dans un verre de vin blanc, avec trente grains de poudre de Mirrhe le jour de l'accez, lorsque le frisson commencera à prendre.

AILES. En terme de jardinage sont des branches d'Arbres ou d'autres plantes qui poussent à côté l'une de l'autre. Ainsi l'on dit: *Ces branches sont les ailes.* Ce terme se dit aussi par raport aux Artichaux, & ces ailes sont les pommes qui accompagnent le principal montant sur la même tige. Ainsi les Jardiniers disent: *il ne reste plus que des ailes sur nos pieds d'Artichaux.*

Et si on a donné ce nom à ces sortes de productions, c'est à cause qu'étant ainsi placées, elles sont comme des ailes.

[AILES en terme de Manége, signifie les piéces de bois qu'on met aux côtés de la lance pour la charger vers la poignée.

[AILE en terme de Tourneur, signifie deux piéces de bois plattes, de figure triangulaire, qui s'attachent transversalement à une des poupées du Tour, pour servir de suport lorsqu'on veut tourner de quarré ronds. On appelle Poupées à ailes celles qui ont de ces sortes de suports.]

AILE. C'est en terme de Vitrier, cette partie du plomb tiré au Roüet, qui est des deux côtés de la rainure qui entretient les piéces de verre dont un paneau de Vitre est composé. On l'appelle aussi Aileron.

A I M.

AIMAN. La pierre d'Aiman est une matiere métallique qu'on trouve dans les endroits où il y a des mines de fer. On observe deux poles dans l'Aiman, parce qu'étant suspendu à un fil, il tourne toûjours le même côté vers le même pole de la terre. On sait qu'il attire le fer, & qu'un coûteau qui en a été froté enleve des aiguilles & d'autres petits morceaux de fer ou d'acier. Il communique encore aux aiguilles de boussole, la proprieté qu'il a de se tourner vers le pole. Il faut cependant remarquer que la direction de ces aiguilles varie dans le même endroit, & qu'elle est différente dans les differens païs. Mr. de la Hire observa en 1666. & en 1667. que l'aiguille de la boussole ne déclinoit point de la méridienne tracée à l'Observatoire. Et en 1712. au mois de Janvier elle déclinoit de onze degrés vers l'Occident.

[Quelques Auteurs prétendent que l'Aiman a ses propres mines, mais pour l'ordinaire il se trouve dans les mines de métaux, particulierement dans celles de cuivre & de fer; on l'estime même la Marcasite de ce dernier métal.]

A I R.

AIR. Les Philosophes regardent l'air comme étant composé de particules qui sont capables d'un grand ressort. Celui que nous respirons environne la terre jusqu'à une certaine hauteur, c'est ce qu'on appelle *Atmosphere*. Il est rempli de vapeurs & des exhalaisons qui s'écoulent continuellement des differentes parties de la terre. Cet air entre par les poûmons & se mêle dans les parties de notre sang, ausquelles il est nécessaire pour faciliter par son ressort la circulation qui se fait du cœur aux extrémités du corps, & des extrémités au cœur. Il contribuë aussi à notre bonne ou mauvaise santé par les vapeurs & les exhalaisons qu'il contient, suivant qu'elles sont propres à corrompre le sang ou à l'entretenir dans la situation où il doit être pour couler librement dans nos veines. Donc, il n'y a rien qui puisse plus aisément alterer nos corps & nos esprits que l'air; car de sa constitution dépend entiérement la bonne & mauvaise disposition des esprits, des humeurs, & de toutes les parties du corps; c'est pourquoi, pour vivre bien sain & fort long-tems, il faut respirer un bon *Air* & fuïr le mauvais, ou du moins le corriger.

Le bon *Air* vivifie les esprits, réjoüit le cœur, subtilise les sens, éguise l'entendement, & fortifie les membres, si bien que toutes les parties, tant animales & vitales, que naturelles en sont plus parfaites dans leurs actions, & par conséquent celui qui est opposé cause des effets tous contraires.

Lorsque l'*Air* est alteré, ou corrompu, si l'on ne peut s'en éloigner, l'on pourra le purifier par artifice, en brûlant du Romarin, du Geniévre, du Cyprés, du Laurier, du Sarment de vigne, du bois d'Aloës, de Santal, ou des gommes aromatiques, comme de l'Encens, du Stirax, du Calamus, du Benjoin & autres semblables. Il y a des plantes qu'il faut rejetter, comme le Noïer, le Figuier, les Choux, Hieble, & la Rhuë.

L'expérience nous montre qu'il n'y a presque point de corps qui ne renferme quelque peu d'air: mais les fruits & les plantes en contiennent beaucoup; c'est ce qui fait croire que l'air ne contribuë pas peu à leur accroissement, lorsqu'il vient à se dilater par la chaleur du Soleil. Il est aussi vraisemblable que dès que la terre commence au Printems d'être échauffée par les rayons de cet Astre, la dilatation du ressort de l'air qui est enfermé dans les graines & dans les semences, sert beaucoup à déveloper leur germe.

AIR. Arbre en plein air: c'est un Arbre qui a une tige de six pieds.

On dit en plein air à cause qu'il joüit pleinement de l'air, sans qu'aucun mur l'en puisse empêcher. Ce mot est fort bien trouvé.

AIRE. On dit *une Aire de grange, une Aire à battre le bled;* ce qui est en effet toûjours l'endroit où ce travail se prend. Il vient du mot *area*, qui veut dire un lieu exposé à l'air, à cause qu'anciennement, & encore aujourd'hui en bien des endroits on bat le bled en pleine campagne, sur une place bien battuë & bien seche, telle qu'il faut qu'elle soit pour y travailler.

A I S.

AISSELLES. *Pour en ôter la puanteur*, prenez moëlle de racine d'Artichaux une once: faites boüillir dans une livre & demi de vin à la diminution du tiers. On en boit un coup en sortant du bain, & aprés le repas.

A J U.

AJUSTER. Terme usité parmi les Feuristes; ils disent: *Je viens d'ajuster un œillet.* Et ajuster un œillet n'est autre chose qu'en arranger les feüilles, de telle maniere qu'au défaut de l'ordre naturel, elles se trouvent chacune si bien disposées, que l'œillet en est plus large à cause des extrémités de leur casse qui ont été un peu courbées; & l'on s'applique à ce travail lorsque cette fleur est toute épanoüie, & qu'on voit que la nature n'y a pas aporté un bel ordre.

AJUSTAGES. Ce sont des piéces de fer-blanc, ou de cuivre de diverses figures que l'on ajoute au bout d'un tuyau de fontaine pour en faire sortir l'eau en differentes manieres. Il y en a qui sont en tête d'arrosoir, d'autres qui forment des fleurs de lys, d'autres en vases de diverses façons, comme on en voit à Versailles.

A L A.

[ALANA. Espece de Craie ou de Pierre tendre un peu rougeâtre, que l'on appelle autrement Tripoli.]

ALATERNE. C'est un Arbrisseau qui est une espece de Filaria. On le distingue néanmoins en ce que le Filaria a ses feüilles rangées deux à deux, au lieu que l'*Alaterne* les a disposées alternativement. On le met en buisson dans les plattes bandes des parterres, on l'éleve aussi en caisse dans une terre composée d'un tiers de terreau de couche. Ses feüilles sont rafraichissantes, bonnes dans les inflammations de la bouche & de la gorge, en gargarisme.

A L B.

ALBATRE. On le trouve dans les mines de Marbre. C'est un Marbe qui n'a pas encore reçu sa perfection. Cette pierre est si molle qu'on la peut couper avec un couteau. C'est une espece de plâtre ou de chaux; car étant calcinée, elle donne une lessive toute semblable à l'eau de chaux vive. Dioscoride dit qu'étant brûlé & mêlé avec de la resine ou de la poix, il dissout toutes les duretés; que mêlé avec du cerat, il adoucit la douleur d'estomac, si on en applique dessus, & qu'il comprime & resserre les gencives. On peut ajouter qu'il absorbe l'âcreté qui tombe sur les gencives dans le scorbut, & qu'il nettoie les dents.

L'ALBATRE s'endurcit à l'air, comme l'expérience nous le fait voir, à cause qu'y étant exposé, il se dépoüille comme tous les autres Marbres peu à peu de l'humidité qu'il avoit retenuë de la terre. Il y en a de plusieurs sortes à raison de leurs differentes couleurs; la plus belle & la plus commune est la blanche. Celui qui est fort luisant & poli pour la ressemblance qu'il a avec l'ongle, s'appelle Onyx.

[Cette pierre n'est pas fort en usage en Médecine, car elle n'entre en aucune composition, si ce n'est dans l'Onguent dit *Alabastrum.*

A L C.

[ALCANA. Drogue qui sert à la teinture; elle vient d'Egypte, & de quelques autres endroits du Levant. Les Botanistes appellent *Ligustrum Ægyptiacum*, ou Troësne d'Egypte, la plante qui produit cette Teinture. La couleur qu'on tire de ses feüilles est rouge ou jaune, suivant qu'on la prépare; jaune, si on la fait tremper dans de l'eau, & rouge, si on la laisse infuser dans du vinaigre, du citron, ou de l'eau d'alun.

A L E.

ALE'E. En terme de jardinage s'entend d'un lieu où l'on se promene. Ainsi on dit: *Ces Alées couvertes & à perte de vûë sont agréables: ce Jardin a des Alées qui flattent beaucoup la vûë;* & une alée est ordinairement ce qui partage les quarrés d'un Jardin, ou les autres piéces convenables aux Jardins. Il y a plusieurs sortes d'alées; savoir les alées de gazon qu'on a soin de tems en tems de faucher pour rendre le tapis plus uni, par conséquent plus agréable aux yeux, & les alées sablées qu'on ratisse.

ALEMBIC. C'est un vaisseau qui sert à distiller. Dans sa signification étroite, c'est un vase rond, élevé en pointe vers le haut, & plus large par le bas. Il a en dedans un rebord courbé & assez large pour recevoir les liqueurs: ce rebord est percé pour laisser écouler la liqueur, laquelle sort par un long bec ou tuyau, & tombe dans un autre vaisseau qu'on appelle le Recipient. Ce vase est adapté à un vaisseau qu'on appelle la Cucurbite, & dans lequel on met la liqueur qu'on veut distiller. La force du feu éleve la liqueur contenuë dans la Cucurbite des vapeurs qui sont reçuës par l'Alembic, & là elles se condensent, soit par la froideur de l'air extérieur, soit par l'eau qu'on y applique extérieurement, & se convertissent en liqueur, laquelle s'écoule dans le Recipient par le bec de l'Alembic. Comme ce vaisseau ressemble à une Chapelle à l'antique, on l'appelle *Chape*, *Chapelle* ou *Chapiteau.* Quelquefois on met autour de ce chapiteau une espece de bassin rempli d'eau fraiche qui sert à condenser & à resoudre les vapeurs qui s'élevent dans la cucurbite.

Quelquefois le bec de l'Alembic est joint à un tuyau entortillé, qui à cause de cela s'appelle *Serpentin*, & qui passe à travers un tonneau plein d'eau froide, & que l'on a soin de rafrichir à mesure qu'elle s'échauffe. En ce cas on se sert plus ordinairement d'une chape étamée en forme de tête, qu'on appelle tête de More, autour de laquelle il n'y a point de refrigerant. Mais par le mot d'Alembic on comprend toute la machine qui sert à distiller.

A L I.

ALIGNEMENT. Prendre des alignemens se dit parmi les Jardiniers, lorsqu'il est question de dresser des Alées, des rangées d'Arbres & d'autres compartimens. On dit aussi: *Tirer des alignemens; il faut que les herbages pour être promptement plantés sur des planches, soient mis sur des alignemens tirés au cordeau.*

ALIGNER. C'est la même chose que prendre des alignemens. On dit: *Alignez-moi cette planche.* Aligner vient de *lineare*, qui veut dire, tirer des lignes. Et comme dans le jardinage on ne sauroit rien faire de juste sans aligner, on a cru que ce terme-ci seroit admis fort à propos.

ALISMA. C'est une espece de Doronique. Ses feüilles qui sortent de sa racine sont comme celles du Plantin, mais plus étroites & plus tournées contre terre. Sa tige est menuë & haute d'un pied ou d'un pied & demi, avec une tête faite en bouquet. Sa fleur est radiée, petite, de couleur blanche & pâle. Sa racine est semblable à celle de l'Ellebore noir, rampant sous terre, menuë, odoriferante & un peu grosse.

Cette plante croit aux lieux montagneux; elle est sudorifique, elle dissout le sang caillé. Sa racine sert contre les morsures venimeuses & les maux de matrice. Sa décoction rompt la pierre dans les reins, provoque l'urine & les mois.

ALK.

ALKAEST. Van Helmont est le premier qui s'est servi de ce terme pour signifier un dissolvant universel, c'est-à-dire, une liqueur qui dissout, extrait les trois regnes ; de telle sorte qu'elle conserve dans leur entier la tissure des parties sur lesquelles elle agit : & après la dissolution, elle se separe sans avoir reçu aucune altération. Les Alchimistes nous disent des merveilles de leur Alkaest ; mais ils s'expliquent en termes si obscurs & si énigmatiques, qu'on voit bien qu'ils n'ont jamais pû y réüssir, quelques peines qu'ils se soient donnés pour y parvenir. On prétend que l'Alkaest se tire du Mercure.

ALKALI. C'est un sel dont chaque partie est raboteuse, inégale, pôreuse, & qui excite sur la langue un sentiment d'âcreté. Ce sel a pris son nom d'une plante nommée *Kali*, en François *Soude*, qui croit sur les côtes du Languedoc & de l'Espagne. Si on fait brûler cette plante, & qu'on fasse une espece de lessive de sa cendre, l'eau se charge d'une grande quantité de ce sel que l'on vient de décrire.

Les liqueurs chargées de ces sels Alkali sont appellées liqueurs alkalines, elles fermentent & boüillonnent avec les acides, & rendent le sirop violat d'une couleur verte. Si on méle un acide avec un alkali, comme de l'eau-forte avec de l'huile de tartre faite par défaillance, il se fait aussi-tôt une fermentation accompagnée de chaleur, & d'une grande multitude de petits jets-d'eau qui s'élevent vers le milieu de la surface de la liqueur, & en même-tems il se forme un sel au fond du verre.

L'eau de chaux, le tartre, l'esprit d'urine & celui du sel Armoniac sont des alkali. On les emploïe contre les douleurs & les tumeurs causées par des acides. La liqueur de tartre & l'eau de chaux dissipent les tumeurs. L'esprit de sel Armoniac préparé avec la chaux vive, apaise les douleurs de la goutte. Les inflammations, les érésipeles, les contusions de parties nerveuses, & les tumeurs des mammelles causées par la coagulation du lait, cedent aux mêmes remédes.

ALKALISER, c'est tirer le sel de tous les végetaux & minéraux après leur calcination par le moïen de la lessive, c'est-à-dire, en en versant plusieurs fois de l'eau qui s'empreigne de leur sel.

ALKOOLISER, ou reduire en Alkool, terme de Chimie qui signifie subtiliser, comme lorsqu'on pulverise quelque mixte jusqu'à ce que la poudre soit impalpable : on emploïe aussi ce mot pour exprimer un esprit de vin bien rectifié, *Alkool de vin*.

ALL.

[ALLEGERIE, en terme de Manége, signifie rendre le Cheval plus leger de devant que derriere, & faire qu'en trottant il soit prêt de galoper, & qu'il ne soit point pesant d'épaules.]

ALLER de bon tems, c'est-à dire, qu'il y a peu de tems que la bête est passée ; & pour lors on dit, les Veneurs *alloient de bon tems* lorsque le Roi arriva.

ALLER d'assurance, c'est-à-dire, que la bête va au pas le pied serré & sans crainte.

ALLER au gaignage, c'est-à-dire, que la bête fauve qui est le Cerf, le Daim & le Chevreüil, va dans les grains pour y viander & manger ; ce qui se dit aussi du Liévre.

ALLER de hautes erres, c'est lorsqu'il y a sept ou huit heures qu'une bête est passée. On dit, ce Liévre va *de hautes erres*.

ALLER en quête ; c'est quand le Valet de Limier va au bois pour y détourner une bête avec son Limier.

ALLEURE, c'est la maniere de marcher des bêtes.

[ALLONGE. On dit en Fauconnerie, un *Oiseau allongé*, c'est-à-dire, un Oiseau qui a toutes ses plumes entieres, & de la longueur qu'il doit les avoir. On dit aussi en terme de Chasse, un *Chien allongé*, celui qui a les doits du pied étendus par quelque blessure qui lui a blessé les nerfs.]

ALLONGER le trait à un Limier, c'est le laisser déploïé tout de son long.

ALO.

ALOSE. Cette plante a les feüilles semblables à celles de la Squille, elles sont longues, épaisses, charnuës, un peu larges, fermes, crénelées & pleines de suc ; elles sortent de la racine, & s'ouvrent en arriere. Elles sont dentelées des deux côtés, & armées de pointes courtes, rangées en scie. Sa tige qui sort du milieu des feüilles, soûtient en sa sommité des fleurs blanches découpées profondément en six parties, ausquelles succedent des fruits divisés chacun en trois loges, remplis de semences plates, extrêmement legeres & demi rondes. Toute cette plante est puante, extrêmement amere au goût, étant attachée à une seule racine ; comme à un pieu fiché en terre. Elle croit en abondance dans l'Inde Orientale & Occidentale, dans l'Arabie & en d'autres lieux maritimes : on en trouve aussi en Espagne. [Dans les Montagnes de la Sierre Morena, où elle vient d'une grosseur & d'une hauteur extraordinaire.

On tire des feüilles une espece de soïe rougeâtre, propre à faire des dentelles, dont on a vû quelques morceaux en France, que M. Tournefort y avoit apportés d'Espagne.

Ce nom est commun à trois choses differentes ; à un Arbre très-précieux & tres-rare, à une Drogue fort utile dans la médecine, & à une Plante, de la racine & des feüilles de laquelle on tire cette Drogue, qui en est le suc. La plûpart des Auteurs confondent l'Arbre & la Plante, sans doute à cause du peu de connoissance que l'on a de l'Arbre, & que la Drogue que produit la plante est bien plus connuë, & d'un plus grand usage.]

Le bois d'*Aloës* est resineux, c'est un puissant confortatif ; mais il est rare d'en trouver en Europe ; on dit que dans les Indes & autres Terres sauvages il vient grand comme l'Olivier. Le meilleur a une couleur fort brune, il est rempli de veines grises, & d'une humeur grasse ; & quoiqu'il soit pesant, il ne va pas au fond de l'eau. On s'en sert à composer des parfums. Il est fort amer & resserre moderément ; étant lavé, il fortifie & purge l'estomac ; il lâche le ventre & fait dormir. Le trop grand usage nuit à ceux qui ont de la disposition à la Phtisie ; il est bon contre le débordement de bile, & étant mêlé avec les autres médicamens, il les empêche de nuire, outre quantité d'autres proprietés. Voïez *Dalech. Tom. 2. Livre 16. Chap. 28.*

Quelques Naturalistes ont avancé que l'*Aloës* ne fleurissoit que de cent ans en cent ans ; que quand sa fleur s'ouvroit, il se faisoit un bruit comme d'un coup de pistolet, & que pour lors sa tige montoit extraordinairement en peu de tems. Rien de tout cela n'est arrivé au Jardin du Roi, où on l'a vû fleurir sans y remarquer aucun de ces prodiges.

Le suc épaissi de cette plante a retenu le même nom ; on en a fait trois especes, *Aloës* Succotrin, *Aloës* Hépatique, & *Aloës* Cabalin.

Le Succotrin a pris son nom de l'Isle de Soccotra, d'où l'on en tiroit autrefois une grande quantité. Pour être bon il doit être roux, gras, pur, luisant en-dehors, & couleur de citron en-dedans, facile a se dissoudre, friable, amer au goût, d'une odeur désagréable, & devenir jaune quand on le pulverise. On le tire par des incisions faites a la plante, & la liqueur qui en sort s'épaissit ensuite au Soleil. Il est ordinairement enfermé dans une vessie.

L'ALOES *Hepatique* est ainsi nommé, parce que sa couleur intérieure est semblable à celle du foïe. Il n'a point d'autre difference avec le Succotrin que sa couleur obscure.

L'ALOES *Cabalin* est le plus grossier & le plus terrestre ; on l'a appellé *Cabalin* à cause qu'on le donne aux Chevaux dans leurs maladies. Pour le tirer on pile la plante, & on en exprime le suc avec la presse, ensuite on le met épaissir au feu ou au Soleil.

L'ALOES purge doucement en fortifiant l'estomac par sa substance gommeuse ; mais il faut le prendre en mangeant, & il cause des tranchées, des hémorroïdes & des douleurs par sa substance resineuse ; il provoque les Mois, il tuë les Vers, il dissout les humeurs pituiteuses & gypseuses ; il empêche aussi la corruption, lorsqu'il est appliqué extérieurement. Il contient des parties balsamiques qui déséchent & consolident les plaïes.

Pour préparer l'Aloës, selon les regles des Chimistes, on le purifie en le dissolvant dans des eaux distilées, & dans des sucs de roses, ou bien de violettes, puis en le filtrant & le coagulant.

On prend demi-livre d'Aloës, le meilleur qu'on peut trouver, on le met dans une cucurbite de verre, & on verse par-dessus une livre & demi de suc de violettes, on couvre la cucurbite d'un chapiteau aveugle, & on le met en digestion l'espace de quarante-huit heures, pendant lequel tems l'Aloës se dissout dans ce suc, & s'il y a quelque terrestreité, elle se trouve au fond. On verse la dissolution par inclination, & on la filtre, puis on la fait évaporer dans une écuelle vernie au bain-marie, & on la réduit en masse, dont on puisse former des pilules de la pesanteur de six ou huit grains, desquelles on en prend une seule demi-heure avant souper pour lâcher le ventre doucement, & pour évacuer comme insensiblement les glaires & viscosités du ventricule. On en fait aussi de la grosseur de la tête d'une épingle, & on les appelle pilules de Francfort ; enfin on appelle cette masse, *Aloës violata*, comme on appelle *Rosata* celle qui est dissoute dans le suc de roses.

[ALOSE, sorte de poisson de Mer qui ressemble à la Sardine, mais bien plus grosse. Il monte au Printems par les Rivieres, & sur tout par les graveleuses où elle devient fort grosse.

L'ALOSE se mange rôtie, & pour cela il la faut écailler, l'inciser & la frotter de beure & de sel, ensuite la faire griller à petit feu sur le gril, de maniere qu'elle ait pris belle couleur ; après cela on la sert, si l'on veut à l'ozeille, c'est-à-dire, on prend de l'ozeille qu'on fait cuire avec du sel, poivre, & bon beure frais en guise d'épinars ; on y ajoute un peu de persil & de cerfeüil, puis quand la sauce est préparée, on sert l'Alose dessus. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sauce brune avec des capres.

[On sert encore ce Poisson au court-bouillon en cette maniere : Prenez du vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, clouds de Gérofle, laurier, oignons, & un peu d'écorce de citron verd ; mettez le tout dans un chaudron, faites-le bien cuire ; étant cuit, tirez l'Alose & la servez au sec sur une serviette ; vous pouvez, si vous voulez, y servir une sauce blanche à part, ou une vinaigrette pour ceux qui l'aiment.]

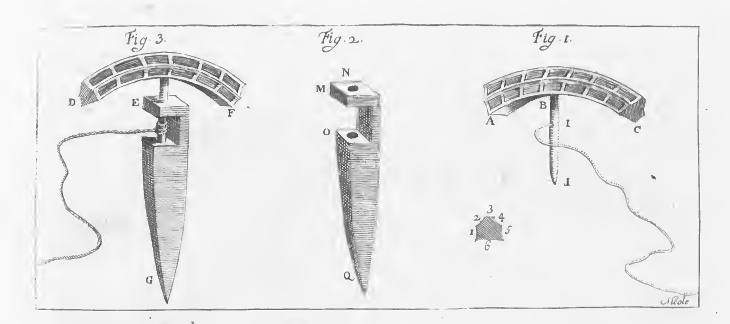
ALOUETTE. C'est un petit Oiseau gris qui chante dès le matin, quand il fait beau tems ; il est assez connu, il couve en Mai, en Juillet & en Août ; ses petits sont en état de sortir en dix ou douze jours.

Il y en a de deux sortes, une hupée ou crêtée, & l'autre qui ne l'est point : celle-ci vole en troupe, c'est le premier Oiseau qui annonce l'Eté. La crêtée va plus souvent à terre que l'autre. Ces deux especes se nourrissent de vers, de grains & de fourmis. On les met en cage ; elles sont très-bonnes à manger lorsqu'elles sont jeunes, pourvû qu'on les choisisse tendres & bien nourries. Leur chair est ferme, brune, d'un bon suc, & facile à digerer.

On emploïe le cœur & le sang de l'Aloüette dans la colique venteuse & dans la néphrétique ; on s'en sert aussi pour pousser le sable & les flegmes des reins & de la vessie.

Pour prendre les Aloüettes au miroir.

On les prend diversement ; la maniere la plus commune est avec des napes, qui se tendent comme pour les Ortolans ; c'est pourquoi on fera toutes les mêmes observations, à la reserve qu'il faut se servir d'un miroir, & que les appellans sont à terre, au lieu qu'on met les Ortolans sur de petites fourchettes.



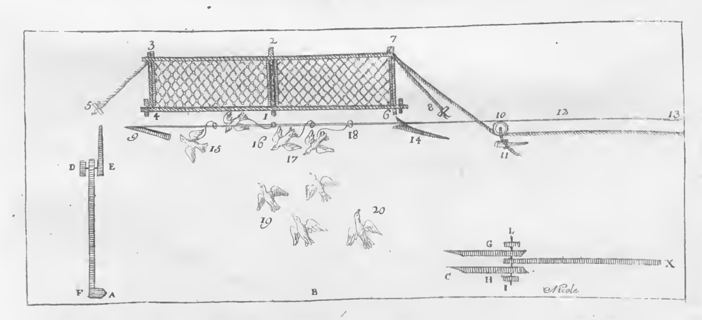
Le miroir dont on se sert pour prendre les Aloüettes est fait de differentes piéces qui sont representées par les *figures* 1. 2. & 3. de la premiere planche. Prenez un morceau de bois A C d'un pouce & demi d'épaisseur, long d'environ neuf pouces: il faut le tailler de sorte qu'il soit courbé en arc, comme vous le voïez en A B C, & qu'il ait six faces suivant sa longueur.

La figure marquée 1. 2. 3. 4. 5. 6. represente sa coupe, la face de dessous 6. doit être large d'un pouce & demi; les autres faces doivent diminuer l'épaisseur de telle maniere, que celle de dessus marquée 3. n'ait plus qu'un demi pouce de large. Les cinq faces 1. 2. 3. 4. 5. seront toutes entaillées en creux, pour y mastiquer de petits morceaux de miroir. Au milieu de la face inférieure marquée 6. ou B dans la *premiere figure*, il faut faire un trou pour recevoir une cheville de bois longue de six pouces & grosse comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou I au milieu pour y attacher une corde.

Prenez ensuite un autre morceau de bois N Q de deux pouces d'épaisseur, long d'un pied, que vous amenuiserez par le bout Q pour le ficher en terre. Faites-y une entaille M O, dont la hauteur M O soit de deux pouces, & la profondeur dans l'épaisseur du morceau de bois d'un pouce & demi. Percez ce morceau de bois par sa partie supérieure N, & continuez le trou jusqu'au dessous de l'entaille M O de la longueur d'un pouce; c'est dans ce trou que vous ferez entrer la cheville I B adaptée au morceau de bois taillé à facetes, comme vous le voiez representé dans la 3e. *Figure*.

Enfin vous passerez une corde dans le trou qui a été pratiqué au milieu de la cheville, & vous la roulerez alentour; le miroir sera achevé. Il le faudra ficher en terre au milieu des deux napes, & un peu devant des muettes, en telle façon que la personne qui sera dans la Loge tirant la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, ainsi que ces petits moulinets que les enfans font tourner dans une noix, qu'ils appellent guindres, ou noisoles; cette invention sert lorsque le Soleil paroît, il faut les faire marcher incessamment, tous ces miroirs éclatent, ce qui donne envie aux Oiseaux de voltiger aux environs pour voir ce que c'est; & lorsqu'ils sont à la hauteur convenable, on les prend. La vraie saison de cette chasse, est depuis le mois de Septembre, & principalement le matin pendant les gelées blanches. Consultez le mot ORTOLAN, & vous y verrez la Figure des deux napes, dont il est parlé dans cet article-ci.

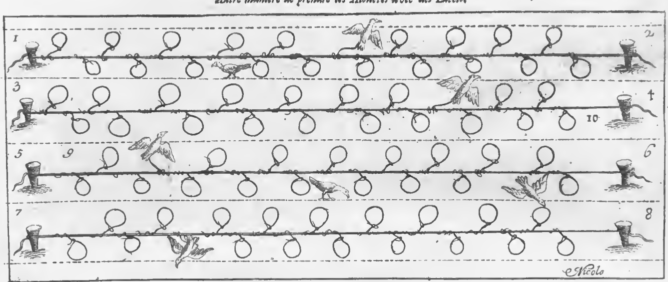
Pour prendre les Aloüettes à la ridée.



Les Païsans prennent encore les Aloüettes avec des filets qu'ils attachent bout à bout; ils nomment cette façon de chasse *la Ridée*. L'hiver lorsqu'il géle bien fort, ces Oiseaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre pour chercher à manger, & lorsqu'on les fait lever, ils volent bas, ridans contre terre, & se posent où elles en voient quelques autres; c'est pourquoi on en prend facilement, & en quantité. Les filets dont on se sert ne sont autres que les deux napes, dont on se sert pour prendre les Aloüettes au miroir, & qu'on attache bout à bout. Il faut avoir trois bâtons semblables à celui qui est ici marqué D E F, longs de cinq ou six pieds, bien droits & assez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une desquelles sera attaché d'un côté un piquet E, long d'un pied & demi, & de l'autre une petite cheville D, de deux ou trois pouces de longueur; un de ces trois batons aura deux piquets attachés au bout, à l'opofite l'un de l'autre, & il y aura aussi deux petits bâtons ou chevilles liées au côté de chaque piquet, comme le montre la Figure marquée G, L, X, I, H. Le bâton I, X, aura deux coches à ses extrêmités une X, pour y mettre le filet & le bout I, ou sont attachés les deux piquets G, H, & au côté de chaque piquet les chevilles L, I; & quand on veut prendre des Aloüettes, il faut s'en aller trois ou quatre personnes de compagnie dans une campagne qui soit unie; c'est-à-dire, qui ne soit point montueuse, & déploier les filets & les étendre de long, puis attacher les trois bâtons aux deux bouts & au milieu, & mettre le bâton auquel il y a deux piquets au milieu, afin que le filet tourne plus facilement & promptement, étant guidé par ce bâton qui tournera entre les deux piquets que vous joindrez en terre, & les deux autres bouts vis-à-vis l'un de l'autre; ensorte que les quatre piquets se trouvent tous piqués en ligne droite, & que la corde du bas des napes soit fort roide, aïez une corde cablée 3, 5, longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton 3, & de l'autre à un piquet 5, qu'on fichera en terre, vis-à-vis des piquets 4, 1, 6. Vous mettrez pareillement une autre corde longue de dix pieds au bout du bâton 7, avec un piquet 8 à l'autre bout, que vous coignerez en terre au droit des autres, le tirant de toutes vos forces, pour faire que la corde d'en-haut soit aussi roide que celle d'en-bas; il faudra avoir une autre corde longue de dix ou douze toises, que vous passerez dans une poulie, & l'attacherez d'un bout au bâton 7, & l'autre sera lié à un piquet derriere sa Loge, qui doit être de chaume, autour de

de quelques brins de bois, on arrêtera la poulie à quinze pieds du filet à l'endroit marqué 10 avec une corde liée à un piquet 11; de sorte que l'espace d'entre la poulie & son piquet, soit d'un pied & demi de longueur, & que la poulie avance de deux pieds en dedans du bas du filet, afin qu'il tourne plus vîte. Le tout étant ajusté, une personne s'asseoira dans la Loge pour tirer la corde & faire tourner les Napes, si-tôt que les premiers Oiseaux de la troupe seront au dessus du bas du filet, pendant qu'il y prendra garde, les autres s'en iront faire lever les Aloüetes, & les chasseront du côté où sont tenduës les Napes, afin de les contraindre d'y aller: les personnes se doivent disposer ensorte que le gibier 19, 20, soit comme entre les trois personnes que je suppose venir l'un de l'endroit marqué A, l'autre de B, & le troisiéme de C; mais il faut que les deux qui marcheront aux endroits A, C, avancent plus que celui du milieu; par ainsi les Aloüetes se verront comme enfermées de trois côtez, & seront obligées de voler droit par dessus les filets; & pour les y faire encore plûtôt aller, aïez une fiscelle qui soit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton 9, qui sera haut d'un pied & demi, ou deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des Napes, & delà elle passera sur une petite fourchette 14, de même hauteur que l'autre verge, & piquée pareillement en terre, & l'autre bout de cette fiscelle sera porté à la Loge. Liez à cette fiscelle trois ou quatre Oiseaux, 15, 16, 17, 18, qu'on attachera par les pieds avec de petites fiscelles longues d'un pied & demi; & lorsque la personne qui sera dans la Loge verra voler la bande d'Aloüetes, il fera voltiger celles de la fiscelle, en la tirant un peu, & quand les autres les apercevront, elles s'y en iront tout droit; lorsque le guetteur les verra approcher, il doit tenir les deux mains sur la corde toute prête à la tirer quand il sera tems que les filets se levent.

Autre maniere de prendre les Aloüetes avec des Lacets.



Les Païsans qui n'ont point de filets se servent de collets ou lacets pour prendre les Aloüetes pendant les grands froids; ils observent les lieux où elles se plaisent le plus, parce qu'elles y sont souvent, & pour les y attirer davantage ils y jettent de l'Avoine: celui qui veut en prendre tend des collets, il met dessus divers sillons ou planches de terre, les unes proches des autres, des fiscelles longues d'environ quatre ou cinq toises chacune, qui sont arrêtées avec des piquets à chaque bout; il attache à ces fiscelles plusieurs lacets faits d'un brin de crin de Cheval en double, lesquels sont à quatre doigts les uns des autres, & jette après cela de l'Avoine tout au long des fiscelles; & de crainte qu'on ne lui dérobe celles qui s'y prendront, en son absence il va chercher au lieu ou il y en a quelque bande & les fait voler du côté qu'il a tendu ou elles se vont poser; & aussi-tôt qu'elles découvrent le grain, & qu'elles s'y jettent, on en prend une quantité prodigieuse; il s'y prend aussi bien d'autres Oiseaux que des Aloüetes, & tous demeurent pris par les pieds, parce que cheminant pour chercher le grain, ils passent par hazard les pieds dans le lacet qui est délicat, & l'emportent avec eux jusqu'à ce que le collet soit tout à fait ferme, & qu'il les arrête.

Pour prendre une compagnie d'Aloüetes sous un filet.

Voici une autre maniere bien facile pour prendre une bande d'Aloüetes; il ne faut point de filet particulier, puisque toutes sortes de filets peuvent servir à cette chasse, pourvû que les mailles n'en soient pas trop larges, & que le filet soit assez grand, comme seroit une tirasse dequoi on prend les Cailles: celui qui voudra se divertir à prendre tant les grosses Aloüetes que les petites appellées Cotrelus, ou Trelus. Il faut avoir premierement trois ou quatre douzaines de petites fourchettes hautes d'un pied, & fort menües, les mettre en un paquet avec le filet dont on se veut servir, qu'il faut porter sous le bras & se promener dans les Campagnes, jusqu'à ce qu'on aïe rencontré une bande d'Aloüetes, lesquelles étant découvertes, il faudra les assurer en cette sorte. On tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois, ne les approchant d'abord qu'à cent pas, & puis en tournant peu à peu on s'en approchera jusques à trente ou quarante pas. Qui tournera ainsi ne doit point s'arrêter quand il en sera proche, autrement elles s'envoleroient; mais il marchera continuellement & doucement de côté & d'autre, étant courbé, contrefaisant une Vache qui paît; & lors qu'il les verra sans crainte, il déploïera le filet de travers les raïes & planches de Blé, ou de guéret, & il l'étendra tout au tour; de sorte que la corde soit du côté des Oiseaux; il faudra piquer tout droit de deux en deux pieds les petis bâtons fourchus, sur lesquels la corde ou bord du filet portera, laissant traîner à terre les deux côtez, pareillement le dernier, après quoi l'on piquera le reste des autres fourchettes, pour tout le milieu dudit filet; quand le filet sera ajusté on ira faire le tour au dessus des Aloüetes, & cheminant de côté & d'autre, on les approchera peu à peu pour les faire marcher, ce qu'elles feront lorsqu'on les pressera; si elles étoient trop écartées il faudroit les tourner pour les faire amonceler, & les conduire jusques sous les filets, elles y entreront facilement, où étant entrées on jettera un chapeau en l'air en courant à elles, afin de les empêcher de revenir du côté qu'elles auront entré; & si-tôt qu'on sera au bord il faudra arracher la premiere rangée de fourchettes, & fermer le filet tout autour comme une cage, pour prendre le giber à son loisir.

Autre maniere de prendre des Aloüetes ae nuit avec un filet.

On prend grande quantité d'Aloüetes la nuit avec un filet; quelques-uns se servent du feu avec le filet. Pour en prendre de cette façon il faut avoir un filet appellé *Traineau*, qui s'ajuste, & se fait de même, à la reserve que les mailles n'ont qu'un pouce de largeur, & qu'il doit y avoir un reste par le derriere, long d'un pied, trainant à terre afin que les Aloüetes ne laissent passer le filet sans s'élever. Pour les prendre avec moins de peine, il est à propos de se promener au soir au long des piéces de terre ensemencées, des terres en friches qui en sont proche, des endroits où on a cueillis de l'Avoine, ou des Chaumes coupez bien près de terre; on les voit sur le tard voler en troupes, & se reposer dans l'un de ces endroits qu'on remarque pour y retourner la nuit avec le *Traineau*, qui est attaché avec deux perches, & porté par deux personnes fortes, lesquelles marchent vite dans le champ où elles ont été remarquées, & quand ils entendent voltiger quelque chose, il faut la fler tomber les perches, & courir au filet pour prendre ce qui s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le tems de remarquer le soir les Aloüetes, vont seulement trainer le filet au hazard sur les lieux ou ils croient trouver le gibier. Vous serez averti que par fois il se rencontre sous le filet des Perdrix ou quelques Becasses, lorsque le *Traineau* ne fait pas de bruit, comme par exemple, sur le Blé verd. Cette chasse est d'autant meilleure que la nuit est plus obscure, & qu'il fait froid: Ce n'est pas la peine de s'y arrêter quand la Lune est claire.

Pour aprêter des *Aloüetes* comme il faut, on commence par les plumer au sec, puis à leur écorcher la tête, observant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard, puis leur passant une brochette en travers, on les attache toutes à la grande broche pour les faire rôtir, & lorsqu'elles le sont, on y jette dessus de la mie de pain en poudre avec du sel, on leur met dessous une rôtie, & une sauce comme aux Beccasses.

Aloüetes en ragoût.

Prenez des Aloüetes, plumez-les, vuidez-les, passez-les à la poële, avec du Lard fondu & un peu de Farine, mettez-les dans une terrine avec du Boüillon & du Vin blanc, assaisonnez-les de Sel, de Poivre, de Canelle; laissez-les cuire ainsi jusqu'à ce que la sauce en soit courte; mettez-y un jus d'Orange & puis les servez.

[ALOYAU, piéce de Bœuf qu'on coupe le long des vertebres au haut bout du dos de cet Animal. Il y a des Aloyaux de la premiére, de la seconde & de la troisiéme piéce. L'Aloyau se mange ordinairement *rôti* ou bien en *ragoût*.]

A L P.

[ALPHÆNIX. C'est le Sucre d'Orge blanc, ou Sucre tors, auquel on donne un nom extraordinaire pour le faire valoir.

Ce Sucre qu'on estime bon pour le Rhume, se fait avec du Sucre ordinaire cuit à casser, que l'on jette sur un marbre graissé d'un peu d'huile d'Amendes douces, & que l'on contourne de diverses figures avec un crochet de cuivre. On peut le falsifier avec l'Amidon.]

A L T.

ALTEA FRUTEX. C'est un petit Arbre qui vient de graine, & qui porte des fleurs comme celles du *Volubilis* & de même figure: il y en a de violets & de blancs; il est quatre ou cinq ans avant que de fleurir: il ne craint point le froid; & quand cet Arbrisseau est dans sa perfection, & que sa fleur est sortie, c'est un objet charmant à la vûë & qui dure fort longtems.

ALTERER. Proprement parlant, signifie un changement de nature, ou une espece de cessation d'agir dans l'objet atteint de cet inconvenient: Ce qui fait qu'on dit en matiere d'Agriculture: *Nos Raisins ont été alterez cette année:* c'est-a-dire, n'ont pas donné du fruit si gros qu'on l'esperoit: *Ce Bois est tout alteré: les Blez sont alterez pendant les trop grandes secheresses.*

ALTERER, est bien dit, non seulement par raport à l'homme, mais encore par rapport aux plantes, qui sont sujettes ainsi qu'eux aux infirmitez.

A L U.

ALUDEL. Terme de Chimie qui se dit de plusieurs pots ou tuyaux de terre sans fond mis, les uns sur les autres, qui vont en étrécissant par en haut, & qu'on adapte sur un pot percé au milieu de sa hauteur. On s'en sert à sublimer.

ALUN. C'est un sel acide mineral de differentes couleurs, qui se tire des carrieres en France, en Italie & en Angleterre; lorsqu'il est sec, concret, & de couleur blanche, il est mois piquant que le Vitriol, & plus astringent. Celui qu'on trouve dans les Mines est le naturel, & il y en a de trois especes. *L'Alun* de Roche ou de Glace, *l'Alun* de Rome, & *l'Alun* de Plume.

L'ALUN de Roche nous vient d'Angleterre, il est blanc & transparent comme du Cristal, il est peu emploïé en Medecine. Il rend la teinture claire, vive, & durable.

L'ALUN de Rome est rougeâtre, transparent en dedans, & d'un goût acide stiptique. On s'en sert exterieurement pour arrêter le sang, & pour netoïer les dents; on l'empoie dans les Gargarismes pour les inflammations de gorge. On l'appelle Alun brûlé, quand on l'a fait calciner pour le dépoüiller de son flegme, alors on s'en sert pour ouvrir les Chancres & pour consumer les excroissances & les chairs baveuses.

L'ALUN de Plume a la figure d'une petite plante, il est composé de plusieurs filamens droits, très-blancs, cristallins & resplendissans. Il se trouve dans quelques Isles de l'Archipel, en Macedoine & en Egipte. Il est très-rare, & il n'y a que les Curieux qui en gardent dans leurs cabinets.

A ces trois especes d'Alun naturel, on en peut ajoûter une quatriéme qui est celui que l'on debite chez les Droguistes pour *l'Alun* de Plume. Ce n'est qu'un talc filamenteux, doux au toucher, & qui ressemble à la pierre d'Amiante, avec laquelle cependant il ne le faut pas confondre. Ce talc ne se dissout point dans l'eau, il est même difficile de le calciner; il excite sur la peau des démangeaisons & des ampoules, que l'on guérit avec de l'huile. On l'apporte de Negrepont.

Il ya quatre sortes *d'Alun* artificiel. 1. Le Succarin qui est preparé avec de *l'Alun* de Roche, de l'eau de rose & des blanc d'œufs cuits ensemble en consistence de pâte. 2. *L'Alun* Catin qui n'est autre chose que la cendre de la *Soude* ou *Kali*, ou bien quelqu'autre cendre ou Sel Alkali tiré des végetaux. 3. *L'Alun* de lie de Vin desséchée & brûlée. Enfin *l'Alun* écaillé, qui se fait de la pierre *Speculaire*, ou miroir d'âne.

L'ALUN est d'un usage fort étendu dans les teintures & dans les enluminures, c'est lui qui sert à donner de la vivacité aux couleurs, & il est comme un lien entre la couleur & les étoffes. Le meilleur moïen de se servir de *l'Alun* dans le verd d'Iris & autres Compositions de couleurs, qui changeroit sans ce Mineral, est de le concasser assez menu & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou sue de couleurs; mais le moins d'Alun c'est le meilleur à cause qu'il brûle quand il y en a trop.

Glaser dit que *l'Alun* étant bien preparé, il peut être emploïé interieurement. Le même Auteur le distile & le calcine en même-tems, & dit que l'esprit qu'on en tire étant mêlé dans la boisson des febricitans est bon pour les rafraichir, parce qu'il est fort diuretique & desopilatif, & qu'il est très propre pour guerir les Chancres de la bouche, mais que comme il a un goût désagréable, on peut le servir en sa place, & en toutes occasions de l'esprit de Vitriol. Il pretend aussi que son flegme est fort bon dans les Collires pour les inflammations des yeux, pour les Erésipeles, & pour laver les plaies & les ulceres. Mais pour faire cette distillation, il prend de *l'Alun* purifié.

A M A.

[AMADOU. Espece de Méche noire qui vient d'Allemagne. Elle se fait avec cette sorte de grands Champignons, ou d'excroissances fongeuses, qui viennent ordinairement sur les vieux Arbres, particulierement sur les Chênes, les Frenes & les Sapins. Cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis sechée & bien batuë, se remet ensuite dans une forte lessive préparée avec du Salpêtre, au sortir de laquelle on la met de nouveau sécher au four. Elle sert à mettre dans les fusils pour recevoir & entretenir le feu, qu'on excite avec l'acier & le caillou frappez l'un contre l'autre. Quelques-uns nomment l'Amadou, *Eponge Pyrotechnique*, à cause de la facilité qu'il a de prendre feu.]

AMALGAMER. C'est calciner quelque métal par le moïen du Vif Argent, ou Mercure vulgaire. Ainsi l'Amalgamation est une correction de métal incorporé avec le Mercure. Cette Operation chimique sert pour reduire les métaux parfaits en très-petites parcelles: car lors qu'ils sont incorporez ensemble, on fait exhaler a petit feu le Mercure, lequel laisse au fond du creuset le métal reduit en poudre, & le rend plus propre à être dissoût en liqueur par les menstruës. Cette operation est familiere aux Orfévres & Doreurs, lesquels par ce moïen rendent l'or fluide, & extensible sur les ouvrages qu'ils veulent dorer. Il est a remarquer que toutes sortes de métaux s'amalgament avec le Mercure, excepté le fer & le cuivre, lesquels pour être fort terrestres, ont peu de rapport au Mercure, qui est d'une substance, dont les parties sont beaucoup plus petites.

AMANDER, *Amandement*, sont des termes qui se disent à l'égard des terres maigres ou usées, quand on y méle de bons fumiers; ainsi l'on dit une terre qui n'est pas amandée, quand il y a long-tems qu'elle n'a pas été fumée: & tout le contraire se dit d'une terre qui a été nouvellement bien fumée: on dit aussi une terre qui a besoin d'amandement, c'est-à-dire, qui a besoin d'être fumée de nouveau.

AMANDIER. C'est un Arbre qu'on cultive dans les Jardins; ses feüilles & ses fleurs sont toutes semblables à celles du Pêcher. Il fleurit avant le Printems, a sa fleur succede un fruit dur, ligneux, oblong, couvert d'une peau verdâtre, charnuë, qui contient une Amande, il y en a de deux sortes. Les Amandes douces & les Amandes ameres. Celles qui croissent prés d'Avignon sont les plus belles & les plus estimées.

Les Amandes douces sont émolissantes, aperitives, pectorales, on en fait des Emulsions. Elles contiennent beaucoup d'huile.

Maniere de tirer l'huile des Amandes douces.

Après avoir choisi & mondé les Amandes de leur dure écorce, on les péle avec de l'eau tiede; on les séche dans un linge, puis on les pile exactement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'a ce qu'elles soient reduites en pâte, laquelle étant mise dans un sachet de canevas, ou d'étamine claire, on l'exprime tout doucement a la presse sans la chauffer. Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amandes douces sans feu, laquelle est bonne a prendre par la bouche. Or pour avoir cette huile, il faut prendre garde que parmi les douces il n'y en ait point d'ameres, ni de vieilles, mais qu'elles soient dépoüillées de leur peau, [qui a quelque astriction,] afin que l'huile en soit plus pure & plus lénitive.

Pour les peler sans eau tiede, il y en a qui laissent tremper les Amandes dans l'eau froide, six heures durant, afin de les pouvoir écocer facilement avec la main jusqu'a ce que l'écorce se fende & se mette en pieces par la chaleur, puis les criblent pour en separer le son & les frotent par après rudement dans un sac de toile neuve pour ôter toute leur écorce.

On en tire l'huile doucement & peu à peu, & non avec violence, afin que l'huile en soit plus claire, autrement elle seroit trouble & féculente, & par consequent elle auroit moins de vertu; joint à cela qu'elle ne seroit pas si agréable à prendre par la bouche.

Meslué veut que pour tirer l'huile d'Amandes douces avec le feu, on tienne les Amandes pilées environ cinq heures en lieu chaud, ou qu'on les fasse cuire une heure au bain-marie, ou sur le sable, ou sur les cendres chaudes. Mais cette maniere n'est pas meilleure que la premiere, car les Amandes étant ainsi échauffées, leur huile qui doit être temperée devient bien-tôt chaude, ou rancie; de sorte qu'au lieu d'adoucir, elle échauffe. C'est pourquoi il vaut bien mieux s'arrêter à la premiere qui est aujourd'hui en usage dans les boutiques, qu'a celle de Mesué.

Les *Amandes* ameres sont aperitives & detersives, on prétend qu'elles empêchent l'yvresse, si on en mange aussi-tôt qu'on a bû. Elles soulagent dans le mal de tête, si étant pilées on les applique en frontal. Elles purifient les parties internes, & évacuent les humeurs contenuës dans la poitrine & aux poûmons: elles ont aussi par accident la vertu de desopiler, car elles purgent le foye des humeurs grosses & visqueuses, qui opilent les extremitez de ses veines. Elles guérissent même les douleurs de côté, de la rate, des reins & de gros intestins, qui proviennent de même cause. Enfin elles provoquent l'appetit, les mois & les urines: leurs substituts sont l'Absinte, & les noyaux.

Maniere de tirer l'huile des Amandes ameres.

On prend des Amandes ameres seches, & après les avoir bien mondées, on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, puis on les met dans un sac de toile ou d'étamine, pour en tirer l'huile chaudement à la presse.

On chaufe les Amandes ameres pour en tirer l'huile, afin qu'elles en rendent davantage. La raison est, que toutes sortes d'Amandes rendent plus d'huile étant chaufées, qu'autrement, parce que par le moïen de la chaleur, leur humidité oleagineuse est subtilisée, fonduë & renduë plus coulante. Or pour chaufer les Amandes, il les faut mettre dans un vase de verre, situé dans un autre vase plein d'eau boüillante sur le feu, afin que l'huile ne soit pas gâtée par l'attouchement du feu & par la mixtion de l'eau.

L'huile d'Amandes douces est propre pour adoucir l'aprêté du gosier, du poûmon, des reins, & des parties externes, & pour corriger la dureté & siccité des jointures, & de toutes les autres parties du corps. Et celle d'Amandes ameres, est propre pour dissiper le tintement d'oreille, pour ouvrir les obstructions du foye, & des autres visceres, en ate-

atenuant, & détergeant, & pour amollir toutes sortes de duretez particulieres, & celles des nerfs.

Pour faire des Amandes vertes.

Il ne faut point de Sel comme aux Abricots, mais il faut se servir de la lessive de cendre, ou de gravelée, & lorsqu'elles sont bien lavées, & bien nettoïées, les jetter dans de l'eau bouillante, comme il est dit, & regarder avec une épingle qu'elles ne cuisent trop, parce qu'elles s'ouvriroient. Puis vous les jetterez dans l'eau fraîche, & les mettrez égoûter; ensuite vous les mettrez dans du sucre clarifié, qui soit leger: lorsque votre sucre bout, jettez-les dedans, afin qu'ils prennent leur verd, & achevez-les promptement de peur qu'elles ne noircissent, & pour les garder mettez livre pour livre, comme il est dit dans l'Article des Abricots, & prenez garde que le sirop ne soit ni trop cuit, ni pas assez.

De tous les fruits que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorsque vos fruits sont passez à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de Sucre tout au plus, pour livre de fruit, & faire cuire le sirop comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité. Voilà comme l'on fait de bonnes compôtes de tous les fruits: y aïant peu de Sucre, ils conservent tout le goût de leur fruit

Autre compôte d'Amandes vertes.

Il faut, de même que les Abricots, passer les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelée, & les gouverner tout ainsi que les Abricots; car elles se font de la même maniere: & si vous voulez en tirer au sec, après qu'elles ont été au Sucre, vous mettrez du Sucre clarifié dans une poële, & le ferez cuire à la plume, & aussi-tôt vous jetterez vos Amandes dedans, après les avoir fait égoûter sur un tamis. Cela fait, vous les remettrez sur le feu, les remuërez bien, & les ferez boüillir, parce qu'elles auront décuit votre Sucre à la plume, puis vous les retirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir a moitié, puis avec une cuillere, ou le dos de votre écumoire, vous froterez votre sucre tout autour de la poële, jusqu'à ce que vous l'aiez troublé par tout, vous les tirerez ensuite avec votre écumoire, en ferez égouter le sucre, & les rangerez sur un clayon de fil d'archal, ou sur de la paille épluchée, que vous rangerez sur un plat, ou terrine; ainsi vos Amandes seront séches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez, de seches ou de liquides. L'on peut tirer les Abricots verts de même.

AMANDES *à la praline.* Il faut prendre pour 2. livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre, le faire cuire à la plume, puis vous jetterez vos Amandes dedans, vous les remuërez bien avec votre spatule, & prenez bien garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële, remuez-les toûjours bien jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre, qu'elles soient bien pralinées, melez-les doucement sur un petit feu, a la fin, pour faire fondre les égremilles du sucre, & faites ensorte qu'il n'en reste point, que tout s'attache autour des Amandes: prenez bien garde qu'elles ne se mettent en huile; & lorsquelles seront faites, elles peteront, pour lors vous pouvez les ôter, vous les laisserez dans la poële, & vous les couvrirez avec quelque chose pour les faire ressuyer, puis les laisserez refroidir, & les mettrez dans des boëtes; vous pouvez praliner des Avelines de même.

AMARANTE. Cette plante pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feüilles ressemblent a celles de la Blette, elles sont d'un vert brun, & rougeatres par les bords. Ses fleurs sont agréables, disposées en épi & de couleur d'écarlatte. Elles sont semblables à une panache, teintes d'une couleur de pourpre, si vive qu'elles se maintiennent long tems sans rien perdre de leur couleur, lors même qu'on la fait sécher au four. Elles se gardent pour l'Hiver, si dans cette saison on les met tremper dans l'eau, elles reprennent l'éclat & la couleur qu'elles avoient dans l'Eté.

Son fruit a la figure d'une boëte qui s'ouvre en travers comme les boëtes a savonettes. Il contient de petites semences presque rondes, polies, noires & luisantes quand elles sont mures, mais elles ne viennent que difficilement en maturité.

On cultive cette plante dans les Jardins: elle fleurit ordinairement depuis le mois d'Août, jusques à la fin de l'Automne. Elle se plait dans un lieu ou il n'y ait pas trop de soleil, dans une très-bonne terre qui doit être souvent arrosée. On donne a la fleur le nom de *Passe-Velours* ou *Fleur de Jalousie.*

Il y a de deux sortes d'Amarante, l'une jette beaucoup de petites branches, chacune desquelles a son panache, mais elle n'est pas la plus belle, parce qu'ordinairement elle se charge de graine.

La plus belle est celle qui ne jette presque qu'une tige, qui porte des panaches de la longueur de quatre doigts, elle est extrémement lustrée, & colorée, & celle-ci porte fort peu de graines, qui viennent dans les petites branches qui sont autour de la plante.

Le froid est fort dommageable à cette plante, cependant on la seme en Fevrier & en Mars. Mais une gelée blanche la tuë, les vents mêmes, & les pluïes lui sont contraires. Si on la seme dans ces mois, ce doit être toûjours sur couches; & lorsqu'elle est levée on la doit couvrir de quelques paillassons. Quand la jeune plante a acquis deux pouces de haut, & qu'elle a jetté quatre ou cinq feüilles, alors il faut l'accoûtumer au grand air. Ce soin dure six semaines: au bout de ce tems on la transplante.

Il est assez tôt de la semer huit jours avant la pleine Lune d'Avril, la retarder c'est l'avancer; car si elle sent le froid, elle ne se perfectionne pas; quoique ce ne soit pas la coûtume d'arroser les plantes pendant le jour, mais seulement le matin & le soir; néanmoins celle-ci, comme encore le Basilic, & le Tricolor qui sont de même nature, veulent être arrosez au plein Midi, en s'abstenant de mouiller la plante.

Lorsqu'on ne les seme qu'en Mai ou en Avril, il n'est pas nécessaire de prendre tant de précautions. On les seme alors en pleine terre dans des pots ou dans des baquets. Le fumier pourri, ou la bonne terre doivent être emploïez pour la culture de cette plante.

Les Amarantes font un très-bel effet en pots, & en plattes bandes. On doit cueillir les graines dans leur maturité parfaite. Elles se conservent dans de petites boëtes. Cette fleur est d'autant plus estimable qu'elle dure long-tems.

Le Tricolor est une espece d'Amarante, dont les feüilles sont peintes de vert, de rouge, & de jaune.

Culture des Amarantes.

Les Amarantes râres particulierement, veulent être semées, & élevées sur couche de bonnes chaleurs, avec les cloches de verre; au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle Lune, s'il se peut: mais après qu'elles auront deux pouces de haut & qu'elles auront quatre ou cinq feüilles, il faut les faire au grand air, en élevant lesdites cloches sur des fourcherres, & lorsque les nuits seront chaudes, vous ôterez entiérement les cloches de dessus lesdites Amarantes, & les remettrez sur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines, & plus si vous voulez; & quand lesdites Amarantes seront bien fortes, & que le tems doux sera venu, qui sera environ la fin de Mai, ou au commencement de Juin, vous les planterez ou vous voudrez avec leur motte, & par un tems de pluïe, s'il se peut; c'est une fleur extrémement délicate à élever aux Païs froids.

Voilà la maniere dont il faut gouverner les belles Amarantes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est-a-dire, dès le mois de Juillet.

Mais lors qu'on les desire plus tard, on les seme en pleine terre, bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots, au commencement de Mai, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre l'on peut mettre des crottins de Cheval tous chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre deux pouces de haut de bon terrein par dessus, où il y aura du sable mélé avec, & semer les Amarantes dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

On estime, il est vrai, qu'elles viennent mieux dans des pots, qu'en pleine terre; il faut arroser les Amarantes.

Il est bon de les avoir de bonne heure afin que leur graine ait tout le tems de bien meurir, & même il faut la laisser dans la terre durant l'Hiver sur fleur & dans sa paille, quelque seche qu'elle paroisse être, jusqu'a ce que les gelées fortes soient passées, alors vous la grainerez, si bon vous semble.

Les très-belles Amarantes sont bordées de jaune, & il en vient parmi elles qui donnent autant de diverses figures a leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied, qui est tout de fleur, & en très-grande quantité, jusques à la grosseur d'un pied ou environ de largeur, & de hauteur d'un pied & demi & plus.

Cette fleur dure deux à trois mois & plus: elle est une espece d'Immortelle. Il y en a de plusieurs couleurs; savoir, de violettes, de pourpre, de cramoisi, d'oranges, de rouges, de jaunes, &c. c'est une fleur merveilleuse, des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort en estime parmi ceux qui la connoissent bien.

A M B.

[AMBLE, train, ou certaine alleure de Cheval, lorsque les deux jambes du même côté se meuvent ensemble, & que les deux autres se meuvent après.

Les Chevaux d'Amble doivent aller rondement & uniment, c'est-à-dire qu'il faut que le derriere suive bien le devant, & on remarque qu'un Cheval va bien ce pas quand celui qui est dessus est sans mouvement. Ce Cheval outre cela doit encore aller de même cadence, autrement il fatigue extrêmement son Cavalier.

Il y a des Chevaux d'Amble qui secouent la croupe à tous les pas qu'ils font. Cette alleure est très-mauvaise, lasse les Chevaux, & les empêche d'aller bien loin; il faut pour bien faire qu'un Cheval d'Amble marche de même cadence, comme on a dit, & qu'il ait outre cela assez de mouvement aux jambes de derriere.

La meilleure marque qui fait connoître qu'un Cheval va bien l'Amble, c'est lorsqu'en allant il pose le pied de derriere à terre un pied & demi ou deux plus avant que le pied de devant, & plus il avance le pied de derriere, mieux il va ce pas.]

AMBRE. On distingue trois sortes d'Ambre; l'Ambre gris, l'Ambre blanc, & l'Ambre noir. On appelle encore Ambre jaune le Succin ou le Carabé. On en parlera sous le nom de SUCCIN.

L'AMBRE gris est une matiere précieuse, seche, legére, opaque, grise & odoriférante; elle approche de la dureté de la pierre; on la trouve en morceau de differentes grosseurs, flottant sur les eaux en divers endroits de l'Océan.

L'AMBRE blanc differe de l'Ambre gris, tant par sa couleur, que parce qu'il a moins de force.

L'AMBRE noir n'est emploïé que par les Parfumeurs.

On n'entrera pas ici dans le détail des opinions sur l'origine de l'Ambre; il n'y a peut-être rien sur quoi les Naturalistes soient plus partagez. Klobius rapporte jusqu'à dix-huit sentimens differens. Les Modernes, qui paroissent avoir fait plus d'efforts pour en découvrir l'origine, croïent que c'est une composition de Miel & de Cire, qui se cuit par l'action des rayons du Soleil ausquels elle est exposée, qu'ensuite tombant dans la mer, où elle prend encore une nouvelle perfection, elle est jetrée par la tempête sur les rivages où on la trouve.

Quoiqu'il en soit, l'Ambre pour être bon doit être bien net, bien sec, marqueté en dedans de petites taches noires, d'une odeur douce & agréable. Il faut rejetter celui qui est humide, molasse, & sale. Il répand beaucoup plus d'odeur quand il est pulverisé & mélé avec des autres drogues, que quand il est en masse.

L'AMBRE fortifie le cœur, l'estomac, & le cerveau. Les personnes delicates comme les gens de lettres & les femmes, ne sauroient le souffrir, il excite les vapeurs à celles-ci. Il entre pourtant dans la composition des parfums pour les hommes, à qui il provoque la semence.

semence, sa dose est depuis un demi grain jusqu'à quatre grains. On en fait des Extraits, des Essenses, & des Teintures.

Pâte d'Ambre gris.

Vous réduirez en poudres fines les drogues suivantes, que vous passerez au fin tamis; savoir, une once d'Amidon, une once d'Iris de Florence, demi once de spalatum, une once de Benjoin, une once & demi sperma Ceti, & une dragme de bon Musc d'Orient, que vous ferez dissoudre separément dans de l'eau de Canelle distillée, & vous ferez détremper une suffisante quantité de Gomme Adragant dans de pareille eau de Canelle, & de tout cela formerez une pâte que vous mettrez en digestion, comme il a été dit dans le mot de Musc, & quand vous jugerez qu'elle sera suffisamment seche, vous la garderez pour l'usage dans une boëte avec du cotton, & la tiendrez si bien bouchée, pour qu'elle ne s'évente, vous la pourrez conserver dix ans dans sa bonté.

Essence d'Ambre & de Musc.

Prenez une dragme d'Ambre, & une demi dragme de Musc, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'esprit de Vin. Si vous voulez qu'elle soit moins forte, vous n'y en mettrez que demi-septier; mais elle est fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'exposerez au soleil, ou vous la mettrez dans du fumier l'espace de six semaines ou de deux mois.

A M E.

AME. C'est un esprit destiné à être uni à un corps organisé. On lui attribuë sept principales fonctions ou proprietez, qui sont l'Entendement, la Volonté, la Liberté, le sentiment, l'Imagination, la Mémoire, & les Habitudes qu'elle contracte. L'homme renferme en soi un corps & une ame. La Religion nous prouve invinciblement que l'Ame est immortelle, par la récompense qu'elle promet aux bons, & par les peines dont elle menace les méchans après leur mort. La raison nous démontre incontestablement la même vérité.

Depuis que le premier des hommes s'est revolté contre son Créateur par une désobéïssance criminelle, nous sommes, pour ainsi dire, entraînez du côté du corps; nous ne faisons point assez d'attention à l'esprit qui nous anime. Tout ce qui est sensible fait beaucoup d'impression sur nous, & nous sommes très-peu touchés de ce qui n'est que spirituel. L'homme même est si malheureux, qu'il a beaucoup d'inclination à croire qu'il n'agit que par un même principe, & que tout ce qui est en lui n'est que matiere. Cependant si nous rentrons en nous-mêmes, nous sentons que la chose qui pense, qui veut, qui doute, qui affirme, qui nie, qui juge, qui sent de la joye, de la douleur, est bien differente de celle qui est étenduë en longueur, largeur, & profondeur. Si nous faisons taire nos sens & nos passions, nous sommes convaincus que ce qui est capable de mouvement, ce qui a des parties, ce qui est étendu, n'est point capable de penser, de vouloir, de douter, de juger. En un mot nous voions clairement qu'une pensée, qu'une volonté, qu'un doute, n'est point un dégré de mouvement, un degré de vitesse, une telle situation de parties, ou une partie plus ou moins solide. Quelque subtilité, & quelque degré de mouvement ou de vitesse que nous concevions dans la matiere ou dans ses parties, tout cela ne peut être une pensée; puisque cette pensée, telle qu'elle soit, est indivisible, & qu'on ne concevra jamais qu'un doute, qu'un *oüi*, ou un *non*, puisse être partagé en deux, en trois ou en quatre. Si néanmoins ce *oüi* ou ce *non* étoit une quantité de mouvement, la moitié de cette quantité de mouvement seroit la moité de ce *oüi* ou de ce *non*.

Les ténébres donc qui sont repanduës dans notre ame, ne nous empêchent pas, quand nous nous consultons nous-mêmes dans le silence des sens, de mettre une distinction entre notre esprit & la matiere qui lui est unie: & nous concevons bien que l'un peut être sans l'autre.

Il est vrai que la plûpart de nos pensées paroissent dépendre des mouvemens qui se passent dans nos corps, & que plusieurs des mouvemens qui arrivent à nos corps dépendent en quelque façon des pensées de notre esprit. Mais c'est un effet de l'union de l'Ame & du corps suivant la volonté de l'Auteur de la nature qui les a fait dépendre en quelque sorte l'un de l'autre pour notre salut & pour la fin qu'il s'est proposée. Plus nous méditerons ce sujet, plus nous serons convaincus qu'il n'y a rien de plus noble dans l'homme que son esprit, & que cet esprit n'aïant point de parties, il est incapable de perir quelque changement qu'il se fasse dans le corps auquel il est uni.

Les Anciens Philosophes avoient encore attribué des ames aux plantes & aux bêtes: mais les Modernes ne reconnoissent que deux sortes de substances créées, l'esprit qui est immortel, & la matiere, qui peut changer de figure, & être divisée en des parties très-subtiles, & qui sont elles-mêmes capables de recevoir une infinité de degrez de mouvement. Ils croïent aussi ne pouvoir honnorer les bêtes d'un esprit immortel, d'autant plus qu'ils conçoivent qu'on peut expliquer toutes leurs actions par la disposition mécanique de leur corps, dont les mouvemens sont dirigés par une substance très-deliée, qui est la portion la plus subtile du sang.

Pour ce qui est des plantes, il est manifeste qu'elles n'ont pas besoin d'ame ni pour croitre, ni pour se nourrir, ni pour pousser leurs feuilles, leurs fleurs & leurs fruis. La chaleur seule peut produire tous ces effets, en faisant monter le suc nourricier qu'elles tirent de la terre, dans toutes leurs parties.

[AME, qu'on nomme aussi NOYAU. Terme de Fondeurs de grands ouvrages. C'est la masse de terre ou de Plâtre qui sert à former les figures qu'on jette en bronze, ou en autre métal, & sur laquelle se travaille ce qu'on appelle la Cire. On dit aussi dans le même sens l'Ame d'un canon, d'un mortier, d'une cloche.]

AMELETTE. *Voiez* OMELETTE.

[AMETHYSTES, que quelques-uns appellent aussi AMATHISTE, est une pierre précieuse, dure, belle luisante, transparente, dont il y a plusieurs especes: les unes sont blanches, les autres rouges, les autres violettes. Il s'en trouve dans toutes les parties du monde, elle est la plus belle après l'Emeraude. Quand elle est taillée au cadran à huit pans, elle a la couleur satinée; quand sa table est ronde & en cabochon, elle est veloutée.

Les Amethystes Orientales sont les plus dures, de couleur Colombine. Celles de Carthage de couleur pensée; celles d'Allemagne violettes, & on les nomme quelquefois Rubis Violets, quand leur table est en Cabochon. Il y en aussi d'Orientales qui ont la couleur de pourpre, d'autres blanches & semblable aux Diamant. Les Indiens les mêlent ensemble dans leurs ouvrages. Elles ont une grande vivacité & dureté, & reçoivent un poliment admirable. Les moindres en valeur sont celles de l'Isle de Madagascar. L'Auvergne en fournit aussi, mais on ne les considere guéres plus que les Factrices. La maniere de les tailler, ajoute à la beauté de la couleur, & par consequent au prix de la Pierre. Les couleurs satinées ou veloutées ont la preference.

L'Amethyste n'est pas extrêmement dure, & il suffit pour la tailler d'une rouë de plomb imbibée de poudre d'émeril detrempée avec de l'eau. Elle se polit avec une rouë d'étain avec le Tripoli. L'on grave aisément sur l'Amethystes soit en relief, soit en creux. L'on se sert pour cela d'une machine appellée *Touret*, qu'on fait tourner avec le pied, & qui par son mouvement fait agir de petits instrumens de fer, ou de cuivre, ausquels on presente la pierre d'une main.]

AMEUBLIR. Se dit quand on laboure une terre qui s'étoit endurcie par la longueur du tems, ou qui avoit été batuë par de grandes pluïes, d'orages, ou par des arrosemens, &c. ensorte qu'elle avoit fait une espece de croûte: ce terme se dit encore des terres qui sont dans les caisses d'Orangers, ou dans des pots, ou dans des fleurs, lors qu'elles se sont endurcies vers la superficie par les fréquens arrosemens, si bien qu'on est obligé d'y faire de petits labours pour ameublir cette superficie, c'est-à-dire, la rende meuble, & par ce moïen donner entrée aux eaux qui doivent pénétrer dans le fond de la mote, & vers les racines.

[AMEUTER. Terme de Chasse; c'est assembler les Chiens courrans pour courre la bête; on ameute les jeunes Chiens avec les vieux & les mieux instruits pour les bien dresser.]

A M I.

AMIANTE. C'est une pierre filamenteuse que l'on trouve dans les Pirenées. On en fait de la toile qui bien loin de se consumer au feu, s'y blanchit. Pour la filer on la fait boüillir dans une lessive d'Indigo. Les Anciens s'en servoient a envelopper les corps qu'ils brûloient, afin d'en conserver les cendres. Quelques Naturalistes l'ont confondu avec l'Alun de Plume. [D'autres prétendent que ce n'est que du plâtre brûlé, du verre cuit, ou la pierre spéculaire, qu'on nomme ordinairement Talc.]

AMIDON. [C'est une Fécule, ou résidu qui se trouve au fond des tonneaux, ou les Amidonniers ont mis tremper dans de l'eau des recoupes de Froment; & c'est de cette fécule, lorsqu'elle est separée d'avec le son, dont ils forment des especes de pains, qu'ils font sécher au four, ou au soleil, & qu'ils réduisent ensuite en petits morceaux, tels qu'on le vend à Paris.] Pour faire l'Amidon, il faut prendre du plus beau Froment & le bien monder ou choisir, ensorte qu'il n'ait que le grain; le mettre tremper bien à son aise, lorsqu'il fait bien chaud, le mettant au soleil, & changeant l'eau matin & soir. L'eau de pluïe ou de riviere est la meilleure. [Celle de puits étant trop dure, & trop froide.] Lorsque le grain se creve facilement sous le doigt, c'est une marque qu'il y a été assés: Il creve plûtôt, lorsqu'il fait bien chaud, le plus de tems qu'il faille, c'est douze jours, s'il ne fait chaud.

Il faut ensuite avoir un sac fait exprès, d'une demi-aune de long & d'un quart de large, d'une toile rousse un peu claire & propre pour en ôter le chaz. Il faut avoir une autre berme bien propre, & y mettre un ais dessus, qui soit propre & bien uni; prendre ensuite cinq poignées de grains, & les mettre dans le sac bien cousu, afin qu'il ne creve pas en pressant & frottant avec force, comme si on frottoit & lavoit une étoffe ou un gros linge. Tout ce qui sort du sac, tombe dans la berme, & lorsque la fleur du Froment ne peut pas bien sortir, il faut tremper de tems en le sac dans l'eau pour l'aider. Lorsqu'il ne reste plus que la chasse, il faut renverser le sac pour le bien racler & nettoïer avec [une racloire, ou couteau de bois, afin qu'il n'y reste rien de la chasse, ou écorce du premier Blé; & y mettre d'autres grains, jusqu'a la fin. Il faut aussi prendre garde que le sac soit bien cousu, de peur qu'à force de le frotter & le laver il ne vienne à crever; ce qui méleroit dans la farine dont se forme l'Amidon, une partie de son qui en doit toûjours être exactement séparé.]

L'AMIDON étant au fond de la berme, il s'amasse une eau rousse au dessus, qu'il faut égoûter, penchant doucement la berme, de tems en tems; y mettre ensuite de l'eau fraiche, & bien remuër le tout, & le passer dans un linge, remettre encore dans la berme avec de l'eau, l'égoûter quatre ou cinq fois, sans le passer, & le laisser au soleil. Lorsqu'il ne restera plus de l'eau dans la berme, il faut couper l'Amidon dans la berme par morceaux pour l'en tirer, étendant un linge sur un ais, pour mettre l'Amidon dessus, & l'exposer au soleil ou à l'air, pour le bien secher, & enfin l'enfermer.

Lorsqu'on veut s'en servir, on en prend ce qu'on veut & on le met tremper dans l'eau toute une nuit, & on le change quatre ou cinq fois d'eau.

[Les Amidonniers qui ne se servent que des recoupes, n'observent qu'une

qu'une partie de toutes ces choses pour leur Amidon; mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que celui qui se fait de grain.

On en fait de l'empois blanc, en le mettant cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'il ait une consistance de colle fort claire; si on veut le rendre bleu, on y ajoûte de l'émail bleu broïé : mais on lui donnera une couleur plus vive si on y mêle tant soit peu d'Alun & de Suif de Mouton. C'est aussi la base de la poudre à poudrer les cheveux.

[Les Teinturiers qui en emploïent beaucoup, le mettent au nombre des drogues ou ingrédiens non colorans, parce que de lui même il ne peut produire aucune couleur.

Le meilleur Amidon est celui qui est blanc, tendre, friable, ou facile à mettre en poudre, en gros morceaux, & séché au Soleil; celui qui a été séché au four, étant plus gris & plus dur.]

L'AMIDON est bon pour les maux des yeux, il arrête le crachement de sang, & adoucit les serositez âcres qui tombent dans la poitrine.

[AMIDON DE RACINE. Outre l'Amidon qui se fait avec les recoupes du froment, l'on a découvert dans le commencement du dix-huitiéme siécle la racine d'une Plante, dont on en peut faire de très-bon, & qui est propre aux mêmes usages que l'ancien Amidon. La plante a presque autant de noms qu'il y a de differens endroits en France où elle se trouve. Les plus communs sont, *l'Arum, l'Epilette, le Cheux à la Serpente, l'Herbe à Prêtre, les Pieds de Veau, le Tarus, le Sara, l'Aron, Barba-Aron*, &c. Les lieux où elle abonde le plus, sont les bois, les haïes, les lieux marécageux & sombres, & presque toutes les terres incultes.]

[AMIERTES. Toiles de coton qui viennent des Indes.]

AMITIE'. *L'Amitié* parmi les Associez dans le Négoce est tout-à-fait nécessaire pour y réüssir. Tout le bonheur ou malheur de leurs affaires communes dépend d'avoir entre eux cette amitié.

La déference procede de l'amitié respective que des Associez ont l'un pour l'autre, sans laquelle ils n'agissent qu'avec desordre & confusion, parce que la déference qui est entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien sans l'avis & le consentement mutuel de l'un & de l'autre; & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agissent chacun en particulier pour le bien commun de la société.

Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de déference entre les Associez, ils ne s'accordent jamais bien ensemble en toutes les entreprises qu'ils font pour leur négociation; ils n'y réüssissent jamais. La raison en est, que se contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faisant jamais rien de concert, ils ne savent ce qu'ils font, & l'un défait, ce que l'autre a fait; ainsi toutes leurs affaires vont en desordre & en confusion.

La seconde chose à observer, est de si bien regler les choses par l'acte de societé, que rien ne puisse alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entr'eux; & pour cela j'estimerois à propos qu'ils vécussent chacun en leur particulier, parce que rarement les femmes s'accordent ensemble sur les heures du manger, & sur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix. Ce ne sont là que les moindres sujets de division entre les femmes.

La troisiéme, est de prendre une bonne resolution que quelques differends qui survienment pendant le tems de la Societé entre leurs femmes, cela ne sera point capable de rompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence qui doit être entr'eux : car il est vrai de dire que la plûpart des societez finissent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la mes-intelligence des femmes, dont bien souvent les maris veulent, par une sorte de complaisance, prendre inconsiderément le parti.

La quatriéme, est de partager entre eux les choses à quoi ils doivent être emploïez, tant en achat qu'en la vente des marchandises, à tenir la Caisse & le Livre de raison, & regarder à quoi l'un & l'autre seront plus propres.

Celui qui est d'une humeur active, est plus propre à l'achat & à la vente, que celui qui l'est moins & qui aime le repos; c'est pourquoi le plus actif des deux Associez doit être emploïé à l'achat & à la vente des marchandises, & l'autre a tenir le grand Livre de raison & la caisse, parce qu'aïant moins de feu, il est plus sage & moderé en la conduite des affaires, que s'il avoit plus d'activité.

[AMITIE'. On dit quelquefois qu'un drap, qu'une étoffe de laine, n'ont point d'amitié; pour dire qu'ils sont durs & pas assez maniables.]

AMITIEZ particulieres. Les Saints les ont toûjours regardées comme la ruine des Maisons & des Communautez.

Ceux qui ont ces sortes d'amitiez, s'écartent ordinairement du reste de la Communauté pour converser ensemble, & pour s'entretenir à cœur ouvert de leurs petits secrets. Ils se communiquent librement leurs peines, leurs tentations, leurs sentimens & leurs soupçons, ils se racontent leurs avantures, & quelquefois même leurs déréglemens passez, ils se vantent, ils se flattent, ils s'excusent les uns les autres; ils parlent sans scrupule contre les reglemens, contre le bon ordre & contre l'exactitude de la Communauté. Ils médisent, ils murmurent, ils se plaignent, ils font de petites ligues, ils forment des parties secretes, ils se donnent des rendez-vous; ils affectent autant qu'ils peuvent de se trouver les uns auprès des autres : & quand il arrive qu'ils sont separez, ils tâchent de ne se point perdre de vûë, ils se regardent, ils se font signe, & se parlent par gestes. Ils ne s'entretiennent jamais des choses spirituelles; & si quelquefois ils commencent par là, ils finissent ordinairement par des discours de bagatelles, de niaiserie & de vanité. Quand ils sont ensemble ils ne souffrent pas aisément que d'autres personnes les joignent, à moins qu'elles ne soient de leur caballe; ils s'en défient, & à leur aproche ils changent aussi-tôt de discours. Ils ont tant de peine a se quitter, que quand le tems de la conversation finit, ils ne laissent pas de dire encore quelque petit mot; ils entrent dans les interêts les uns des autres : si l'on en réprend quelqu'un, les autres s'en offensent, ou le justifient; & plûtôt que de blâmer sa conduite, ils condamneront celle du Superieur ou des Directeurs. Enfin ces sortes d'amitiez sont cause qu'on viole beaucoup de reglemens, & que l'on ne fait pas souvent ce que l'on doit, pour suivre les inclinations de son ami.

On remedie à ce mal en séparant les personnes liées de ces sortes d'amitié, en leur imposant des Pénitences salutaires, en les privant de la Communion jusques à ce qu'il y paroisse de l'amandement.

A M M.

AMMI. C'est une des quatre petites semences chaudes mineures; le meilleur *Ammi* vient de Candie, ou d'Alexandrie. Cette graine est menuë, presque ronde, un [peu longuette, assez semblable à des grains de sable,] aromatique. Il faut la choisir bien nette, la plus nouvelle, la plus odoriferante, & d'un goût un peu amer. La plante qui la produit est rameuse, [& pousse au haut de ses rameaux de petites Fleurs blanches.] Elle pousse les urines. On l'emploïe dans la colique, [dans les morsures des animaux venimeux.] Dans les infusions, & décoctions carminatives, de la même maniere & à la même dose que les autres; Elle entre dans la Thériaque & quelques autres Compositions Cordiales.

AMMONIAC. C'est la gomme d'un certain Arbre qui porte le même nom, duquel on coupe les extrmitez en Eté, & la liqueur qui en sort s'endurcit & se convertit en substance de gomme appellée du nom d'Ammoniac. On l'appelle ainsi, parce qu'elle se recueille auprès du temple de Jupiter *Ammon*.

Pline appelle l'Arbre dont on la tire, *Metopium*, mais Dioscoride est d'un autre sentiment, & croit que l'Ammoniac ne vient pas d'un Arbre, mais d'une certaine plante ferulacée qui s'appelle *Agasylis*. [Elle croît en abondance dans les sables de Libie. Sa tige est droite, & assez haute. Ses feuilles sont très-petites, & forment ensemble comme de longues & larges penaches. Elle n'a de fleurs qu'à la cime de sa tige; & ces fleurs attachées à des queuës un peu longues & fermes, sont des ombelles. Sa graine est semblable a celle du Galbanum.]

Pour choisir le bon Ammoniac il faut qu'il soit en larmes rondes, ou en grosses masses, pur, c'est-à-dire sans mélange d'aucune ordure, grommeleux comme l'Encens, aprochant l'odeur du Castor, d'un goût amer, qu'il s'amolisse entre les doigts quand on le manie, & qu'il ait la couleur jaune au dehors, & blanche au dedans, celui qu'on trouve tel, est appellé par Dioscoride *Thrausma*, ainsi que l'autre qui est mélangé est dit par le même Auteur *Phyrama*.

L'AMMONIAC est si émollient qu'étant appliqué il dissipe les Tumeurs & les duretez des jointures, guérit la Ratte & les Ecroüelles, particulierement s'il est dissout dans le Vinaigre, il attire si fort qu'il amene au dehors; joint à cela qu'il est supuratif, étant pris par la bouche, il est tellement aperitif qu'il emporte les obstructions les plus opiniâtres; il provoque les Mois, & les Urines, il rompt la Pierre, & étant mis dans un Gargarisme, il attire le flegme du cerveau, & le jette dehors par les crachats.

[Cette gomme servoit d'Encens aux Anciens dans leurs Sacrifices.]

Les Chimistes en préparent de bons remedes par la distilation. Glaser en tire un esprit, & une huile dont les éfets sont merveilleux. Il dit que cet esprit possede de très-grandes vertus, lesquelles ne procedent que du sel volatil qu'il contient en soi. Mais comme il est mêlé d'un acide qui empêche son activité, & diminuë sa vertu, il donne le moïen de separer ces deux esprits, lesquels sont capables, comme il avertit, de produire des effets tous différens. Quiconque voudra savoir la maniere de les separer, aura recours au même Glaser, à Lémeri, & autres modernes dans leurs traitez de Chimie.

Ils parlent tous des proprietez de cet esprit, & disent que c'est un grand remede pour purifier la masse du sang, pour guérir le scorbut, & pour ouvrir toutes obstructions. On s'en sert aussi contre la Paralisie intérieurement. Il est encore très propre contre la Peste, & contre toutes les Maladies causées de pourriture. Sa dose est depuis six jusqu'à vingt goutes dans quelque liqueur convenable.

Son huile est encore merveilleuse, elle resout & ramollit les Schirres & les Duretez de la Ratte, dissipe les nodositez, & sert aux suffocations de matrice. Et tous ces beaux effets ne proviennent que du sel volatil avec lequel elle est intimément mêlée.

A M O.

[AMODIER, ou ADMODIER. Affermer une terre en grain, ou en argent.]

[AMODIATEUR. Celui qui a une terre à ferme.]

AMOME ou *Amomum*. C'est un nom commun à plusieurs fruits.

L'AMOME en grappe est une grosse coque ronde, disposée en grappe comme un gros Raisin, de couleur blanchatre, fragile,] contenant des grains purpurins, presque quarrez & separez par des pellicules fort déliées [d'un goût âcre & mordicant, d'une odeur fort penetrante.] Ces coques n'ont point de queuës, elles sont comme collées [avec plusieurs autres a une maniere de nerf qui leur sert de baze. Ce nerf est longuet en forme de grappe, d'ou vient qu'on l'appelle *Amomum racemosum*. On les apporte des Indes Orientales en coques, rarement en grappes. Elles naissent à un Arbrisseau qui a le bois tortu, rougeâtre, odorant, les feüilles longues, & étroites d'un verd pâle, & les fleurs blanches [comme celle du Violier blanc.]

Pour être bon il faut qu'il soit pesant, gros, que les grains de couleur purpurine soient odorans, bien nourris, & acres au goût. La coque blanchâtre n'est bonne à rien, on n'emploie que les grains qui excitent l'appetit & les Mois aux femmes; ils chassent les vents, fortifient l'estomac, contribuent à la digestion, & empêchent l'effet du venin.

[Toutes les fois qu'on voit dans les Receptes *Amomum*; c'est *l'Amomum racemosum*, dont on vient de donner la description.]

On donne le nom d'*Amomum falsum* a un petit fruit noir qui est une

une espece de Groseille [grosse comme les grains de Geniévre qui croît à un Groselier appellé *Gressularia non spinosa fructu nigro*, C. B. *sive Ribes nigrum* Dod. Il n'est point en usage en Medecine.]

Ce que nous appellons *Poivre de la Jamaique*, les Anglois l'appellent *Amomi*. C'est le fruit du Bois d'Inde [qu'on nomme autrement Graine de Gérofle.]

Le *Poivre de Thevet* est encore appellé *Amomum* par les Portugais & les Hollandois. C'est un fruit qui ressemble au Poivre par sa grosseur, & sa figure; [il est quelquefois plus gros, ridé, de couleur rougeâtre, portant à un de ses bouts comme une petite couronne, d'une odeur aromatique & d'un goût] de Gérofle dont il a la vertu, c'est ce qui fait qu'on le nomme quelquefois petit Gérofle rond. [On n'y trouve pas toujours sa petite couronne attachée; car elle s'en sépare aisément pendant le transport. On en trouve la Déscription dans le second Tome de l'Histoire des Plantes de Jean Bauhin, page 194. sous le nom de *Amomum quorundam odore Caryophylli*.]

L'AMOMUM PLINII est un fruit rouge gros comme une petite Cerise. L'Arbrisseau où il croît est commun dans les Jardins, & les Apotiquaires en ornent leurs boutiques, quoi qu'il n'ait point d'usage en Medecine, non plus que *l'Amomum falsum*. La verdure de cet Arbrisseau est fort agréable, elle vient ordinairement en bouquets: & ce qui la rend plus belle, c'est le petit fruit qu'il porte après sa fleur de la grosseur d'une Cerise, qui est de même forme & de couleur plus vermeille: il craint extrémement le froid, c'est pourquoi on a coûtume de les mettre dans des pots, ou des caisses, & de l'arroser souvent, même pendant l'Hiver; la graine est dedans le fruit, qui est au commencement verd, & ensuite rouge, la graine est jaune & platte.

AMORCE en terme de Chasse, est la poudre qu'on met au bassinet des armes à feu, pour les faire tirer.

AMORCE, est aussi un apât dont on se sert à la Chasse ou à la Pêche, pour prendre du Gibier, des Bêtes carnacieres, ou du Poisson.

AMORCER. On dit, *amorcer un fusil*. Les Chasseurs se servent de ce terme.

[AMORCER. Terme de Charpentiers, Menuisiers, Charrons, & autres Ouvriers en Bois, il signifie, se servir de l'amorçoir, pour commencer à percer dans une piéce de bois un trou qu'on veut achever avec la tarriere, ou le laceret. On le dit aussi de la premiere ouverture que l'on fait avec l'ébauchoir, pour entailler une mortaise.]

A M P.

[AMPAN ou EMPAM Mesure étenduë, qui sert à mesurer les distances & les longueurs.]

[*Amphiam*. Nom que les Turcs donnent au suc de Pavot, qu'on nomme ordinairement Opium.]

A M U.

AMULETTE. C'est une sorte de remede que l'on pend au col, ou qu'on attachez au poignet pour guérir ou preserver diverses maladies, ou pour resister au venin: ils agissent par leurs parties volatiles, qui étant échauffées penetrent les pors jusques dans les humeurs, où elles apportent diverses altérations par les fermentations qu'elles y excitent.] On prétend que le camphre pendu au col guerit de la fiévre quarte.

[AMURCA. Les Apoticaires & Droguistes appellent ainsi la lie des Olives pressurées. Cette drogue cuite dans un vaisseau de cuivre, & épaissie jusqu'a la consistance de miel, est altringente.]

A N.

AN ou ANNE'E. L'Année est de deux sortes, la Solaire, & la Lunaire. L'Année Solaire est de 365. jours cinq heures & 49. minutes. C'est le tems que le Soleil emploïe pour revenir au même point de l'écliptique d'où il étoit parti. L'Année Lunaire est de 354. jours & 49. minutes. C'est aussi le tems que la Lune emploie a revenir au même point du Zodiaque; elle est par consequent plus courte que la Solaire de 11. jours. On appelle Epactes ces 11. jours qu'il faut ajoûter à l'Année Lunaire pour la rendre égale à l'Année Solaire. Comme les 5. heures 49. minutes qui restent tous les ans font presque un jour tous les quatre ans, c'est ce qui a donné lieu d'ajoûter un jour à la quatriéme Année, qui à cause de cela est appellée Bissextile. C'est dans le mois de Février qu'on a coutûme de compter ce jour.

L'ANNE'E civile est divisée en douze Mois, dont les uns ont trente jours & les autres trente-un, & le mois de Février a vingt-huit jours dans les Années ordinaires: mais dans les Années Bisextiles on lui en donne vingt-neuf. Elle commence au premier de Janvier, & les douze Mois sont Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre & Décembre. Les Chrétiens comptent leurs Années depuis la naissance de Jésus-Christ. L'Année comprend encore quatre saisons, savoir le Printems qui commence le 20. de Mars; l'Eté qui commence le 21. Juin; l'Automne qui commence le 22. ou 23. de Septembre; & l'Hiver qui commence le 21. ou 22. de Décembre; chaque saison dure trois Mois.

Connoître si une Année proposée est Bissextile ou non.

On ne resoudra cette question que sur les Années écoulées depuis 1582. Divisez l'Année proposée par 4. & si après la division il ne reste rien, cette Année-là est Bissextile: s'il reste quelque chose, ce reste marque la quatriéme Année après la derniere Bissextile. Soit proposée 1716. On peut rejetter les deux premiers chiffres 17. & comme 16. peut être divisé par 4. sans reste, c'est une marque que 1716. est Bissextile. Soit encore proposé 1718. aïant rejetté les deux premiers chiffres 17. les autres 18. ne peuvent être exactement divisez par 4. & après la division, il reste 2, ce qui fait voir que cette Année est la seconde après la derniere année 1716. Mais si l'Année proposée est une des Années centiémes comme 1600. 1700. 1800. 1900. &c. il la faut diviser par 400. ou ce qui est la même chose retrancher 2. zeros & diviser le reste par 4, si la division est exacte l'Année est Bissextile, si non elle n'est que de 365. Jours.

Trouver les Quatre-Tems de l'Année.

On peut prendre pour regle le Vers latin.

Post Pent. Crux. Luc. Ci. sunt tempora quatuor anni.

C'est-à-dire que le Mercredi d'après la Pentecôte, après la sainte Croix, après le jour de sainte Luce, après le jour des Cendres, ce sont les Quatre-Tems.

A N A.

[ANATE ou ATTOLE, sorte de Teinture rouge qui se trouve aux Indes Orientales. Elle se fait d'une fleur rouge qui croit sur des Arbrisseaux de sept ou de huit pieds de haut. On la jette comme l'Indigo dans des Cuves ou des Citernes faites exprès; avec cette difference, qu'on n'emploie que la fleur, qu'on effeuille comme on fait les Roses; & lorsqu'elle est pourrie & qu'a force de l'agiter elle est réduite à une substance épaisse & liquide, on la laisse sécher au Soleil, & on en forme des rouleaux ou tourteraux.]

ANATOMIE. C'est la Science qui par la dissection d'un corps nous en fait connoitre les parties. Elle comprend la connoissance des parties du corps humain aussi bien que celle des autres animaux. Voici la méthode qu'on suit dans les Démonstrations Anatomiques: d'abord on traite du Squelete, qui est un assemblage de tous les os d'un animal, disposez dans leur situation naturelle. Ensuite on démontre les chairs & les autres parties molles, qui renferment 1. les parties internes, tant celles de la tête qui est le cerveau, que celles du tronc, qui sont les Visceres, 2. les Muscles, 3. les Vaisseaux qui sont les Nerfs, les Arteres, les Veines, & les Vaisseaux lymphatiques. Quoique les Anciens Medecins eussent regardé l'Anatomie comme une Science trés-necessaire pour connoître l'usage des parties du corps humain, cependant elle avoit été fort negligée jusqu'au seiziéme siecle. Les Modernes y ont fait des découvertes très utiles & très curieuses, qui nous convainquent de la sagesse du Créateur dans la construction du corps, & dans l'usage de ses parties.

[ANATRUM, ou NATRUM, que chez les Epiciers de France on nomme vulgairement *Natron*. Espece de salpétre naturel, qui n'est proprement que de la Soude blanche.]

A N C.

ANCOLIE. Il y en a de deux especes, qui toutes deux portent des fleurs de diverses couleurs, des blanches, des couleur de chair, des violettes, & des variées de blanc & de bleu. Il en est de même des communes; entre lesquelles la variée de blanc & de bleu-celeste, est fort agréable.

Culture des Ancolies.

Il est bon de les semer sur la couche, soit devant ou après l'Hiver, quand on en a de la graine de bonne heure, il les faut semer avant l'Hiver, l'on gagne une année, parce qui si elles sont semées au Printems elles ne sortent pas cette année. Il les faut mettre dans des carreaux avec quelque symmetrie, afin de ne les pas remuer, parce qu'elles ont cela de bon, qu'elles ne craignent point le froid, & qu'elles ne meurent que fort difficilement.

Elles viennent beaucoup mieux dans un lieu où elles n'ont qu'un peu de Soleil, qu'en un lieu chaud & sec. Elles se plantent encore de brin, c'est-à-dire, que quand on n'en a qu'une plante, l'on peut en rompre des morceaux qui étant replantez prennent racine, encore que le brin coupé n'en eût point, pourvû qu'on la tienne fraiche & humide. La graine est un peu differente en couleur, les variées l'ont pourtant differente comme leur plante, & les autres toûjours noires & à trois angles.

Il faut la cueillir quand son tuyau est presque sec, & ne pas attendre qu'elle tombe à terre, parce que souvent elle sort par le grand Soleil comme une partie des autres graines, a quoi il faut bien prendre garde.

ANCRE *Voïez* ENCRE.

[ANCRURE. Terme de Tondeur de draps, qui signifie un petit rendouble ou plis qui se fait à l'étoffe que l'on tond, parce qu'elle n'a pas été bien tenduë ou arrêtée avec les crochets par lisieres sur la table ou coussin a tondre. L'Ancrure est un défaut considerable dans l'apprêt de la marchandise; parce que la force passant sur ce rendouble, qui quelquefois est presque imperceptible, elle coupe de près le poil de l'étoffe, que l'on en découvre entierement le fonds ou la corde.

Pour remedier à ce défaut, on se sert ordinairement d'une brosse de Chadons avec laquelle on retire un nouveau poil, que l'on retond ensuite, afin de l'égaler au reste. Mais quelque chose que l'on puisse faire pour cacher cette défectuosité, il est presque impossible de pouvoir empêcher que l'on ne s'en apperçoive, & l'on regarde toûjours ce défaut comme une tare a l'étoffe.]

A N D.

[ANDAIN, en Agriculture, est l'étenduë en longueur d'un pré qu'on fauche sur la largeur de ce qu'un faucheur peut couper d'herbes a chaque pas qu'il avance; quand le Pré est fauché en Andains, on

on retourne le foin pour le faire sécher, ce qu'ils appellent *faner.*]

ANDOUILLES de Veau; on réüssit a les faire en prenant de gros boyaux de Cochon, dont on ôte le gros bout pour les faire tremper un jour ou deux, pour les rendre plus agréables au goût. Cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'Oignon avec un peu de Vin blanc, on tire ces boyaux, qu'on jette dans une autre eau qui est fraiche; puis on le coupe de la longueur qu'on veut qu'aïent les Andoüilles; ces boyaux coupez on prend du ventre de Cochon dont on ôte le gras, & qu'on taille aussi par tranches de la longueur des Andoüilles: cela fait, on les forme, puis on les envelope des robes qu'on leur a preparées, après les avoir assaisonnées de toutes sortes d'épices.

Les Andoüilles ainsi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voici comment.

Prenez-les, mettez-les dans un pot bien bouché, posez ce pot sur un feu très-mediocre, laissez en cet état ces Andoüilles rendre leur suc, puis jettez-y un peu d'eau avec un Oignon piqué de Clous de Gérofle, & deux verres de Vin blanc, du Sel, & du Poivre; laissez-les cuire ainsi, & étant cuites il est bon qu'elles refroidissent dans leurs Boüillons, puis tirez-les afin de les mettre griller sur une feüille de papier, pour être mangées toutes chaudes.

Autres Andoüilles de Veau.

On peut encore se servir de la fraise de Veau pour faire des Andoüilles qui sont très-excellentes: & voici comme elles se font.

Prenez une fraise de Veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & servez-vous de lard, & de boyaux de Veau, qui soient aussi bien nettoïez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que soyent vos Andoüilles: joignez à tout cela de la tétine de Veau blanchie, tranchée par roüelles, ainsi que la fraise, & le lard; cela fait, a la reserve des boyaux, mettez le tout dans une Casserole, assaisonnez-le avec des épices broyées, & une feüille de Lauriers, du Sel, du Poivre, un peu d'Echalottes bien menuës, avec un demi septier de Crême de Lait: passez-le dessus le fourneau, & tirez après la Casserole en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, & le tout aïant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux, & chaudement remplissez-les avec un entonnoir fait exprès, de la composition ci-dessus, liez-les, & faites-les après cela blanchir dans de l'eau, & les serrez, & lorsque vous les voudrez manger, servez-vous de papier pour les mettre sur le gril, puis mangez-les, & vous serez assuré que vous trouverez dequoi contenter vôtre goût.

[Les Andouilles de Veau se peuvent faire en Eté, quand la saison du Cochon est passée.

Andouilles de Carême.

Prenez de la chair d'Anguille, & d'autres Poissons; hachez-les bien avec Persil & Ciboulettes, Sel, Poivre, & un peu de Rocamboles, graisse d'Andouille & Beurre frais. Cela fait, aïez de la peau d'Anguille, emplissez-en selon que vous voudrez donner de longueur a vos Andouilles, ficelez-les après par les deux bouts; vos Andouilles étant faites, mettes-les mariner pendant vingt-quatre heures, retirez-les, & lorsque vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc, avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau; ces Andouilles se servent aussi pour entrée.]

ANDOUILLERS, ce sont les chevilles qui sortent des perches ou du marrain du Cerf, du Daim & du Chevreuil.

ANE.

[ANE. On appelle de la sorte une espece d'Etau dont plusieurs Artisans, particulierement les Ebenistes, & les Ouvriers en marqueterie, & en pierres de rapport, se servent pour tenir leur bois & leurs pierres précieuses, lorsqu'ils veulent ou les refendre, ou le contourner a la scie, suivant les desseins de leur ouvrage.]

ANEMONE. Cette Plante pousse de sa racine des feüilles presque rondes, [ressemblantes a celles du Cyclamen, ou a celles de la Mauve, ou à celles du Geranum, ou à celles du Sanicle] dont les unes sont larges, les autres petites; quelques-unes sont decoupées profondément, les autres plus legerement. Du milieu de ces feuilles s'élevent de petites tiges nuës jusqu'environ a leur moitié, garnies en cet endroit de trois feuilles disposées en collet. Ces tiges soûtiennent a leur sommet chacune une fleur large, ronde, à plusieurs feuilles disposées en Rose, simple ou double, jaune ou blanche, ou purpurine, ou incarnate, ou bleuë, ou rouge, ou violette, ou diversifiée de plusieurs couleurs, ornée quelquefois d'une touffe qu'on appelle *la pluche.* Le fruit qui succede a la fleur est le plus souvent oblong; il renferme un noyau chargé de plusieurs grains, couverte chacune d'une membrane ordinairement cottonneuse. Sa racine est a oignon, & garnie de fibres. On donne le même nom à la fleur.

La beauté de l'Anemone consiste dans sa grosseur, & dans sa rondeur, sur tout lorsque les grandes feüilles surpassent un peu la grosseur de la pluche: il faut encore que l'extrémité de ses grandes feüilles soit ronde, aussi bien que celles de ses bequillons, qui doivent être larges & non pas étroites. La tige doit être proportionnée en hauteur à la grosseur de la fleur, & assez forte pour la porter sans se courber. La feüille doit être crépuë, la touffe basse & bien garnie, & la pluche faite en maniere de dôme, accompagnée de bequillons.

Le cordon doit un peu exceder, & être en niveau des premiers bequillons, & quand par son épaisseur il represente une maniere de bourlet, c'est un defaut. Tout grain qui paroit sur le cordon d'une *Anemone* est une difformité, & le cordon doit avoir la couleur differente de celle des grandes feüilles.

On distingue deux especes d'*Anemone*, la sauvage qui croit dans les lieux élevez & montagneux, & la cultivée. Celle-ci est aussi de deux sortes. L'une qui a la feüille de dessous étroite & tranchée comme celle de la Coriandre: & celle de dessus dans le tour de la fleur, large, quelquefois double, quelquefois simple. L'autre au contraire a la feüille de dessous large, & faite comme celle du Persil, & étroite par en haut, & est sans houppe. Ceux de la premiere espece sont appellés Anemones, & ceux de la seconde, par les Jardiniers de ce tems, sont nommés Argemones. On les divise en deux classes; c'est-à-dire, les doubles, & les simples. Ils sont tous ou d'une seule couleur, ou de plusieurs differentes couleurs. Ce qui est cause qu'on leur a donné une infinité de noms pour les distinguer; car nous avons celui de *Halle blanche*, dont la houppe est incarnate; celui de *Flandre blanc*, dont la houppe est verte; la *Sermonete blanche*, dont la houppe est cramoisie couvert; le *Hayetan Colombin* est blanc; le *Salvian blanc*, marqueté d'incarnat; le *Parisien* incarnat & blanc; le *Gallipol* pannaché blanc; le *Turc* ou *Byssantin* couleur de rose; le *Martellé*, dont les feüilles sont couleur de paille foüetez de cramoisi & a la coupe de même couleur; la *Merveille de Bretagne* moitié blanc, moitié cramoisi. Outre plusieurs autres que l'on appelle St. *André*, *S. Charles*, *Martedot*, *Albert*, *le Passe Albert*, &c. Tous lesquels, sans en parler plus particulierement, se connoitront assez à la couleur & à la figure.

Culture des Anemones.

Les Anemones, & les Argemones aiment également le Soleil, & principalement dans l'Hiver. Les racines qui y croissent se plantent de cette maniere. On les met en terre grasse & détrempée, bien passée dans un gros crible, & on leur met par dessus deux doigts de terre legere & maigre, passée par un crible fin, & les mottes qui se trouvent dans les guerets, apportées en tems de pluïe, est l'assiete qui leur est plus propre; on met les racines là dedans, ensorte que les yeux soient tournez en haut, & doivent après être recouverts de deux bons doigts de terre maigre, par dessus laquelle on mettra encore deux autres doigts de terre grasse & legere; il leur faut donner un empan de distance: Mais si les racines sont petites, il vaut mieux les planter dans des pots qu'en pleine terre, observant l'ordre ci-dessus, si ce n'est qu'il leur faut moins de distance & moins de profondeur. Il faut aussi mettre dans des pots les racines de ceux qui sont les plus estimez, parce qu'ils s'y conservent mieux. Les languettes qui se replantent ne doivent pas être mises droites, mais de côté, & ensorte que l'œil soit tourné en haut; parce que les racines étant ainsi posées prennent plus de nourriture: Il y a quelques racines qui n'apportent que des feüilles & ne font jamais de fleurs. On y remedie en leur ôtant la trop grande quantité d'yeux, & en les transplantant plus tard; car étant ainsi déchargées, elles prennent plus de nourriture, & étant plantées plus tard, elles recoivent plus de force des rayons du Soleil; de sorte qu'elles apporteront des fleurs.

Pour faire venir les fleurs plus belles, on en coupe la trop grande abondance de boutons avec les ciseaux, & on n'en laisse que neuf ou dix sur chaque pied: Ceux qui viennent avant le tems, & qui sont par consequent mal faits, & à demi crevez, doivent être coupez proche de terre. Afin qu'étant ainsi retardez, ils aient le loisir de prendre plus de force: Et ainsi dans la saison ils fleurissent fort bien.

Les *Anemones* qui sont plus mal-aisez a lever & plus tardifs à fleurir doivent être plantez trois jours avant la pleine Lune de Septembre: Et les Anemones qui viennent plus aisément, ne se plantent qu'a la fin d'Octobre.

Pour les conserver & les faire fleurir quand l'air est temperé. Il en faut lever les racines au mois de Juin tous les ans pour en détacher le peuple, six jours après les avoir levé de terre, il faut les serrer dans des boëtes & les conserver. Les communs ne se levent que tous les deux ans de la même maniere.

Quand ils sont en terre dans les jours d'Eté, pour les défendre du Soleil & des pluïes on met sur les planches dans lesquelles ils sont, un demi-pied de terre qu'il faudra ôter à la premiere pluie d'Automne, au lieu de quoi on leur mettra seulement un bon doigt de terre grasse & bien détrempée. Il est bon de serrer ceux qui sont dans les pots si-tôt qu'ils auront achevé de fleurir & les mettre pourtant dans un lieu aëré.

Pour les semer il en faut recueillir la graine sur le milieu du jour [à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre. Il est bon de savoir qu'il n'y a que les Anemones simples qui grainent;] puis on en prend & on la met dans un cuvier avec de la terre grasse & bien déliée, sur laquelle on la répand en telle quantité que l'on veut, selon la grandeur du vaisseau, [ou bien on met la graine dans un petit sac de cuir qu'on ferme, en n'y laissant qu'une ouverture a fourrer trois doigts; puis prenant ce sac entre les deux mains, on le presse de la même maniere qu'on fait agir un soufflet, & le vent que rend ainsi pressé, fait envoler la graine qui est dedans, & qui tombe sur terre comme on le souhaite.] Après quoi l'aïant délicatement arrosé, on la couvre avec d'autre bonne terre de l'épaisseur de la lame du coûteau, sur laquelle terre on arrose encore de nouveau.

Cela fait, on la met tous les matins trois heures au Soleil, & l'on ne manque pas de l'arroser tous les soirs jusqu'a ce que les feüilles en soient levées. [Il se peut que dans quinze jours ou trois semaines les Anemones commencent a se lever, mais il ne faut pas s'impatienter jusqu'a six semaines.] Et quand elles paroissent on y ajoûte legerement de la meilleure terre à la hauteur d'un doigt, & on les laisse toûjours au Soleil, & on l'arrose les soirs comme il faut.

[Ces Anemones fleuriront au mois de Mars suivant, ou au mois d'Avril si elles ont été bien semées, & au mois de Juin on les deplantera, en creusant la planche environ à trois doigts de profondeur, & a mesure qu'on remuë la terre, on la met sur un drap, où l'on la manie pour la détacher entierement afin de la mettre après dans un crible & la passer sur la planche creusée, de maniere qu'il n'y reste plus que les pattes, qu'on appelle pour lors des *Pois*, qui étant ainsi ramassez

massez, doivent être portez dans un endroit sec, où il reste jusqu'au commencement de Septembre, qu'on les plante. Parmi ces nouvelles Anemones, il y en a quelquefois qui sont doubles, & lorsque cela arrive, on les marque pour les lever separément.]

Pour ne les laisser pas l'Hiver exposez à la rigueur du froid, il faut les mettre dans l'endroit du Jardin ou il y a plus de Soleil.

Quand les feüilles en sont seches, il faut les retirer dans un lieu où elles soient à l'abri du Soleil & des pluïes.

Au mois de Septembre on en tire toutes les racines dont on replante les plus petites dans des pots, & les plus grosses ailleurs. Et pour la peine que l'on prend à ses fleurs, l'on a en recompense dans la saison une diversité fort curieuse & très-agréable.

Autre culture des Anemones doubles, à pluche & panachées, & autres Anemones de toutes sortes.

Les Anemones simples se peuvent planter toute l'année, & les belles Anemones ne se plantent que depuis le mois de Septembre, jusqu'à la fin d'Avril.

Il faut mettre tremper vos Anemones du jour au lendemain dans de l'eau; s'il fait un tems fort humide, ne les tremper point; que la terre soit bonne, & bien préparée avec de bon terreau bien vieux & de bon sablon; mêlez bien ces trois sortes de terres ensemble; & si vous voulez planter en caisse ou en pot prenez de cette terre, mettez vos Oignons trois doigts avant dans la terre, & après qu'ils seront plantez, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau si vous le jugez à propos; si vous craignez la gélée, couvrez-les de l'épaisseur de deux doigts de terreaux bien legers; & si la gélée étoit forte, mettez des cerceaux en dos d'âne sur vos planches, & des paillasons par dessus; sur tout que la couverture ne touche point sur vos plantes, & les découvrez quand le Soleil sera dessus, & les recouvrez quand il sera retiré; & en cas qu'il fasse sec donnez leur un peu d'eau, s'il ne géle point; pour ceux qui seront en pot, faut mettre les pots en pleine terre jusqu'au bord du pot, & faire les mêmes façons que ceux qui sont en branche, & ne point ôter vos pots de terre qu'ils ne soient prêts à fleurir, leur bien donner à boire quand on viendra au Printems, & qu'il fera sec.

Aux païs froids, & où les Hivers sont longs & rudes comme en Picardie & en Flandre, on replante les Anemones; savoir, en Novembre, par un beau jour, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle Lune, dans des pots, pour les pouvoir conserver des gélées d'Hiver; lesquels pots vous mettrez dans votre cellier ou serre.

Cette sorte de serre doit être dans le Jardin, exposée au Soleil de Midi, la porte & fenêtre bien bouchées durant l'Hiver; il faut qu'on y descende sept à huit marches, s'il se peut, afin qu'il n'y géle point.

Pour les Renoncules vous ne les planterez qu'en Décembre dans lesdits pots.

Parmi ces pots il y en aura de grands & de petits; dans les grands, vous y pourrez laisser vos fleurs; mais dans les petits vous les depoterés après l'Hiver, & les mettrez en pleine terre bien proprement, sans rompre leur gazon, & ainsi leurs fleurs en deviendront bien plus belles, étant mieux nourries en pleine terre, qu'elles ne seroient dans des pots.

Il y en a qui plantent les Anemones & Renoncules dès environ la saint Jean-Baptiste, qu'ils auront gardées de l'année précédente, & par ce moïen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve & un peu amendée, & qu'ils les arrosent souvent durant les secheresses.

D'autres les plantent plus tard vers la S. Remi d'Octobre, pour les avancer de pousser, & les conservent dans la terre durant l'Hiver; mais il faut qu'il n'y gèle point du tout: Les Renoncules que vous plantez en ce tems-là doivent être de la même Année, & non de la précedente, pour bien faire.

En Mars il faut les arroser quelquefois, en Avril fort souvent; ce que vous continuerez tant qu'ils soient en pleines fleurs: & quand lesdites fleurs seront épanoüies, vous les mettrez à l'ombre & les garderés de la pluïe, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluïe qui les gâte & les referme.

Cet arrosement frequent du Mois d'Avril se doit pratiquer particuliérement à l'égard des Renoncules, pour leur faire pousser des fleurs, & les entretenir durant qu'elles existent.

Cette plante aime le chaud & l'humide, à la façon des Bacinets des Prez; notamment au tems de la production de sa fleur, & pendant son existence.

Et pour en faire voir la convenance, c'est que *Ranunculus* en latin signifie Bacinet en François.

Les *Anemones* & Renoncules se doivent aussi lever de terre tous les ans, aussi-tôt que le fanage est sec, prenant le soin de nettoïer la pourriture qui se trouve aux Anemones, & la coupant jusques au vif de leurs bulbes, autrement vous les perdriez en peu de tems.

Tous les pâturons des Renoncules se doivent conserver, s'il se peut, sans en rompre aucuns. Vous les replanterez l'œil au dessus, comme aussi les Anemones, les couvrant seulement d'un doigt de terre ou environ.

Parmi la terre, pour les Anemones & les Renoncules, il y en a qui mettent de la glaize ou forte terre, qui a passé un Hiver à l'air du tems, & ils disent qu'ils s'en trouvent bien, & qu'elles y profitent merveilleusement.

Il ne faut mettre au plus que deux ou trois pieds de Renoncules & d'Anemones dans chaque grand pot.

Les bulbes d'Anemones se gardent deux ou trois ans sans les replanter, les tenant en lieu sec. Et les Renoncules se peuvent garder d'une année à l'autre.

Si vous plantez des Anemones & des Renoncules dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la Saint Jean-Baptiste en suivant, pourvû qu'ils soient gouvernez comme il est dit ci-devant.

Par ce même moïen vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les Mois du Printems, de l'Eté, & d'une partie de l'Automne, particulierement des Anemones: il n'y a qu'à en planter tous les Mois dudit Printems; pour le reste de l'année il en est parlé ci-devant.

Autre culture des Anemones.

Les simples sont peu de chose, à moins qu'elles ne soient variées; parce qu'alors elles sont très-belles, & très-rares. Il y en a un grand nombre de doubles, à qui on a donné des noms, comme la *Rouge à Peluches*, la *Violette*, la *Couleur de Pécher*, la *Flamméte*, la *Tricolor*, la *Calcedoine*, l'*Orbat*, la *Regale*, la *Lyre*, la *Perche*, & la *Couleur de Feu*. Elles demandent toutes généralement deux choses, la premiere est la plus douce & la plus legere terre que l'on puisse trouver, & le chaud quand la fleur commence à se passer. Il les faut tirer pour empêcher qu'elles ne pourrissent; les terres seches mêlées avec de la terrée sont les plus preparées; elles ne profitent jamais dans un lieu humide, tout le remede qu'on y peut trouver, c'est de les planter au Printems seulement dans ces terres humides, comme au Mois de Fevrier en pleine Lune, alors elles ne se contentent pas de cette humidité; mais elles veulent même être couvertes au gros du Soleil, & arrosées soir & matin. L'on en peut avoir presque toute l'année, en les plantant tôt ou tard; il faut avoir un grand soin de les netoïer des mauvaises herbes, même pour les faire multiplier, lors que l'on ne juge pas à propos de les tirer, & de les replanter; il faut auparavant qu'elles rejettent, qui est sur la fin d'Août, les couvrir d'un bon doigt de terrée, ou de terre legere, & les bien netoïer; il ne faut pas sur tout les planter dans un lieu où il y a des plantes qui jettent des racines, parce que cela leur ôte la nourriture, & les fait mourir.

Pour en avoir la fleur belle & bien large, il est bon de les couvrir pendant l'Hiver, & en tems doux les découvrir: secondement dès qu'elles commencent à boutonner, ils les faut arroser, & pendant le grand Soleil, les couvrir depuis les huit ou neuf heures du matin jusques au soir.

Quand on les veut replanter, le tems le plus propre étant ordinairement à la pleine Lune de Septembre, à moins que vous ne vouliez remettre une partie au Printems pour les raisons susdites: il faut observer deux choses, la premiére de les diviser raisonnablement en separant les piéces qui rompent facilement avec la main, car quoi qu'elles soient petites en apparence, ce sont les plus grosses & les plus belles pour l'année suivante: outre qu'étant plantées toutes entieres, elles pourrissent plus facilement.

La seconde chose à laquelle il faut prendre garde, c'est à la partie qui doit être au dessus, & à celle de dessous; ce qui se connoit par le petit œil ou petit rond en forme de bouton pointu; parce que faisant autrement, elle jette en terre ce qui la retarde beaucoup, étant en danger de ne pas porter, ou de pourrir. Pour les planter après avoir bien disposé la terre, il faut faire des lignes profondes de deux doigts; puis les mettre à un doigt l'un de l'autre, & entre deux grosses, une ou deux petites, & les enfoncer dans la terre de deux bons doigts avec le pouce, & les recouvrir doucement. Que si on les a plantées de bonne heure en Septembre, il sera bon d'arroser legerement la terre une ou deux fois s'il fait sec: si quelqu'une sort de terre pour n'avoir pas bien été couverte, il la faut enfoncer dedans, mettant dessus une bonne poignée de terre.

Maniere de planter les Anemones & de preparer la terre qui leur est propre.

[Il faut que ces terres soient mises en dos de bahut sur les plattes bandes destinées à recevoir ces plantes; puis on prend un cordeau le long duquel on tire des rayons d'un bout à l'autre de la platte-bande, ou autre piéce decoupée d'un parterre, distans de cinq pouces l'un de l'autre; après cela on releve le cordeau, & on le pose de travers pour tirer un autre rayon, de maniere que toute la piéce étant tracée, elle represente une espece de grille; les mesures ainsi prises, on place les pattes dans chaque encoigneure des quarrez de la grille.]

Il faut faire cinq monceaux égaux de sable jaune, trois autres aussi gros de terre à potager, & quatre autres de même grosseur de terreau de couche bien consommé. On compose de cette terre autant qu'on juge en avoir besoin: il faut que ce soit toûjours un Mois avant que de s'en servir. Il faut bien mêler le tout ensemble avec des pelles & à force de bras, & la passer à la claye.

Quand cela est fait, placez vos pates à même distance, & dans des trous faits au plantoir. On les plante en échiquier sur les alignemens, à trois doigts avant dans terre. Ce n'est pas seulement en pleine terre qu'on plante les Anemones, on met encore en pots une ou deux pates dans chacun.

[Ce n'est que trois semaines après que les Anemones ont été plantées, qu'on s'apperçoit qu'il y en a qui manquent: c'est pourquoi il ne faut pas se presser avant un mois à remplir les places vuides au cas qu'on le souhaite.]

Qualitez & proprietez des Anemones.

Elles sont toutes tellement âcres, que le suc de leur racine tiré par le nez purge le cerveau; leurs racines en masticatoires purgent le flegme: Elles sont aussi propres pour deterger les ulceres sordides, &c. Voïez Dalechamps, & les autres. Du Renou dit aussi, que toutes les Anemones ont une qualité âcre, aperitive, & dessicative. Et lors que Galien en parle, il dit ainsi: Toutes les sortes d'Anemones ont une vertu âcre, abstersive, attractive & desopilative; ainsi leur racine machée purge le flegme du cerveau, comme fait aussi leur suc tiré par le nez, lequel subtilise les cicatrices des yeux. De plus, l'Anemone mondifie les ulceres fœtides & sales, nétoïe les rognes & gratelles, & appliquée, elle provoque les mois aux femmes, & leur fait venir du lait avec abondance.

Mat-

Mattiole fait mention de cinq especes *d'Anemones* differentes en feüilles & en fleurs; mais semblables dans leurs qualitez & vertus médecinales; parce qu'ils sont tous forts & aigus, & par cette raison ils purgent le cerveau; le suc ou la poudre étant prise par le nez, la racine en masticatoire attirent les flegmes. Cuitte en vin vieux & appliquée en forme de liniment, elle guérit les inflammations, les foiblesses & les cicatrices des yeux, & nettoie la pourriture des ulceres.

La tige & les feüilles cuittes en tisane, & mangées avec de la viande, fait venir quantité de lait aux Nourrices. L'on en fait un emplâtre qui guérit la galle, & la teigne. L'Anemone étant également forte a les mêmes proprietez que le safran, il emporte les clous & les froncles qui viennent aux yeux. Les feüilles mises en emplâtre appaisent les inflammations.

ANET. C'est une plante qui ressemble fort au fenoüil. On la cultive dans les Jardins. Sa graine qui est d'un goût âcre chasse les vents, excite l'urine, provoque le lait aux Nourrices, adoucit le hoquet, & aide a la digestion [cette semence s'emploie de la même maniere que les autres semences chaudes, elle est du nombre des quatres mineures.

Les feüilles d'Anet sont resolutives, elles avancent la suppuration des humeurs appliquées extérieurement.]

ANG.

[ANGAR. C'est une remise où l'on met des Chariots, des Charettes, & d'autres harnois de labourage pour être a couvert de la pluie.]

ANGELIQUE. Cette plante s'éleve à la hauteur d'une coudée, ou quelque chose de plus: elle fait dès le bas deux tiges, [d'un vert rougeâtre principalement en bas] noüées & creuses avec plusieurs concavitez & ailes, ses feüilles sont attachées a une longue queuë par intervalles; elles sont dentelées tout au tour, d'une couleur brune, ou verd obscur, ses bouquets sont garnis de fleurs blanches, [Chacune d'elles a cinq feüilles disposées en rose à l'extremité du calice. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit composé de deux graines un peu longues, étroites, arrondies & canelées sur le dos] sa graine même est platte comme une lentille, sa racine est grosse comme un réfort, a plusieurs cuilles & plusieurs branches [noirâtres en dehors, blanches en dedans. Elle a un goût piquant, & de très-bonne odeur. Elle croit de soi-même dans les Montagnes; elle fleurit en Juillet & Août; elle est aperitive, attenuative, & resolutive; elle est singuliere contre le venin, & le poison, & par ce moien étant prise en breuvage, ou mâchée souvent elle sert d'Antidote contre la peste; la poudre de sa racine est singuliere aux défaillances de cœur.

Cette plante est nommée non-seulement Angelique; mais encore [Archangelique ou] racine du saint Esprit a cause des admirables proprietez qu'elle a contre de très-fâcheuses maladies, & contre les poisons, laquelle joint à cela une très-bonne odeur, il y en a de trois especes; mais celle de qui l'on parle est la plus grande, qui a les feüilles larges, mêlées & dentelées à l'entour de couleur de verd-pâle; sa tige est haute de deux à trois pieds, canelée & creuse; la forme de ses fleurs s'appelle ombelle, ressemblant a celles du Fenoüil, elles sont jaunes; la graine est ronde, platte, & blanchâtre, d'un goût âcre; mais d'une odeur agreable; cette racine à la tenir seulement dans la bouche preserve du mauvais air, & de la Peste, ou la manger, elle fait sortir le venin par les urines, ou par les sueurs, elle consume la pituite; arrête la toux, soulage la poitrine, dissout le lait caillé, fortifie l'estomac, réjoüit le cœur, redonne l'apetit, guérit la morsure des chiens enragez, amortit la luxure; la mâcher, ôte la mauvaise haleine; elle entre dans les Theriaques, & dans l'Orvietan; elle échauffe & desseche à la fin du second degré, & au commencement du troisiéme; il y a encore une autre plante qui ressemble fort à l'Angelique, que l'on appelle Imperiale; elle a les mêmes vertus; c'est pourquoi au défaut de l'une l'on prendra de l'autre. On confit au sucre sa côte & sa semence, & l'on en mange pour se préserver du mauvais air. La meilleure est celle qui vient de Boheme, & ensuite celle d'Angleterre. Elle doit être assez grosse, longue, brune extérieurement, blanche intérieurement, entier & non vermouluë, à quoi elle est sujette étant gardée, d'un odeur suave, d'un goût aromatique tirant sur l'amer.]

De plus, sa racine est souveraine contre la peste, & toute sorte de poison; quiconque en tiendra un petit morceau en sa bouche, ou qui boira au matin seulement deux doigts de vin en hiver, & eau rose, ou elle aura trempé, il ne pourra être infecté du mauvais air toute la journée. Les Anglois usent des feüilles & racines de cette herbe en sauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs grossieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digestion. Les feüilles d'Angelique pilées avec autres feüilles de Ruë & Miel, appliquées en forme de cataplâme, guérissent les morsures des chiens enragés, & les piqueures de serpens; mises sur la tête du febricitant attirent à soi toute la chaleur de la fiévre.

Pour faire l'Eau d'Angelique.

Prenez demi once d'Angelique, autant de Canelle, un quart d'once de gérofle, autant de mastic, de coriande & d'anis-verd, & demi once de bois de cedre, le tout concassé dans un mortier, vous le mettrez infuser dans un pot d'eau de vie, étant infusé du soir au matin, dans une cucurbite ou alambic de verre, vous le distilerez au bain-marie, & de cette essence vous en mettrez sur un pot d'eau de vie, depuis demi once jusqu'a deux onces, ou trois de cette essence, & y mettrez aussi de l'ambre & du musc, & de civette ce qu'il en faut.

Autre essence d'Angelique.

Prenez de l'eau impreignée d'une once de nitre fixe, ou de sel de tartre, dans quoi vous mettrez infuser huit onces de racine *d'Angelique*, ou autre que vous voudrez extraire, de maniere qu'il y ait une huitiéme partie de sel fixe, à raison des especes. Faites boüillir l'infusion successivement pour faire l'extraction de la vertu, coulez alors la liqueur, & mettez-la épaissir au bain de vapeur, parce qu'au bain marie l'évaporation est trop lente, & que l'empireume est a craindre à une autre feu; jusqu'a la consistance d'extrait ou de miel que vous mettrez infuser dans six fois autant d'eau de vie, pour le reduire en essence, ou en retirant l'eau de vie par la distillation, en forme d'extrait.

On peut préparer par cette méthode des extraits de tous les sujets vegetaux qui demandent un dissolvant aqueux. A l'égard des résineux sur lesquels l'eau n'agit point, on se servira d'esprit de vin tartarisé. La raison pourquoi on tartarise l'esprit de vin, c'est afin que le sel fixe de tartre dissolve, & ouvre la tissure de la substance resineuse, huileuse & visqueuse des vegetaux qui se précipiteroit dans l'estomac, & s'attacheroit a ses rides; ces essences ainsi préparées se dissolvent dans un vehicule aqueux, sans aucune précipitation, le sel fixe, & la terre du vegetal n'ayant point été atteints par l'esprit de vin.

[ANGELOT. Monnoie d'or frappée en Angleterre, ou il s'y en voit encore quelques-uns. L'Angelot a été ainsi nommé de la figure d'un Ange représenté sur l'empreinte de l'effigie, Il est du poids de quatre deniers trébuchans, & tient de fin vingt-trois carats trois quart. Il y a aussi des Angelots d'or battus en France; ceux-ci portoient dans l'empreinte de l'effigie un S. Michel tenant une epée d'une main, & de l'autre un écu chargé de trois fleurs de lys, avec un serpent sous ses pieds.

Les Angelots d'argent, que les Anglois, maîtres de Paris sur la fin du Regne de Charles VI. & dans les commencemens de celui de Charles. VII. y firent fabriquer, avoient aussi un Ange; mais qui portoit les écus de France & d'Angleterre, Henry VI. se qualifiant alors Roi de ces deux Roiaumes. Ils valoient quinze sols.]

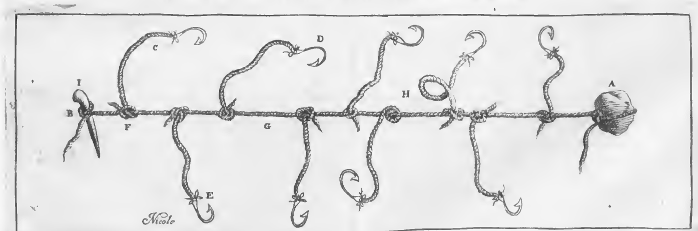
ANGUICHURE. C'est l'écharpe où est attaché le cor, ou la trompe de chasse.

ANGUILLE. C'est un poisson d'eau douce [long & menu, de la figure du serpent; on le trouve dans les rivieres, les étangs, & les grands ruisseaux. Il] descend quelquefois dans la mer. Sa bouche est armée de dents très-petites. Ses nageoires sont auprès des oüies. Il est très-difficile de tenir *l'Anguille* dans les mains, parce que sa peau est onctueuse, visqueuse, & par conséquent fort glissante.

La graisse étant mise dans l'oreille est un remede contre la surdité; on s'en sert aussi pour les hémorroïdes, pour les taches de la petite verole, & pour faire croitre les cheveux. Quelques Médecins recommandent le foïe d'une Anguille desseché avec son fiel dans les accouchemens difficiles. La Peau salée de l'Anguille est un secret merveilleux dans la chute de la matrice. Le parfum de cette peau reçû par la matrice étoit le remede éprouvé du Docteur Michaël contre ce mal. [La Peau, fraîche est employé pour amolir & resoudre les tumeurs & pour les hernies: on en fait un Mucilage en la mettant infuser & bouillir dans de l'eau.]

LES ANGUILLES demeurent dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & lorsque les eaux sont troubles,

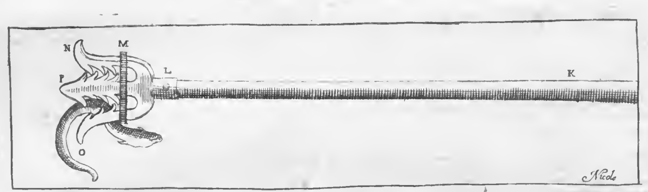
Moïen de prendre quantité d'Anguilles, & autres Poissons aux hameçons dormans.



On rapporte ici la maniere de prendre des *Anguilles* & autres poissons, avec une longue ligne dormante, fournie de plusieurs hameçons, non pas qu'on veüille la faire passer pour une nouveauté; mais seulement pour satisfaire les curieux, & assurer qu'on ne perdra pas son temps si on veut s'assujettir tous les jours à tendre ses lignes dans une riviere, ou en d'autres eaux, soit qu'elles courent, ou qu'elles soient dormantes. Si vous voulez vous divertir à cette pêche, ayez toûjours bon nombre d'hameçons d'acier, longs d'un pouce, avec chacun une boucle, comme vous verrez dans la figure ci-jointe, par les lettres C, D, E, attachez une ficelle à chaque boucle, longue d'environ deux pieds; & lorsque vous voudrez tendre, ayez de petits poissons, comme ceux qu'on appelle vulgairement des Ablettes, ou de gros vers de terre, autrement des Achées; vous trouverez sur le mot achée la maniere d'en avoir, ou bien pour le mieux, ayez de petites lamproies grosses comme une plume à écrire, que les pêcheurs nomment chatoüilles, & qui se trouvent dans la vaze proche le bord des mêmes rivieres; enfin soit de ces chatoüilles, Achées, ou de petits Poissons, mettez-en un à chaque hameçon, puis prenez une longue corde, & vous en allez sur le lieu destiné pour la pêche; étant là, vous étendrez la corde tout au long du bord de l'eau, & y lierez toutes les ficelles où sont les hameçons de deux en deux pieds, de la maniere que vous les voyez aux lettres F, G, H, ensorte que la ficelle de chaque hameçon ait un pied & demi ou deux pieds depuis l'apas jusqu'à la ligne principale. Les hameçons étant ainsi tous attachez, liez le bout B à un piquet I, ou à quelque branche, ou grosse pierre, & de-là allez à l'autre bout A, attachez-y une pierre pesante de trois ou quatre livres, & la prenant de la main droite, jettez-la dans l'eau le plus loin que vous pourrez, par ce moyen elle emportera tous les hameçons avec elle, qui se trouveront traverser la riviere, si bien qu'il ne passera aucun poisson qui n'apperçoive les apas. Il faut laisser coucher cette ligne dormante en ce lieu-là pour y aller voir le lendemain matin, que vous la tirerez avec contentement, s'il y a tant soit peu de Poisson. Faites ensorte que cette ligne soit tenduë en un lieu où il n'y ait point d'herbes ni de bois, afin de ne rien perdre, parce que les Anguilles se sentant prises se tournent autour de ce qu'elles rencontrent pour se dégager de l'hameçon qui les tient arrêtées.

Quelques-uns se servent au lieu d'hameçons d'aiguilles à coudre ou de longues épines, ausquelles ils attachent la ficelle par le milieu, & font entrer les aiguilles ou épines dans l'achée ou le Poisson; ils appellent cela pêcher à l'épinette; pour moi je trouve que c'est plûtot fait, & le mieux d'avoir des hameçons.

Autre maniere de prendre des Anguilles.



On se sert en Flandres d'un instrument qu'on appelle une *Fouine*, & qui est représenté dans la figure. Il est fait d'un morceau de fer plat, de l'épaisseur de deux écus, ayant une douille L, comme celle d'une péle à bêcher la terre, pour y mettre le bout d'une perche forte & legre K L, longue de quinze pieds, qui doit être arrêtée avec un clou ou deux. Ce fer plat est fait en façon d'une fourche à trois dents, ayant trois branches N P O, longues chacune d'environ neuf pouces, dont les deux exterieures N & O se détournent en dehors vers leurs pointes. Celle du milieu P, est pointuë, en forme de langue de serpent; mais pourtant en arrondissant. Toutes trois ont des dents par dedans, & elles doivent être tenuës si fermes par deux petites bandes de fer M, qui sont chevillées & rivées ensemble, que les branches ne puissent s'ouvrir ni se fermer plus qu'elles sont, ni une Anguille, quelque petite qu'elle soit, passer qu'avec peine entre les branches. Il faut pourtant que cet espace soit plus large vers le bout P, je ne dirai rien davantage de la composition, puisqu'en observant les proportions qui se voient dans la figure, on ne peut se tromper.

Pour se servir de la *Fouine*, il faut aller le long des fossez & autres lieux ou l'on croit qu'il y a des Anguilles, fichant cet instrument dans la vaze de côté & d'autre, comme si on fouloit le fond pour en faire sortir le Poisson. S'il y a des Anguilles elles se trouveront prises entre les branches de la *Fouine*. On en tire quelque-fois deux à trois ensemble d'un même coup. Plusieurs Artisans & Païsans savent bien s'en servir dans les Païs-bas ou il y a quantité d'Anguilles.

[On les prend aussi avec une Nasse; on tend ce filet ordinairement ou dans les endroits où l'on sait qu'il y a des Anguilles, ou dans un pertuis, ou une vanne de moulin, ou dans le milieu d'une riviere. Quand c'est dans un pertuis qu'on tend cette nasse, on en ôte deux ou trois pavez, puis on l'applique contre les autres pavez à l'ouverture du pertuis; il faut l'attacher avec des cordes, crainte que l'eau ne l'entraine; cela fait on laisse la nasse passer ainsi la nuit, puis on vient le lendemain la visiter, pour voir si la pêche est bonne. Si l'on tend ce piege à la vanne d'un moulin, c'est toûjours à l'endroit où tombe l'eau que cela se doit faire. Les Anguilles sont plus abondantes en ces endroits que dans d'autres.

L'Anguille est un poisson fort délicat, & qui s'aprête en Cuisine de différentes manieres; on la mange farcie en cette sorte.

Prenez la chair de vos Anguilles, hachez-la fort menu, ajoûtez-y de la crême douce, mie de pain, deux ou trois rocamboles, persil, sel, & poivre; cela fait, farcissez-en les arrêtes, puis vous le ferez cuire au four dans une tourtiere, où vous leur laisserez prendre belle couleur.

On mange l'*Anguille au blanc*, & pour cela on l'écorche, & on la fait cuire avec un verre de vin blanc, sel, poivre, bouquet de fines herbes, culs d'artichauds, & Champignons; le tout étant à propos, on y met des jaunes d'œufs délaiés avec verjus, puis on la sert chaudement pour entrée, garnie de persil frit ou de pain frit.

Si l'on veut servir les *Anguilles à la sausse brune*, on les passe au roux à la casserole avec farine frite, puis on y met du vin blanc, sel & poivre, & paquet de fines herbes; étant cuites, & la sausse bien liée, on les sert comme les précédentes.

L'Anguille se sert frite en cette maniére; coupez-la par tronçons, faites-la mariner dans du verjus, sel, poivre, & un morceau de citron vert; ensuite poudrez-la de farine, & la faite frire à la poële dans du beurre affiné; on peut, si l'on veut, au lieu de farine se servir d'une pâte claire, délayée avec des œufs, puis servir avec persil frit pour garniture; c'est un plat d'entre-mets.

Pour manger l'*Anguille rôtie*, il faut l'écorcher & la couper par tronçons, la faire mariner comme on a dit, puis la faire rôtir sur le gril, pour la servir après avec une sausse au beurre blanc, Vinaigre, sel & poivre; d'autres la servent à la sausse rousse, ou à la sausse robert.

On fait des *Potages d'Anguilles, des Pâtez & des Tourtes.*]

A N H.

[ANHIMA est un Oiseau de rapine, aquatique du Bresil, il est plus grand qu'un Cigne; sa tête n'est pas plus grosse que celle d'un Coq, son bec est noir & retourné vers le bout; ses yeux sont beaux; de couleur d'or, entourés d'un cercle noir, ayant la prunelle noire; il s'eleve dessus sa tête vers le haut du bec, une corne grosse comme une des plus grosses cordes a violon, & longue de plus de deux doigts, courbée en son extrémité, ronde, blanche comme un os, entourée de petites plumes très-courtes, blanches & noires; son cou est long de plus de sept doigts, & son corps de presque un pied & demi: ses ailes sont grandes & de differentes couleurs; sa queuë est longue de dix doigts & large comme celle de l'Oie; ses pieds ont chacun quatre doigts armez d'ongles; sa voix est forte, criant *vihu, vihu*; on ne le trouve jamais seul, la femelle est toûjours accompagnée du mâle; & quand un des deux meurt, l'autre le suit de près: C'est la femelle que j'ai décrite ici; le mâle est encore une fois aussi gros; elle fait son nid de bouë en forme de four, dans les troncs des Arbres sur la terre. La corne de cette Oiseau est estimée un bon remede pour resister au venin, pour les suffocations de matrice, & pour provoquer l'accouchement; on la met infuser dans du vin pendant une nuit, puis on fait prendre l'infusion.]

A N I.

[ANIL. Plante ou Arbrisseau dont les tiges & les feuilles servent à faire cette drogue, que l'on appelle *Inde* ou *Indigo*, dont les Teinturiers font un si grand usage.]

ANIMAL. Dans le discours ordinaire on entend par ce mot les bêtes à quatre pieds qui vivent sur la terre, le Bœuf, l'Ane, le Cerf, & les autres. Les Philosophes cependant comprennent sous ce terme les Oiseaux & l'Homme, qu'ils disent être un *Animal* raisonnable. Les Animaux se divisent en Animaux terrestres, Aquatiques, Oiseaux, Amphibies, & Insectes. Les *Animaux* terrestres sont ou à quatre pieds, ou reptiles; ceux qui sont à quatre pieds ou bien ils ont le pied fourchu, comme les Bœufs, ou ils l'ont solide, comme les Chevaux, ou ils l'ont divisé en plusieurs doigts, comme les Chiens, les Loups, les Lions. Consultez les mots d'OISEAU, de POISSON, de REPTILE, & autres. Vous y trouverez les autres divisions d'*Animaux*.

Animaux nuisibles dans les Jardins.

Ceux qui y font plus de mal sont les Chenilles, les Limaces, les Vers, les Pucerons, les Punaises vertes, les Ascarides, les Fourmis, les Souris, & les Taupes.

Pour ôter les Chenilles.

Il faut tous les matins secoüer chaque plante avec la main: lesquelles étant engourdies par le froid de la nuit, tombent facilement à terre, sur laquelle on les tuë, en mettant le pied dessus.

Contre les Limaces.

Le Jardinier ne doit pas être paresseux; mais il doit avoir bien du soin

soin de les chercher soir & matin, & spécialement dans le tems de pluye, parce qu'alors étant sortis pour aller à la pâture, on les trouve aisément & on les tuë.

Contre les Vers.

Il faut suivre la même régle, parce que c'est aussi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous : & si on les veut faire sortir en d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graine ou de feuilles de chanvre, ou de feuilles de noyer ; & aussi-tôt on les verra paroître.

Contre les Pucerons.

On fiche une baguette en terre de la hauteur d'un demi-pied, au dessus de laquelle on met un godet, le goulot en bas, dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachez, ne manqueront pas de se venir ranger, & ainsi on les tuë sans peine.

Pour faire mourir les Punaises vertes.

Qui mangent les boutons des roses & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes : & ainsi on fait mourir ces sortes d'insectes.

Contre les Ascarides.

Et autres semblables vermines qui s'attachent plutôt aux plantes qui sont plantées dans des pots, qu'aux autres ; on prend le pot, & on le met dans un seau, au fond duquel il y a de l'eau, ensorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou six doigts. Il faut le laisser là dedans l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi-tôt.

Contre les Fourmies.

Il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnez, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure. Attirés par l'appas de cette viande, ils accourent à grandes bandes ; & quand ces os sont tout couverts, on les retire, & on les jette dans le feu, ou dans leau ; & réïtérant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément. Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de l'eau chaude.

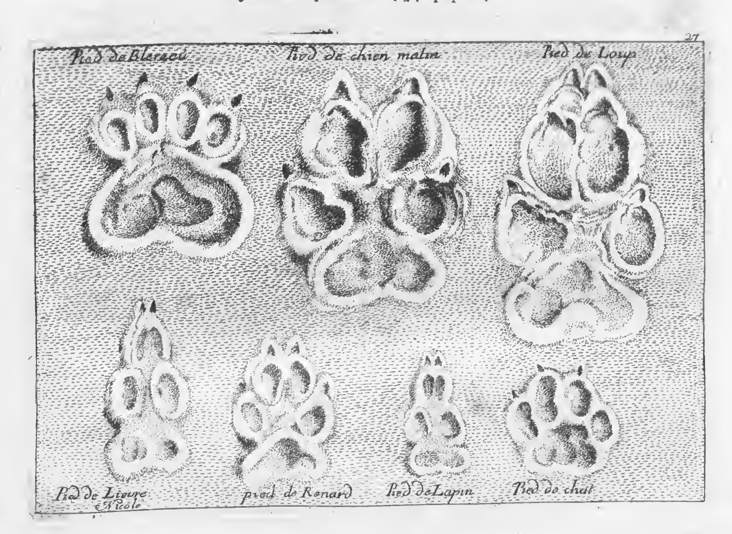
Contre les Souris.

Il faut prendre un Chat, & s'il y en a plusieurs, ils feront encore un meilleur effet. On écorche ces chats, & l'on remplit leurs peaux de paille ; & les ayant bien recousuës & mis comme s'ils se tenoient sur leurs pieds ; on les frotte par dehors avec leur propre graisse, & les ayant ainsi disposez dans des lieux où les rats ont de coûtume d'aller ; les rats étant épouventez de l'odeur de cette graisse, & effrayés de la vûë de leur ennemi, s'enfuiront à la hâte. On peut encore mettre des trapes & des souricieres, & semer par-ci par-là des morceaux d'une composition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Il ne faut point se servir de poison & d'arsenic pour les faire mourir, crainte de grands accidens qui en peuvent arriver.

Contre les Taupes.

Lorsque l'on voit que la terre se soulevera, & quelque chose qui remuë dans la superficie, le Jardinier s'en doit approcher sans bruit, de peur que la taupe ne s'enfuye ; parce qu'encore qu'elle n'ait point l'usage de la vûë, elle a néanmoins l'oreille très-subtile ; s'étant ainsi approché, il doit promptement renverser une bechée de terre, parce que très-souvent avec cette terre, il tire aussi l'animal ; mais si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il doit en ce cas ficher plusieurs fois la pointe de sa bêche dans cet endroit, afin que s'il ne l'a pas tuée tout-à-fait, elle reste au moins étourdie des coups qu'il lui a donnés.

Moyen de connoître quel Animal aura passé par quelque lieu.



Il est absolument nécessaire qu'une personne qui voudra mettre en pratique ces instructions, sache connoître le pied de chaque animal qui aura passé dans un chemin ou la forme de son pied sera marquée, ce qui est assez aisé à voir lorsque la terre est couverte de neige, ou qu'elle est molle, ou bien après une petite pluye, & principalement le matin, avant que le monde ou les bestiaux domestiques y ayent passé, parce qu'ils effacent les voies des animaux sauvages. Pour cet effet on a dessiné dans la planche ci-dessus diverses figures représentans plusieurs pieds d'animaux comme du loup, chien-mâtin, renard, blereau, liévre, lapin & chat domestique, tels que chaque animal l'imprime sur la terre. Le premier pied qui est du loup, est assez aisé à discerner d'avec celui du chien-mâtin, parce que le chien chemine toûjours avec action & d'un pas vite ; il imprime & écatte plus les ergots que le loup, qui va lentement, avec crainte, & pose le pied plus légerement, principalement du talon, que non pas le mâtin ; mais quand il est chassé & contraint de fuir, pour lors il écarte davantage les doigts des pieds, parce qu'il appuye avec plus de force.

Le pied du *renard* est fort semblable à celui du chien de chasse, on le distinguera en ce qu'il n'écarte pas aussi tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir, & pose le pied fort légerement du talon.

Celui du *blereau* est assez facile à remarquer, d'autant qu'il différe beaucoup des autres animaux, ayant les doigts du pied tous semblables, & le talon fort gros ; il pose le pied pesamment & également par tout.

Le pied de la *loire* ou *loutre*, est presque de la même forme de celui du blereau, sinon que les doigts du pied avancent les uns plus que les autres par degrez, comme le pied d'une personne, le train ne s'en rencontre qu'au long des eaux où elle cherche sa pâture.

Les pieds du *liévre* & du *lapin* sont semblables, il n'y a de différence qu'un peu en grandeur : mais afin de ne vous y point tromper, vous serez informé qu'un liévre en marchant pose un pied devant l'autre, & le lapin assied les deux de devant ensemble, côté à côté, & les deux de derriere de même.

Pour le pied du *chat putois*, il est presque égal au chat commun, sinon qu'il n'apuye pas tant le derriere.

Celui du *foin* est fait comme le pied du plus petit chien qu'on voye, sinon qu'il est plus long & les doigts plus pressez. C'est une remarque générale, que tous animaux sauvages n'appuyent pas tant le talon du pied, que les domestiques qui approchent de leur espéce, & que les femelles appuyent encore moins que les mâles.

[ANIME. Est une gomme ou resine blanche qu'on nous apporte de l'Amérique, elle sort par incision d'un arbre moiennement grand, dont les feuilles approchent de celles du myrte ; son fruit est assez gros, on le nomme *Lebus*. La meilleure gomme anime doit etre blanche, seche, friable, nette, de bonne odeur, se consument facilement quand on la jette sur des charbons allumés ; elle est propre pour discuter, amolir & pour résoudre les humeurs froides, pour la migraine, pour fortifier le cerveau, on en applique dessus la tête & l'on en parfume

parfume les bonnets ; on s'en sert aussi dans les playes pour nettoyer & cicatriser.]

[ANINGA. Racine qui croît dans les Isles Antilles, qui est assez semblable à la Squine.

C'est de la décoction de cette racine dont l'on se sert présentement dans les sucreries pour affiner les sucres ; ce qui est plus sûr & moins dangereux que l'affinage qu'on y faisoit autrefois avec le sublimé & l'arsenic, avant qu'on eût découvert que la racine de l'aninga eut cette propriété.]

ANIS. C'est une plante à ombelle, qui pousse une tige creuse à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles qui ont de l'odeur, sont découpées profondément, & semblables à celles du persil. Ses graines, qui succédent à de petites fleurs blanches, sont aussi petites, de couleur grise, verdâtre, d'une odeur & d'un goût doux, avec quelque peu d'acrimonie. On appelle cette semence, anis vert, pour la distinguer de la dragée qui renferme un grain d'anis, qu'on nomme communément anis de Verdun, ou anis à la Reine.

On ne se sert en Médecine que de la graine de cette plante. La meilleure vient de Malte & d'Espagne, elle est plus grise & plus grosse que celle qu'on apporte de Touraine, ou elle croit en abondance [peut-être parce qu'elle est plus séche, lorsque l'anis de Touraine se trouve amer il ne vaut rien.] On doit choisir la plus grosse, la plus nette, la mieux nourrie. Il faut qu'elle soit nouvellement sechée, d'une odeur agréable & d'un goût doux ; mais un peu piquant. Il faut éviter celle qui est amere.

L'ANIS a la vertu d'appaiser les rouets & tranchées, vômissemens, sanglots, ou hoquets ; il provoque l'urine & le lait aux nourrices, aide à la digestion, & meurit toutes sortes de tumeurs. Chacun sait combien est utile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont sujets aux tranchées de l'estomac & des intestins, à ceux qui ont mauvaise haleine & qui désirent avoir le teint beau ; après le repas il conforte aussi la digestion.

Essence & esprit d'Anis.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon anis verd d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettrez dans votre matras de neuf ou dix pintes, comme dessus, avec six pintes de bonne eau de vie ; vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude, & le couvrirez bien, puis le lendemain vous le distilerez sur un fourneau, rechaud, ou trepié, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la liqueur n'entre point dans la chapelle, vous tirerez ainsi de ces six pintes, trois pintes, ou environ de bonne essence ; & sitôt que vous verrez la goutte blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentiroit l'empireume.

Cette plante est très-commune dans les jardins, on la seme dans une terre grasse, & elle vient sans beaucoup de soin.

L'ANIS de la Chine ou de Sibery, [ou Badiane] est une semence qui a la figure & la grosseur de celle de la coloquinte [de couleur tanée, luisante, d'une odeur & d'un goût de notre anis, mais plus fort ; elle nait dans une capsule dure & épaisse, qui a la forme d'une étoile à sept raïons, chacun desquels contient une semence ; on appelle cette capsule en latin, *fructus stellatus* ; elle est attachée à un arbre qui croit à la Chine, d'où l'on nous en transporte quelquefois, mais elle est rare en France.] Les Orientaux & les Hollandois à l'exemple des Chinois, en mêlent dans leur sorbet & dans leur thé, pour leur donner un goût plus agréable. Son bois, qui nous est apporté de la Chine en grosses buches grisâtres, a l'odeur de *l'anis* [on l'appelle par cette raison bois d'anis. Cette semence est carminative, ou propre pour chasser les vents du corps, pour fortifier le cœur & l'estomac, pour donner bonne bouche étant machée ou prise en infusion.] Il n'y a que les Ebénistes & les Tabletiers qui s'en servent.

A N K.

[ANKER. Mesure des liquides, dont on se sert en Hollande. L'Anker est la quatriéme partie de l'Aëm, & contient deux Stekans. Chaque Stekan fait seize mingles ou mingelles ; chaque mingle est de deux pintes de Paris ; ensorte que l'Anker contient soixante-quatre pintes de cette derniere mesure.]

A N N.

ANNEAU. Cercle fait d'une matiere solide, & dont on se sert pour attacher quelque chose. Il y a des anneaux de fer & de differentes façons dans les harnois, tant des chevaux que des charruës.

A N O.

ANODIN. *Reméde doux & assuré.* Prenez vitriol demi-livre calciné au blanc à feu doux ; mettez-le en poudre, surversez d'esprit de vin trente onces, mettez-le un mois au fumier, séparez les feces, distilez au bain-marie jusqu'à ce que vous apperceviez au fond du vaisseau une liqueur huileuse & jaune, que vous conserverez. La dose est de douze gouttes en liqueur convenable.

Anodin du Roi d'Angleterre.

Prenez opium bien choisi une once & demie, coupez-le par petites tranches, écorce de sureau, écorce de sassafras, de chacun demi-once, mettez en poudre dans une bouteille de verre & surversez d'esprit de vin une livre que vous boucherez avec un papier gris en plusieurs doubles, & que vous percerez en plusieurs endroits avec une épingle, placez auprès du feu dans une distance convenable, ou au soleil quand il est dans sa force, infusez quatre ou cinq jours, remuant la bouteille de tems en tems, puis filtrez & la gardez bien. Cette liqueur appaise les douleurs les plus aiguës, dans les fiévres ardentes, insomnies, douleurs de poitrine, maux de tête, migraine, toux, colique, les rumatismes, gouttes violentes, blessures douloureuses ; enfin à tout ce qui empêche le repos, mais point dans l'apoplexie.

La doze est de quinze à seize gouttes pour l'ordinaire dans du vin d'Espagne, ou autre eau de scorsonaire, de coquelicot, de melisse, &c. Si le reméde ne fait pas son effet, vous en reprendrez au bout de vingt-quatre heures, & augmenterez de deux ou trois gouttes, trois heures loin du repas, le soir est le tems le plus favorable, à moins qu'on ne soit pressé, alors on le donne à toute heure, gardant l'intervale de trois heures loin du repas. Si le mal ne diminuë pas, on peut augmenter jusqu'à quarante-deux gouttes de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

A N T.

ANTE. *Voyez* ENTE.

[ANTI-COEUR ou AVANT-COEUR, maladie du cheval : c'est une humeur qui se forme à la poitrine vis-à-vis du cœur ; on connoit ce mal par la tumeur qui paroit au dehors ; cela se remarque aussi par la tristesse du cheval qui tient sa tête basse, avec battemens de cœur & la fiévre bien souvent : quelquefois le cheval atteint de l'anti-cœur se laisse tomber par terre par des défaillances de cœur qui le prennent.

Ce mal est très-dangereux, & pour le guérir on commence par donner un lavement au cheval avec deux pintes d'eau, dans laquelle on met deux poignées d'orge en hiver, & deux onces de sel polychreste bien pulverisé ; on fait bouillir le tout pendant un quart d'heure, on le passe, on y ajoûte une chopine d'urine de vache, un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de ruë, puis vous ferez du tout un lavement que vous donnerez au cheval deux fois par jour.

Cela observé, on rase bien le poil qui est sur la tumeur, ce qui fera venir la tumeur à supuration, & marquera l'endroit où il faudra la percer ; quand ce mal suppure, c'est bon signe.

La tumeur étant percée, on la frottera tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de basilicum & de deux onces de therebentine. On fait fondre le tout, on y ajoûtera quatre onces de vieille theriaque, deux onces d'huile de ruë ; le tout bien mêlé sur le feu, on en frottera tous les jours la tumeur chaudement.]

ANTIDOTE. Ce mot d'*Antidote* se prend en deux façons, sçavoir, proprement & improprement. Proprement pour des remédes qu'on a accoûtumé de donner contre les poisons, contre les morsures des bêtes venimeuses, ou contre les maladies pestilentielles, lesquels remédes étans pris au dedans sont ordinairement appellez *Alexipharmaques*, & appliquez au dehors, *Alexiteres.* Improprement pour toutes sortes de remédes composez, qui sont donnez indifféremment contre toutes sortes de maladies. Les premiers se composent ou des poudre corroboratives décrites dans les Antidotaires, ou bien d'autres poudres magistrales qui sont cardiaques, ou qui résistent aux venins ; desquelles poudres démélées dans quelque liqueur convenable, on fait de certaines confections molles, qui sont appellées tantôt antidodes humides, tantôt opiates, & tantôt confections cordiales. De ces confections, les unes sont cardiaques seulement, qui recréent les esprits & les parties vitales ; & les autres sont altératives & somniferes tout ensemble ; & d'autres enfin sont theriacales, qui font des effets admirables, & résistent aux venins s'il y en a : outre ces noms de confections, d'antidotes & d'opiates, on les nomme aussi électuaires mols, pour les distinguer des solides. *Voyez* ORVIETAN.

[ANTIGORIUM. On appelle ainsi l'azur, ou gros émail, dont se servent les Fayanciers pour peindre leur fayance.]

ANTIHECTIQUE *de Poterius.* Prenez antimoine deux parties, limaille de fer une partie, nitre, tartre blanc, de chacun une partie & demie, rougissez la limaille de fer dans un creuset qui soit seulement plein du quart, & cela à feu violent, puis mettez l'antimoine & fondez le tout, lorsqu'il sera clair, jettez-y dedans une cuillerée de votre mélange de nitre & de tartre, couvrez incontinent le creuset, les fumées étant passées, vous en mettrez encore autant, faisant comme la premiere fois, ce que vous continuerez jusqu'à ce que vous ayez mis tout votre mélange, puis donnez grand feu, étant en bon flux jettez dans le cornet selon l'art, si votre regule n'est pas étoilé, refondez & purifiez-le avec du nitre & du tartre ; vous le rendrez étoilé du premier coup, si au lieu de nitre & de tartre vous vous servez de cendre gravelées.

Prenez de ce regule deux onces, d'étain d'Angleterre quatre onces ; étant fondus jettez-le dans le cornet, puis mettez-le en poudre, ajoûtez-y trois fois autant de nitre très-pur, fulminez par cuillerées selon l'art, laissant passer les fumées à chaque projection, & lorsqu'il sera fondu, vous le laisserez trois heures en fonte dans un feu modéré, crainte que votre matiere ne tourne en regule, ce qui perdroit tout ; après ces trois heures, jettez dans un mortier de marbre, puis pulvérisez & édulcorez avec eau chaude, filtrez, séchez la poudre, joignez à son double poids de nitre, & fulminez comme dessus ce que vous réitérez encore une fois, puis édulcorez, sechez & gardez ; la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un. *Nota*, si vous ne mettez que trois onces d'étain & un gros d'or, votre reméde sera beaucoup plus efficace.

Item. Prenez de cet Antihectique seize grains, sel ammoniac un scrupule, mêlez & donnez dans du sirop de lierre terrestre ; c'est un puissant reméde contre la fiévre hectique, on partage cette dose. C'est pour deux fois, une le matin & l'autre le soir, continuez.

ANTIMOINE. C'est un minéral qui approche fort de la nature des métaux ; [& à qui il semble qu'il ne manque que d'être ductile, ou de pouvoir souffrir le marteau, pour en être un véritable] il est luisant,

fant, pesant, de couleur noire, & disposé en longues aiguilles. On le trouve auprès des mines de [toutes sortes de métaux, & particulerement dans celles d'argent & de plomb ; ce qui a fait croire à quelques Artistes, qu'il en contenoit tous les principes.] Celui qu'on apporte de Hongrie est le meilleur ; mais il est rare, parce qu'il y en a des mines en France, comme en Poitou, en Auvergne & en Bretagne.

[On ne sait pas l'origine du nom d'antimoine ; & celle qu'on lui donne a trop l'air d'une fable pour y ajoûter foi, n'y ayant guéres d'apparence que ce minéral ait été appellé de la sorte, parce que le Moine Valentin, ce fameux héros du grand œuvre, qui vivoit vers le douziéme siécle, empoisonna tous ses Confreres, en les purgeant avec ce minéral.

On appelle aussi l'antimoine *Marchasite de plomb* ; & les Chimistes, à qui les beaux noms ne coutent pas beaucoup, le nomment ordinairement le loup des Philosophes, & quelquefois le protée : le loup, a cause qu'il devore tous les métaux avec lesquels on le fond, à la reserve de l'or : & le protée, à cause de la diversité de couleurs qu'il prend au feu.

On le tire de la mine en morceaux plus ou moins remplis de parcelles de pierre dure, ou roche, que les Ouvriers appellent gangue. Il faut prendre le plus net, ou le moins rempli de cette gangue, quand on veut s'en servir ; car plusieurs préférent cet antimoine minéral a celui qui a été fondu & purifié.

Les pierres en sont de différentes grosseurs, assez approchantes en figure au plomb minéral, à la reserve qu'elles sont plus legéres & plus dures. L'antimoine se dissout difficilement au feu ; mais plus aisément dans l'eau.

L'antimoine de Bretagne & du Poitou est le plus estimé de France, & l'on tient que celui d'Auvergne est le plus rempli de souffre.

L'Antimoine de Hongrie étoit autrefois apporté en France par petits pains remplis de petites aiguilles entrelassées les unes dans les autres, luisantes, tirant sur le blanc, comme en la mine d'Argent ; mais depuis qu'on a découvert ce mineral en France, on ne fait plus venir de celui de Hongrie ; c'est pourquoi il est devenu rare.

L'antimoine qu'on employe ordinairement, se tire du Poitou ; il faut le choisir net, en belles & longues aiguilles luisantes, facile à casser ; il est composé naturellement de beaucoup de souffre semblable au souffre commun ; & d'une matiere reguline approchante du métal.]

La décoction d'*antimoine* crud est sudorifique, [mais si l'on y mele quelque drogue acide, elle sera vômitive] l'Antimoine [en poudre excite aussi le vômissement, si l'on en fait prendre] depuis douze grains jusqu'à une demi-dragme. Il faut avoir égard a la force ou à la foiblesse de ceux à qui on le donne.

[L'antimoine crud devroit être l'antimoine tel qu'il est tiré de la mine ; mais celui à qui les Marchands Droguistes donnent ce nom, ne le porte qu'improprement, puisqu'il a été fondu & réduit en éguilles plus grosses ou plus petites, suivant les Provinces d'où il vient.

L'antimoine préparé est celui qui a passé par les mains des Artistes pour l'épurer. Quelques Auteurs divisent l'antimoine en mâle & en femelle ; mais bien des connoisseurs n'ont pû découvrir cette différence.

L'antimoine est d'un grand usage, soit dans la fonte des métaux, soit dans la Médecine, soit dans les remédes dont les Maréchaux se servent.]

Purification de l'Antimoine.

L'antimoine crud est celui qu'on apporte en forme de pain, qui a déja passé par le feu. On le met fondre au feu dans des pots ou dans des creusets ; on le passe par une écumoire en le versant dans d'autres pots, afin d'en ôter la gangue ; on casse les pots quand il est refroidi : il faut choisir celui qui a ses éguilles luisantes & faciles a casser. L'antimoine crud purge les chevaux par les sueurs & par les selles. On le donne depuis une dragme jusqu'à deux.

Diverses préparations de l'Antimoine.

L'antimoine préparé est celui qui a été travaillé par les Chimistes. Ils l'ont déguisé en différentes façons, & sous differens noms, ou par caprice, ou par rapport aux effets qu'ils lui attribuent,] comme ceux de *crocus metallorum*, de *beurre*, de *safran* ou *foie*, de *fleurs*, de *verre*, de *regule*, de *chaux*, d'*huile*, de *souffre doré d'antimoine*, enfin, de *bezoard minéral*, de *mercure de vie*, & de *poudre algaroth*. [De *poudre Impériale*, de *rubine d'antimoine*, de *polucrete*, de *vin émétique*, d'*antimoine diaphorétique*, & tant d'autres que les curieux pourront voir dans les Pharmacopées & dans les ouvrages de quelque habile Chimiste.]

Un Moine Allemand nommé Bazile Valentin, qui cherchoit la Pierre philosophale, se servoit de ce minéral pour avancer la fonte des métaux. Il en jetta à des pourceaux, qui en ayant mangé furent purgez violemment & en devinrent plus gras, ce qui lui fit penser qu'en purgeant de la même sorte ses Confreres, ils s'en porteroient mieux. On prétend que cette expérience réussit fort mal, & que les Moines moururent tous, d'où vient qu'on donna a ce minéral le nom d'*antimoine*, c'est-à-dire, contraire aux Moines. Quoiqu'il en soit, ce fut Bazile Valentin qui trouva le secret d'amortir les redoutables qualitez de ce minéral & de soûtenir qu'il étoit un excellent remède contre toutes sortes de maux. [Cependant il n'a été mis en vogue que 300 ans après par le moyen de Parcelse, & l'antimoine commençoit à s'établir, lorsqu'en 1566. un Arrêt du Parlement de Paris le foudroïa. En 1637. l'autorité publique le fit du moins recevoir au nombre des remédes purgatifs. En 1650. un nouvel Arrêt cassa celui de 1566. & remit l'antimoine en honneur. Enfin du depuis liberté entiere a été donnée aux Docteurs en Medecine de s'en servir avec l'exclusion pour tous autres de l'employer que par leur avis ; ce qu'on peut dire qui a achevé le triomphe de l'antimoine qui ne trouve plus d'Advérsaire que dans la Hollande, principalement a Amsterdam, parmi les Médecins Hollandois ; jusques-là même qu'il ne se trouve point dans les boutiques de la plûpart des Apoticaires ; quoiqu'il soit devenu par tout ailleurs comme la ressource de toutes les maladies qui paroissent n'en plus avoir.] A présent il est regardé comme un remède puissant & presque universel.

Le Safran d'Antimoine.

Est un des plus grands vômitifs qui soit dans la Médecine ; il a les mêmes vertus que son huile ; c'est un purgatif qui guérit les fiévres ; si on en donne six grains au commencement des accez, en substance, ou en infusion ; il faut prendre garde toutefois à l'âge & aux forces ; son bezoar sudorifique résiste puissamment à la malignité des humeurs.

Façon de préparer l'Antimoine.

Il faut concasser l'antimoine grossierement & le mettre dans un creuset ardent par diverses reprises, avec autant de salpêtre, le remuant avec un fer ardent, après quoi on le verse ; le creuset étant refroidi on prend ce qui est en bas ; si la couleur en est jaune, c'est marque qu'il est bien préparé ; le dessus sert pour les urines, la dose est de deux à quatre grains en substance, & en infusion de cinq à dix grains : il est bon pour toutes les fiévres intermittantes, le prenant dans un jaune d'œuf, & par dessus un demi-verre de vin, ou de bouillon, & après qu'on a vômi deux ou trois fois, donner un demi-bouillon pour faciliter le vômissement. Il ne faut pas le donner à ceux qui ont craché le sang, ni à ceux qui sont foibles & qui ont difficulté de vômir. On le peut donner a jeun, ou six heures après le repas, ou au commencement de la fiévre. C'est un remède général pour toutes les obstructions, pour le mal d'estomac, de rate, pour le mal-caduc, l'apoplexie, la rage, la folie, la peste, la vérole, & autres telles incommoditez : Quelques-uns le mêlent par parties égales avec du Mercure préparé, donnant deux grains de l'un & deux de l'autre.

Le Mercure se prépare en prenant deux fois autant d'eau forte & en le faisant calciner. La dissolution faite, on met dessus autant d'eau salée que d'eau forte, après quoi on verse le tout dans une grande terrine non-vernissée, ou mieux dans une grande bouteille de verre, le tout va en bas comme caillé ; après deux ou trois heures on verse l'eau par inclination, après on y en remet, réitérant cela trois ou quatre fois, & après l'avoir desseché, on le tourne mouiller avec de l'eau rose, & on le séche de rechef. La dose est comme celle de l'antimoine contre toutes maladies provenantes d'humidité pourrie, comme galles, hidropisies, enflures & semblables.

Autre préparation de l'Antimoine.

Prenez deux ou trois livres de salpêtre rafiné, mettez-le dans un grand creuset entre les charbons ardens, allumant le feu petit à petit, que le creuset ait son couvercle, qu'on puisse ôter avec des pincettes. Le salpêtre étant fondu & liquide, ôtez le couvercle, & jettez dedans une petite pincée de charbon en poudre (celui de saule est le meilleur) & mettez-y d'abord le couvercle, continuant ainsi jusqu'à ce que ladite poussiere de charbon ne s'embrase plus : mais demeure sur le salpêtre sans brûler, ce qui se fait dans quatre heures.

Prenez ce sel fixe, jettez-le dans l'eau chaude, laquelle vous filtrerez à travers un papier brouillard & un linge ; dans cette eau salée mettez-y de l'antimoine en poudre très-subtile, en telle quantité que le sel soit au double du poids de l'antimoine, faites bouillir le tout dans une marmite de fer bien nette, & évaporer toute l'eau, & il vous restera votre antimoine avec le sel fixe, lesquels vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardens, & les tiendrez sur le feu environ deux heures, les remuant de tems en tems avec une baguette de fer ; après prenez toute cette matiere en poudre subtile, & la faites bouillir dans la même marmite avec de l'eau infusée sur de la chaux vive bien claire, la lessive viendra rouge ; filtrez ladite lessive dans une terrine bien nette, & jettez dessus du vinaigre, & la poudre de l'antimoine se précipitera au fond rouge comme du sang : continuant ainsi de faire bouillir dans ladite eau de chaux vive, tant qu'elle pourra tirer de teinture de cette masse qui est restée ; jettez sur cette poudre précipitée & tirée de toutes ces menstruës, de l'eau commune en grande quantité, pour lui ôter par diverses lotions réitérées la senteur du souffre & de l'antimoine, & séchez après ladite poudre au soleil.

La dose est de deux grains jusqu'à quatorze, & à trente en nécessité, ou avec du sucre, ou avec du vin, bouillon, eau, conserve de roses. Elle sert pour la goutte, la gravelle, l'hydropisie, l'epilepsie, la peste & toutes sortes de fiévres, & sur tout la quarte. On peut prendre un bouillon sitôt que l'on a pris ce remède, mais après il faut demeurer quatre heures sans manger.

Préparation de l'Antimoine diaphoretique.

Prenez quatre onces d'antimoine crud, & douze onces de salpêtre fin, bien cristalisé, & de la troisiéme eau, c'est-à-dire, que pour une partie d'antimoine, il faudra prendre trois parties de salpêtre.

Pilez & broyez bien l'antimoine, de sorte qu'il soit réduit en une poudre fort subtile, & qu'il n'y paroisse plus de luisant ; après broyez votre salpêtre, & réduisez-le aussi en une poudre très-subtile, & mêlez si bien ces deux poudres ensemble dans un mortier, que le tout paroisse également noir par tout.

Cela fait, mettez rougir un creuset dans le feu de charbon, & faites ensorte que vous le puissiez couvrir & découvrir avec un morceau de tuile, l'ôtant & le remettant lorsque vous voudrez avec une pincette; situez & assurez si bien votre creuset dans le charbon, qu'il y puisse demeurer ferme.

Quand le creuset sera fort rouge prenez une cuillerée de votre poudre, découvrez avec la pincette le creuset, jettez la poudre dedans, & recouvrez à l'instant le creuset, qui doit demeurer couvert jusqu'à ce qu'elle soit toute rouge.

Quand vous verrez que la poudre sera toute rouge, jettez-en dedans une autre cuillerée en la même maniere que la premiere, & quand cette seconde cuillerée sera pareillement rouge, vous y en jetterez une troisiéme, & continuerez ainsi d'en mettre une cuillerée après l'autre, jusqu'à ce que votre poudre d'antimoine & de salpêtre mêlée ensemble soit achevée.

Lorsque vous aurez achevé à détonner votre matiere (c'est ainsi qu'on appelle cette opération) laissez votre creuset enseveli dans le feu de charbon, jusqu'à ce que le charbon soit tout consumé & éteint, & remuez de tems en tems cette matiere pour la faire décendre au fond du creuset: pour la remuer commodément, il faut avoir une verge de fer comme une broche aux Aloüetes.

Quand le feu sera éteint, & que le creuset sera encore tout chaud, faites bouillir de l'eau de fontaine, dans laquelle vous mettrez votre creuset, & l'y laisserez jusqu'à ce que la matiere qui est dedans soit dissoute, & qu'elle soit toute en poudre, vous verserez cette poudre dans cette eau, & la ferez encore un peu bouillir. Cela fait vous retirerez votre creuset de l'eau, & le ferez secher pour vous en servir une autre fois.

Pour retirer votre poudre lorsqu'elle sera toute dissoute dans l'eau chaude, il faut avoir une terrine bien nette pour verser dedans l'eau blanchie par la poudre, & pour cet effet remuez avec un bâton la poudre, & l'eau tout ensemble dans la terrine où ils ont bouilli, & incontinent après avoir remué, versez dans l'autre terrine vuide, l'eau que vous verrez toute blanchie; & s'il reste quelque chose au fond de la premiere terrine après l'avoir versé, ne vous en servez point; ou si vous ne voulez rien perdre, gardez-le pour vous en servir une autre fois, quand vous ferez de cette poudre en la faisant recuire.

Ensuite laissez reposer l'eau blanchie que vous aurez versé dans cette seconde terrine, & quand elle sera reposée tout-à-fait durant l'espace de vingt-quatre heures, versez doucement l'eau claire par inclination, c'est-à-dire, sans rien remuer s'il se peut, ou du moins fort peu, & quand vous verrez que la poudre sera prête à tomber, arrêtez-vous là & ne versez plus.

Alors il faut avoir de l'eau de fontaine qui soit chaude, la verser sur la poudre qui reste au fonds de la terrine, & la remuer avec un bâton, la laisser reposer pendant vingt-quatre heures, & après verser doucement l'eau comme vous aviez fait auparavant.

Il faut réitérer cette lotion de poudre ou cette mise & cet épanchement d'eau par inclination, trois ou quatre fois, & même davantage, jusqu'à ce que la derniere eau qui en sortira, versée toûjours par inclination, n'ait aucun goût de saleure ni de salpêtre.

Pour lors vous verserez la poudre avec le peu d'eau qu'il y aura de reste (car il est impossible de verser si bien l'eau, qu'il n'en reste toûjours quelque peu) sur un papier gris étendu sur un carrelet, ayant mis une toile fort claire sous le papier, pour empêcher qu'il ne créve, & quand l'eau sera toute passée, c'est-à-dire, imbibée ou consumée dans le papier ou le linge, vous ferez sécher votre poudre avec tout le papier, & sans l'ôter de dessus, sur un tas de cendres, que vous aurez un peu auparavant passées par un tamis de crin, & ajancées à cet effet sur un ais. Car la cendre boira & consumera peu à peu l'humidité de la poudre & du papier:

Quand la poudre sera ainsi préparée, il la faut mettre dans une écuelle de terre, & y verser par dessus de bon esprit de vin, c'est-à-dire, de l'eau de vie rectifiée, qui surnage d'un travers de doigt sur la poudre: Après il y faut mettre le feu, remuant avec un bâton jusqu'à ce que cela cesse de brûler, & puis il faut secher doucement la poudre sur les cendres chaudes avec l'écuelle, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune humidité de reste.

Et voilà le vrai antimoine diaphorétique, c'est-à-dire, très-propre pour ouvrir les pores, pour faciliter la transpiration & provoquer les sueurs, qui sera très-bien préparé.

Tous les matins on peut prendre de ce diaphorétique seul, jusqu'au poids d'un demi écu d'or avec du pain à chanter; pour l'hidropisie, paralisie & autres maladies inverérées. Et même dans les fiévres malignes; pour faciliter l'issuë du venin par les pores, dont ce souverain reméde a la faculté de procurer la dilatation. *Voyez* REMEDE.

[ANTIQUER. Terme de Relieurs-Doreurs de livres. C'est faire sur la tranche d'un livre, soit qu'elle soit dorée, soit qu'elle soit marbrée, ou simplement mise en noir ou en rouge, divers ornemens de branchages avec des fers chauds, taillez & gravez d'une maniere convenable.

Cette façon, autrefois assez commune parmi les Relieurs, & qui avoit été négligée depuis long-tems, a semblé vouloir se remettre à la mode au commencement du dix-septiéme siécle, quelques Relieurs-Doreurs en ayant fait des essais; mais il y a apparence que la tranche des livres continuera de se passer de cet ornement, que bien des gens croyent ne pas valoir la simplicité qu'on lui a préferée depuis tant d'années.]

A O U.

AOUST. C'est le huitiéme mois de l'année. Il a trente & un jour, & la lune vingt-neuf. Le soleil entre dans le signe de la Vierge vers le vingt-trois de ce mois. Par la mi-Août on entend la fête de l'Assomption de la Vierge qui arrive le quinziéme de ce mois.

Août signifie aussi la moisson ou la récolte des bleds & autres grains, quoiqu'en plusieurs endroits on la fasse dès le mois de Juillet.

Ouvrages à faire au Jardin pendant le mois d'Août.

Au commencement de ce mois on seme la graine d'anemones, la couvrant legerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, l'arrosant souvent pour empêcher que la terre ne se desseche.

L'on plante aussi les anemones simples pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hiver.

C'est la saison pour semer les graines de narcisses & de Jacintes Orientales.

On foule au commencement du mois les montans des oignons, & les feuilles des bettes-raves, carotes, panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la séve ne sorte en dehors; il fait encore très-bon marcotter les œillets.

On cueille les échalottes dès le commencement du mois, & on leve l'ail de terre.

Dès la mi-Août on commence de semer des épinars pour la mi-Septembre, & des mâches pour les salades d'Hiver, & de la laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin de l'Automne, & durant l'Hiver; on replante les fraisiers en place qu'on a enlevé en motte.

On recueille les graines de laituës & de raves, d'abord qu'une partie des cosses paroissent séches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout secher. On recueille aussi la graine de cerfeuil, de pourreaux, de ciboules, d'oignons, d'échalottes & de rocamboles. On seme des raves en pleine terre pour l'Automne, à la fin du mois; ou seme à quelque bonne exposition, des choux pommés pour les remettre en pepiniere à quelque autre bon abri où ils doivent passer l'Hiver & être replantés en place au Printems; on seme pendant tout ce mois des laituës à coquilles, à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid, pour les pouvoir replanter après l'Hiver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dès le mois de Fevrier; & s'il fait bien froid l'Hiver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere. On peut semer quelques oignons pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars suivant. On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des laituës royales & des perpignanes, qui sont très-bonnes l'Automne & l'Hiver.

On seme des mâches pour le carême.

On replante encore des choux d'Hiver.

On tond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur; savoir, les pêches, les pommes d'api, &c.

On lie la chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois si elle est bien grande: celui d'enhaut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dès la mi-Août on commence à couvrir de terreau les oseilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout; elles pourroient pourrir, si on y en mettoit davantage.

On seme encore de l'oseille, du cerfeuil & des ciboules.

On arrache les trainassent des fraisiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui est à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'artichaux, les pommes en étant ôtées.

On seme encore des épinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hiver.

On leve les oignons de terre quand les montans commencent à secher, avant que de les serrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en liasses; autrement ils s'échaufferoient, étant serrez avant que d'être secs, & se pourriroient.

A la fin d'Août les Fleuristes mettent en terre leurs jacintes, leurs belles anemônes, leurs belles renoncules, leurs jonquilles, leurs totus-albus & leurs impériales.

On fait la guerre aux mouches ordinaires & aux mouches guespes qui mangent les figues, les muscats & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel: ces mouches attirées par la douceur de ce miel, entrent dans le goulot de ces fioles & périssent dans l'eau; il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces petits malheureux insectes.

Profit à faire au mois d'Août.

Depuis le commencement d'Août jusqu'au quinziéme, on vendra les œufs; mais depuis la mi-Août jusqu'à la Notre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les poules, à cause, dit-on, que les œufs d'entre les deux Notre-Dames, sont bons à garder; maxime qu'on ne manque point d'observer à la campagne.

On ne vendra point aussi de beurre prodruit dans ce même-tems; au contraire, on le salera, ou on le fondra, comme étant de très-bonne

bonne garde, & pour les fromages on les fera encore sécher dans la chaliere.

Quoique le Bétail commence dans ce temps-là d'avoir pris graisse, & que par conséquent il devient un peu commun: il n'importe vendez toujours, tout Bétail gras n'est plus qu'inutile à la maison.

Vendez aussi les Veaux qui sont en état d'être tuez dans ce Mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du Colombier, les Pigeonnaux y abondent en ce temps-là.

Vous avez trop de fruits à vendre en ce tems pour en faire ici le détail; aussi ne dédaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, votre provision prise préalablement, d'en nourrir votre domestique des plus communs, & d'engraisser les Cochons de ceux qui sont ou gâtés, ou pourris.

La Poire est un fruit délicat, & fort recherché, c'est pourquoi il faut en faire aussi de l'argent.

Des Prunes tout de même, & faire encore des Pruneaux de celles qui meurissent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de fruits, on aura soin d'en faire sécher au four une bonne quantité de diverses manieres, le débit qu'on en a, lorsque le Carême arrive, est assez grand pour faire qu'on ne les oublie pas; & l'on suivra sur tout cette maxime, lorsque la grande abondance de fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les Vins qu'on aura de reste, car la saison des vendanges approchant, doit inviter à le faire.

Poires qui se mangent en Août.

Poires de Gros & petit Rousselet, très-excellentes à manger au mois d'Août.

Poire Robine, très-bon fruit & fort recherchée pour être servie dans le mois d'Août.

Poire d'Orange verte bonne dans ce mois.

Poire Cassolette, dite Poire de Leschefrion, ou Friolet, ou Muscat verd, se mange en Août.

Poire d'Orange brune, autrement dite Poire de Monsieur, excellente à manger en Août & Septembre.

Poire de Bon-Chrêtien d'Eté, autrement Craccioli. *Idem.*

Poire Crapaudine, autrement Poire grise, bonne, ou Ambrette d'Eté, bonne en ce mois.

Poire de Jasmin ou Tranchipane, quoiqu'un peu sujette à la pierre, ne laisse pas que d'être bonne, & se mange en Août.

Poire de Caillot-Rozat se mange en Août & Septembre.

Poire Rose, a la chair un peu dure, mais bonne a manger en Août.

Poire de Milan, de la Beurriere, ou Bergamotte d'Eté, bonne à la mi-Août.

Poire de Brutte bonne, ou poire de Pape, excellente à servir au vintiéme Août.

Poire de Finor d'Orleans, bon fruit quand on a soin de le cueillir un peu verd, afin qu'il en ait plus d'eau, & se mange en Août.

Poire de Beurré blanc, se mange aussi au mois d'Août.

Poire Jargonelle d'Eté, passable; c'est pourquoi il en faut peu avoir, & ce fruit se mange dans ce mois.

Ce que doit faire un Laboureur au mois d'Août.

Si-tôt que le mois d'Août est arrivé, on arrache le Lin, le Chanvre; on moissonne fortement, & pour vendange on fait provision de vaisseaux qu'on dispose tout prêts à mettre du vin: on visite son pressoir, s'il n'y a rien de rompu, & ses cuves pour voir s'il n'est point nécessaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous Laboureurs dans ce Mois donnent la troisiéme façon à leurs terres, & commencent a la fin de battre le Seigle pour les semences.

AOUTE. [En Agriculture, se dit des fruits qui sont murs & particulierement des Citrouilles.] *Voiez* BRANCHE AOUSTÉE.

A P H.

[APHRONITRE. Espece de Salpêtre naturel, que l'on nomme communément Salpêtre de Roche. *Voiez* NITRE ou SALPETRE.]

A P L.

[APLAIGNER. Terme de Manufactures de Draperie, & autres étoffes de laines. Il signifie la même chose que Lainer, ou Parer.]

[APLAIGNEUR. Ouvrier qui laine les draps, ou autres étoffes de laine; c'est-a-dire, qui en tire le poil au sortir du Tisserand.]

[APLETS. Rets ou Filets dont on se sert pour la pêche du Hareng.]

A P O.

APOCYN. Est une Plante qui pousse en maniere d'un petit Arbrisseau, des verges droites à la hauteur d'environ trois pieds; ses feuilles sont longues, larges & épaisses comme celles de l'Aloës, oposées le long des tiges, blanches, remplies de même que les autres parties de la plante, d'un suc blanc comme du lait, amer & âcre: ses fleurs naissent aux sommitez des branches en maniere d'épi, elles sont faites en cloches, découpées, jaunes. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits gros comme le poing, oblongs comme de grosses gaines qui pendent attachez deux à deux à une grosse queuë dure, courbée; ce fruit est appellé en Egipte *Beidelsar*, il est couvert de deux écorces. La premiere ou celle de dessus est membraneuse, verte, la seconde ressemble à une peau mince qui auroit été travaillée ou polie, de couleur safranée. Ces écorces contiennent une matiére filamenteuse, semblable à de la mousse d'Arbre, sous laquelle toute la capacité du fruit est remplie d'une maniere de Coton très-fin, très-mollet, & très-blanc, qu'on appelle *Houatte*, où *Houette*; on trouve dans ce Coton des semences faites comme celles des Courges; mais la moitié plus petites, rougeâtres, remplies d'une pulpe blanchâtre, d'un goût amer. Sa racine est longue, robuste, entourée des fibres. Cette plante est d'un bel aspect, sa tige & ses feuilles sont couverte d'une espece de laine, & elles rendent du lait; elle croît en Egipte, en Alexandrie aux lieux humides. Les Egiptiens la nomment *Offar*, d'où est venu le nom qu'on donne à son fruit *Beidelsar*, comme *Beidel Offar*, c'est-à-dire, en langue Arabique, *Oeuf de Offar*: ses feuilles étant pilées & appliquées en Cataplâme, sont estimées propres pour résoudre les tumeurs froides. Leur suc est un dépilatoire & un remede pour la Galle & pour les autres maladies de la peau étant appliqué exterieurement; mais c'est un poison pour ceux qui en prennent interieurement; car il purge avec tant d'âcreté & de violence, qu'il cause des Dissenteries mortelles. Le Coton appellé *Houatte*, qui se trouve dans son fruit, est emploié pour garnir les habits; les Habitans du Païs en mettent dans leurs lits.

APOPLEXIE. L'Apolexie est une privation des facultez tant Animales, Vitales, que naturelles. [Elle est ainsi nommée parce que le malade tombe subitement comme s'il étoit frappé à mort. Cette maladie arrive quelquefois sans qu'aucun signe avant-coureur ait pû la faire prévoir. Quelquefois aussi elle est précedée par une pésanteur ou une douleur de tête, ou par des vertiges, par des tintemens d'oreille, difficulté à faire des mouvemens ordinaires, l'humeur chagrine marquée sur le visage, les tressaillemens des membres, & particuliérement de lévres; la voix tremblante, l'oubli subit de ce qu'on vient de dire ou faire, la plenitude du visage. Dans l'accès de l'Apoplexie les malades sont privez de voix, tombent soudainement sans connoissance & sans mouvement, & il ne leur reste que la respiration & le pous; ils ont une couleur plombée, & leurs larmes coulent involontairement quand la maladie augmente, le visage s'extenuë, ensorte qu'il paroît plus long, la region du diaphragme s'éleve, & tout le corps devient roide & engourdi; la poitrine rend un son aigu & les parties superieures sont mouillées de sueurs froides.]

C'est sans contredit la plus cruelle & la plus dangereuse de toutes les maladies, puisqu'elle prive tout a coup de sentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle se divise en Matérielle & Immatérielle; elle est Matérielle lorsqu'elle est causée par le sang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des flatuositez, ou par la bile; mais celle-ci arrive rarement; elle a son siége dans le cerveau.

Immatérielle, quand les conduits des esprits animaux se trouvent tellement bouchez & serrez, qu'ils ne peuvent descendre au cœur, ou lorsque ceux des veines ou des arteres se trouvent étroitement renfermez & pressez, qu'ils ne se peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci réside dans le cœur.

L'APOPLEXIE se divise en forte, débile & médiocre. A la forte on n'y trouve point de pous, point de respiration, point de sentiment ni de mouvement.

A la débile, la respiration est petite, le pous foible, & les alimens s'avalent aisément.

A la médiocre, la respiration est serrée, entrecoupée & difficile. Il semble qu'a force de ronfler, on étrangle, & par la grande compression des muscles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche, est rejeté par le nez.

Les avancouteurs de l'Apoplexie, sont une subite & grande douleur de tête, une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offusquez, les extrémitez froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdâtres, noires, & le fonds semblable a de la farine détrempée qui sortent en petite quantité.

Lorsque la forte Apoplexie surprend, elle est si violente que sans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'instant.

Mais quand on est prêt à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les soupirs sont violens comme si on suffoquoit, & aussitôt on est abatu, sans sentiment ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les signes de l'Apoplexie sanguine, sont la face & les yeux rouges, qui peu a peu, par la foiblesse de la chaleur naturelle, se changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus les veines de dessous la langue, de la gorge, & du front, sont tenduës; elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à se faire saigner dans le tems que l'on avoit accoûtumé, & pour avoir mangé par excès des viandes qui engendrent beaucoup de sang.

Ceux de l'Apoplexie pituiteuse, sont une couleur blanche ou pâle, des yeux chassieux, un nez toûjours plein, & se mouchant souvent, crachant de même, & dormant sans cesse, vivant dans la paresse, & ne mangeant que des viandes humides, plusieurs aïant la tête grosse & pesante, le col court & sujet à de fréquens ébloüissemens.

Ceux d'une mélancolie sont d'une couleur obscure, le corps aride & sec, avec cela la différence de sexe & d'age, de profession, de climat & de maniére de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'une Apostume dans le cerveau, le simptome est une fiévre violente sans aucune intermission, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des Lunes, est plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui sont sujets aux vertiges & aux éblouïssemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'Urine rouge est un signe mortel dans l'Apoplexie.

Les enfans qui sont attaquez d'une Apoplexie avant sept ans, en meurent rârement, d'autant que la chaleur se trouve assez forte pour consûmer la pituite qui la cause.

Depuis sept jusqu'à quarante ans, peu de personnes tombent dans l'Apoplexie; depuis quarante jusqu'à soixante, plusieurs y sont sujets.

On observera qu'il y a plusieurs accidens qui peuvent causer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque Métal, ou celle du Charbon, ou celle du Vin doux sans être éclairci ni boüilli, ou l'excès du Vin, de l'eau de vie, de la bierre, ou d'autre liqueur, ou une joye excessive, ou la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou une crainte, ou une peur inopinée, ou une colere éfrenée.

[Les causes d'Apoplexie les plus fréquentes sont prémierement les coagulations polypeuses du sang. 2. Son épaisseur inflammatoite. 3. La nature du sang grossiere, gluante & petuiteuse, & sans action. 4. La simple pléthore des vaisseaux par quelque cause qu'elle soit produite. 5. Les tumeurs engendrées sous le crane, à quoi l'on peut ajouter les extravasations de sang, les contusions & les secousses de cause exterieure, & une infinité d'autres causes cachées.

Remedes contre l'Apoplexie.

Pour se précautionner contre l'Apoplexie sanguine, il faudra se faire tirer du sang au renouvellement de la Lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, si l'on voit que le sang domine beaucoup: ceux ou celles à qui les hémorroïdes, ou les Ordinaires seront suprimez, ils se feront autant de fois saigner du pied, qu'ils s'en trouveront soulagez. Ils se purgeront, soit avec de la manne, ou du sirop de Roses purgatif, ou avec des pilules d'Aloës ou d'Angelique, qu'ils prendront les soirs devant le souper, ou en se couchant, & rendront leur medecine aussi forte qu'ils seront aisez ou difficiles a émouvoir: avec cela ils n'useront que des alimens qui produisent peu de sang, & sur tout ils tremperont beaucoup leur vin. Car on observera que ceux qui tombent dans cette Apoplexie en échapent rârement, c'est pourquoi il est bon de l'éviter.

[Catherwood célébre Medecin Anglois, a fait tous ses efforts & mis tout en usage pour établir l'ouverture de l'artere au lieu de celle de la veine dans la cure de l'Apoplexie, prétendant qu'elle est alors beaucoup plus efficace que la saigné ordinaire. Il marque pour cela l'ouverture de l'artere temporale, & il assure que cette opération n'est ni difficile ni dangereuse: pour la maniere de faire cette ouverture il recommande de bien arrêter l'artere avec les doigts, de peut qu'elle ne se détourne, puis d'en faire l'ouverture non pas en la piquant avec la pointe de la lancette; mais par incision & par élévation, & qu'aprés avoir tiré par cette ouverture une quantité de sang raisonnable, il faut comprimer l'incision sur l'os temporal avec le doigt du milieu, & que s'il se fait un trombus, il sera bien-tôt dissipé, & que l'écoulement du sang sera reprimé a l'instant.

Il me semble pourtant que cet Auteur combat contre des ombres, pour se montrer un Hercule imaginaire; il fait claquer sa nouvelle méthode, mais comment en établit-il la pratique? Entre les relations qu'il donne de plusieurs traitemens de cette maladie, un seul malade se trouve guéri par l'ouverture de l'artere; or il est inutile de beaucoup insister la-dessus, & quoi qu'il en soit il me paroit, dit Mr. Freind, que l'on ne s'accommodera jamais chez nous de cette méthode.]

Ceux qui sont menacez de l'Apoplexie pituiteuse, doivent beaucoup jeûner, & ne manger que des viandes de très-petite nourriture, & plûtôt rôties que boüillies; ils boiront du Vin modérément, le blanc leur conviendra mieux que le clairet, ils feront beaucoup d'exercice, ils dormiront peu; bref, ils pratiqueront les mêmes conseils, que l'on a ordonnez à la douleur de tête causée de pituite. [Si la cause est pituiteuse, on doit aussi-tôt faire ensorte que la compression faite au sang par l'humeur gluante, dont il est empreint, soit divertie & conduite en des lieux opposez par des évacuations générales, après quoi l'on en vient au vésicatoires, aux caustiques, aux frictions, aux ligatures, aux Apophlegmatismes, aux Sternutatoires & l'on met en usage les remedes les plus âcres, les Vômitifs, les forts purgatifs, les clysteres les plus irritans.

Cependant tant de remedes augmentent souvent le mal, en remuant trop cette matiere qui est fortement engagée, ensorte que les grandes évacuations abattent subitement les forces des malades, d'ou il s'ensuit que pour procurer une heureuse dissolution de cette matiere impacte & fortement adherente, il faut proportionner l'évacuation & la révulsion aux forces du sujet qui en doit suporter la violence; c'est pour cela qu'Hippocrate nous avertit que si la saignée ne soulage pas elle tuë; & que Celse nous dit: qu'elle guérit ou qu'elle fait perir le malade.]

Aux Mélancoliques, on fera observer un regime opposé au précedent; on les seignera trois ou quatre fois l'année, & on les purgera de même, ou avec le séné, la rhubarbe, l'agaric, ainsi qu'il est ordonné a la douleur de tête causée de Mélancolie.

Pour ceux qui seront tombez dans l'Apoplexie causée par la vapeur de quelque métal, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du Vin doux en trop grande quantité, on ne les seignera point, on leur fera seulement avaler trois ou quatre cueillerées d'Eau de vie, & on leur en frottera la tête, les oreilles & les temples; on leur soufflera dans le nez de la poudre de betoine, ou de Muguet, ou du poivre, ou du gingembre; on pourra encore leur donner un Vômitif, deux ou trois heures après, on leur fera boire un verre de Vin, dans lequel on aura fait infuser un peu de muscade, de la canelle & du sucre.

Si l'Apoplexie arrive par l'excès du Vin ou de quelqu'autre boisson, le plus prompt remede sera le vômissement, & de donner souvent des boüillons assaisonnez d'ozeilles, de laituës, de pourpier, ou de verjus, ou jus d'orange, & on leur fera boire du cidre, ou de la limonade, ou de la tisane, ou un verre d'eau pure, on y mêlera quatre ou cinq goutes d'esprit de soufre, ou d'esprit de vitriol, ou une dragme de crême de tartre en poudre.

Lorsque l'Apolexie dérive d'une joye excessive, ou de la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou de la colere ou autrement, l'on y remediera suivant l'âge, le tempérament & la différence du sexe, soit par la saignée du bras & du pied, soit par quelque remede cordial, comme thériaque, rossoli, confection d'hyacinte ou vin d'Espagne, & par les sages conseils pour la prévenir une autrefois.

Ceux qui sont attaquez d'une forte Apoplexie, meurent en tombant.

Mais à ceux qui seront tombez dans la foible ou médiocre Apoplexie, on les fera asseoir & tenir la tête le plus haut que l'on pourra, on leur mettra du sel dans la bouche, à même-tems on leur ouvrira des deux bras la veine Cephalique, ensuite on leur appliquera des vessicatoires derriere les oreilles, & jamais des ventouses, d'autant qu'elles nuiroient à la respiration; on leur donnera des lavemens, d'une décoction de sauge, [de lavande, de tabac,] de betoine, de marjolaine, de ruë, de centaurée, [de racine de Pirethre & d'iris, de sel Gemme, de pulpe de coloquinte liée dans un nouet,] d'une demi poignée d'ellebore blanc; dans chaque lavement on y fera dissoudre une once de bénédicte, deux onces de miel mercurial, & autant de vin Emetique.

Ou bien au lieu de toutes ces Herbes, on fera boüillir demi-once de séné, autant d'agaric, avec deux dragmes de coloquinte, & on fera dissoudre dans la décoction deux dragmes d'aloës, deux pincées de sel, ou une dragme de sel armoniac, ou du sel Gemme, avec deux dragmes de fiel de Bœuf, ou de Taureau, si l'on peut en avoir, sinon l'on se servira de seuls suppositoires. Prenez de la poudre d'Aloës, de la Poudre d'ellebore blanc & noir, de chacun demi dragme, de la poudre de coloquinte, cinq ou six grains, & avec deux onces de miel bien cuit, mêlez lesdites Poudres. Si on ne peut pas avoir si promptement lesdits remedes sitôt preparez, on pourra toûjours en attendant donner des lavemens avec de l'urine, y ajoûtant deux ou trois pincées de sel, & de plus on en pourra faire avaler avec un peu d'Huile.

On pourra encore appliquer sur le ventre, de la poudre d'ellebore blanc, mélée avec un peu de miel.

On rasera la tête, & on la frottera avec une serviette qui aura trempé dans la décoction de sauge, de laurier, de Romarin, du thim, & de la Ruë, que ces simples soient secs, ou verds, il n'importe.

L'on tâchera de faire entrer par le nez de ladite décoction, sinon de la poudre de racine de Ciclamen, ou de pirethre, ou de muguet, ou d'ellebore, ou de l'euforbe, ou de Poivre, ou frotter les narines d'Eau de Vie, dans laquelle l'on aura battu de la graine de moutarde.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes on fera avaler deux ou trois onces de vin Emétique, ou six grains de tartre Emétique, ou huit grains de vitriol calciné, détrempé dans une cuillerée ou deux de boüillon.

L'on a vû par expérience, que d'approcher une poële un peu chaude proche de la tête, en telle sorte qu'elle puisse griller les cheveux, cela fait un effet surprenant; ou bien d'appliquer sur la suture coronale, une grande Ventouse, c'est presque la même chose.

On pourra encore faciliter le vômissement, avec un demi-verre de jus de pourpier, ou de décoction de raves, y mettant une dragme & demie de sel, sinon l'on trempera une plume dans l'Huile de Lin, ou de Narcisse ou de Glayeul, & l'on la fera entrer dans la gorge.

Si après avoir pratiqué tous ces remedes, le malade n'éternuë point, & qu'il se vuide a tout moment, c'est signe qu'il n'en échappera point.

Autre remede à ce mal.

Prenez sept ou huit goutes d'Essence de romarin, dans un verre de bon Vin.

NOTA, qu'il faut que le malade soit debout, & lui frotter l'éstomac pour faire bien pénétrer le remede; s'il ne réüssit pas la premiere fois, il ne manquera pas a la seconde.

Autre remede contre l'Apoplexie.

Faites fondre une bonne poignée de sel dans un verre de vinaigre. Lorsqu'il sera fondu, faites-le passer par un linge pour en ôter la saleté; faites avaler au malade ce vinaigre à une, ou deux, ou trois fois, & peu après il ne manquera pas de vômir & de revenir un peu a lui-même. Quelque-tems après son vômissement, il le faut saigner, lui donner quelques lavemens purgatifs, le tourmenter par des mouvemens de toutes manieres, pour l'empêcher de dormir, jusqu'à ce que se trouvant très-affoibli la fiévre survienne. Il faut recommencer ce mouvement lorsque la fiévre diminuë, ensorte qu'il ait la fiévre au moins vingt-quatre heures sans dormir, après quoi on le laissera en repos, afin qu'il puisse dormir.

Si l'on étoit fort pressé, il faut ouvrir les dents du malade avec une cuillere, lui remplir la bouche de gros sel, & le saigner aussi-tôt. Dès que le malade sent ce sel, il jette quantité de pituite crasse, épaisse, & viqueuse, que le sel attire dans sa bouche, & qui l'éveille à cause de son acrimonie.

Autre remede.

L'Eau de la Reine d'Hongrie depuis une dragme jusqu'à deux, ou de

de l'esprit de Vin depuis une dragme jusqu'à trois, soulagent beaucoup. De même que le Vin Emetique donné depuis demi-once jusqu'à trois onces, ou du Tartre émetique soluble, depuis quatre jusqu'à huit grains.

Item, pour la guérir.

Donnez de l'essence de Romarin dans l'esprit de Vin demi-gros de chacun, ensuite donnez un Vômitif en Eau de Sauge ou autre convenable, si la fiévre survient c'est bon signe, vous reïtererez le Vômitif deux ou trois fois, & vous donnerez des plus forts surodifiques dans de l'eau de Sauge un gros, afin de prévenir la Paralisie, & couvrez bien le malade.

Item; l'Esprit de Sauge est un grand secret pour ce mal, & les Ventouses appliquées sur la tête sont très bonnes.

Item; une Emplâtre de Poix qui couvre toute la tête & les oreilles, est merveilleuse.

Item; tirez l'Extrait de Tabac avec esprit de Vin, & en donnez trois gros avec Miel Rosat au malade, il jettera quantité de serositez du cerveau & guérira; il faut le reïterer deux ou trois fois.

Pour se préserver de l'Apoplexie, lorsqu'on en est menacé.

Emplissez un linge fin & clair, de Sel commun, dont vous vous envelopperez le cou avant que de vous mettre au Lit, & vous continuerez tous les jours.

Autre pour s'en préserver.

Prenez trois Figues grasses, hâchées bien menu, ajoûtez-y de la Moutarde blanche, de la graine de Roquette, autant de l'un que de l'autre deux cuillerées, mêlez tout dans un mortier avec une cuillere, d'Eau spiritueuse, de Lavande, & du suc de Violettes demi-once. La dose est tous les matins la grosseur d'une noix.

L'usage de l'Elixir de Proprieté guérit la Paralisie, l'Apoplexie, Eutrophie, & Chistre.

Autre pour la prévenir.

Prenez Vin blanc une pinte, Eau de Vie chopine, Melisse cueillie en Juin, recente & hachez menu trois poignées, Ecorce de Citron seche pulverisée une once de chacun: Gérofle, Canelle, de chacun demi-once, le tout concassé sera infusé vingt quatre heures, & distilé au refrigerant, & n'en tirez que chopine; lors qu'on se sent la tête pesante, on en prend une cuillerée.

APOSTUME. Outre ce qu'on va dire, *Voïez* ce qu'on a dit au mot ABSCES, & ce qu'on en dira sur les tumeurs en général.

Pour faire suppurer une Apostume.

Appliquez dessus Fiente d'Oison qu'aurez fait jeûner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'Anguille tuée fraîchement; il est bon aussi d'y appliquer Froment crud long-tems mâché, Cataplâme fait de feüilles & de racines de Mauves & Guimauves, Oignons de Lis, Mie de Pain blanc, le tout cuit ensemble, puis passez-y, ajoûtant le jaune d'Oeuf, & bien peu de Safran: que si l'Apostume est fort froide, on pourra ajoûter en la décoction du Cataplâme des racines de Campane, d'Hyebles, de Lis, & de Coleuvrée, de fleurs de Camomille & Melilot, Oignon, en y ajoûtant Levain de Froment. Pour faire suppurer un clou, autrement dit froncle, prenez Froment crud long-tems mâché, ou farine de Froment, Jaune d'Oeuf, Miel & Graisse de Porc, puis chauffez le tout ensemble, & en faites une Emplâtre pour mettre sur le mal: ou appliquez dessus Fiente de Brebis détrempée avec du Vinaigre, au cas que vous le vouliez amollir ou resoudre.

Onguent d'or pour les Apostumes.

Prenez suif de Mouton, Cire neuve, Poix resine, Huile d'Olive, Miel, Terebentine, autant de l'un que d'autre. Faites fondre le suif le premier, puis la Cire par petits morceaux, & quand tout sera fondu; mettez l'Huile, le Miel & la Terebentine; passez le tout par un linge, & remuez toûjours jusqu'à ce qu'il soit froid.

Cet Onguent est bon pour les Apostumes, il attire, il nettoie & incarne la cicatrice.

[APOTICAIRE. Celui qui exerce l'art de Pharmacie; c'est-à-dire, cette seconde partie de la Médecine, qui consiste en l'élection, préparation & mixtion des Medicamens.

Les Apoticaires sont aussi appellez Pharmaciens, ou Pharmacopoles, de la Pharmacie dont ils font profession. Ce dernier terme ne se dit guéres qu'en dérision, ou en burlesque. La Femme d'un Apoticaire est nommée Apoticaresse, ou Apoticairesse. Les Apoticaires de Paris ne font, avec les Marchands Epiciers, qu'un seul & même Corps de Communauté, qui est le deuxiéme des six Corps des Marchands; en Hollande ils font un Corps séparé dépendant du College des Médecins ou il y entre aussi quelques Apoticaires.

Par un Réglement du 15. Octobre 1631. il est défendu aux Apoticaires de Paris, de donner aucuns Médicamens aux malades, si ce n'est de l'ordre & conseil d'un Medecin de la Faculté ou de quelqu'un qui en soit approuvé: comme aussi d'executer aucune Ordonnance de qui que ce soit, se disant Medecin Empirique ou Operateur; il seroit à souhaiter que pareil Réglement s'observât en Hollande & principalement à Amsterdam, & on ne verroit pas alors plusieurs Pharmaciens ignorans avoir l'effronterie de visiter des malades, & leur ordonner des remedes dont on n'apperçoit que trop souvent les funestes effets; il y en a même dont toute la science se reduit à savoir quelque mot de mauvais latin, seul moïen qu'ils ont pour dechiffrer les Receptes des Medecins, dont ils ont eu soin de faire des Recueils, sur tout de celles qui leur paroissent les meilleures; avec ce secours & un peu de connoissance qu'ils ont des vertus des Drogues, acquise par la poussiere que le pilon du mortier fait monter en les pilant, ont eu l'effronterie de se presenter aux Universitez pour être reçus Medecins, ou pour de l'Argent ils ont obtenu le Dégré de Docteur, dont ils se servent très-avantageusement toutes les fois qu'ils trouvent des Personnes qui veulent leur paier leurs visites, & aux autres ils ont soin de leur faire paier les remedes au double pour se recompenser de leur peine: ce que ces pauvres gens ignorent, qui se servent d'eux pour épargner les Visites d'un Medecin, qui n'est d'ordinaire appellé que lorsque d'une petite maladie l'Apoticaire en a procuré une grande.

Pour être reçû Apoticaire à Paris il faut que l'Aspirant ait fait apprentissage de quatre ans chez un Apoticaire, & servi les Maîtres de cet art pendant six autres années, en qualité de serviteur ou Garçon: ce qui fait en tout dix années de service; mais à Amsterdam quatre années d'apprentissage chez un Maître de la Ville suffisent; puis on les examine assez legerement au College, & on leur fait faire un Chef d'Oeuvre, qui consiste dans quelque remede composé: à Paris trois Anciens Médecins de la Faculté, & les Maîtres & Gardes Apoticaires assistés du Lieutenant Général de Police & du Procureur du Roi au Châtelet de Paris, procedent tous les trois ans à la taxe du prix des sirops de Roses, Violettes, Pas d'Ane, Chicorée, & autres sirops de Miel Rosat, Violat & Mercuriat; des Huiles Rosat, Violat, Camomilles, Annet & autres; des eaux de Chardon-Benit, Plantain, & autres eaux distilées, du Catholicon lenitif, & Diaprunis, & autres remedes composez ou simples; & de cette Taxe on met une Pancarte & Placard dans les Boutiques des Apoticaires; si cette coûtume étoit établie en Hollande, les Apoticaires n'oseroient voler impunément le public comme ils font, en leur vendant six sols ce qui ne leur en coûte pas un; le mal ne seroit pas si grand s'ils avoient du moins la conscience de vendre leurs remedes aux pauvres, à meilleur marché, ce qu'ils ne font pas, comme ceux qui ont l'administration de ces deniers l'éprouvent tous les jours. On leur conseille toutefois de changer de conduite a cet égard; de crainte que ces Messieurs se reveillant de leur Léthargie, ne s'avisent d'établir eux-mêmes une Apoticairerie, par quel moïen ils pourroient épargner ce qui leur en coutent, par le profit qu'ils retireroient des remedes qu'on vendroit au particulier.

APOZEME. L'Apozeme n'est autre chose qu'une Décoction faite avec Racines, Bois, Ecorces, Feüilles, Semences, & autres parties des plantes pour préparer les humeurs a la purgation, & quelque fois pour les évacuer; enfin, c'est un medicament interne qui se prepare au besoin.

Toute la difference qu'il y a entre l'Apozeme, & le Julep, c'est que les Apozemes ne se font jamais avec des eaux distilées, comme se font les Juleps; mais seulement avec une Décoction selon la faculté qu'ils ont. Il y en a de deux sortes; savoir, d'Alteratifs & de Purgatifs. Et selon les parties ausquelles ils sont appropriez, il y en a pareillement autant de sortes qu'il y a de parties considerables dans le corps humain; savoir, des Cephaliques, des Hepatiques, des Spleniques, &c.

A P P.

APPAS. C'est ce qu'on met au bout d'un hameçon pour prendre ou pour attirer des *Poissons*, des *Oiseaux*, les *Schées* ou *Laiches*, sont l'appas le plus commun pour pécher. *Voïez* sur le mot ACHE'E, les manieres d'en avoir.

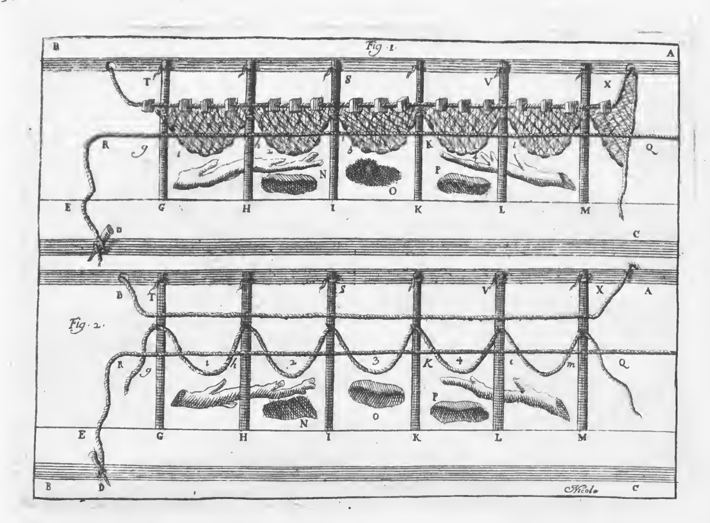
Diverses sortes d'Appas. Maniere de faire des Féves pour prendre une grande quantité de Poissons.

Quand vous aurez reconnu le lieu où sont les crones, composez un Appas de cette sorte.

Prenez un pot neuf vernissé par dedans, & faites boüillir environ un quart de boisseau des Féves dans l'eau de Riviere, les aiant auparavant fait tremper l'espace de sept ou huit heures dans de l'eau presque tiéde: Quand elles auront boüilli jusqu'à être près de demi-cuites, mettez-y dedans trois ou quatre onces de Miel, selon la quantité de Féves, & deux ou trois grains de Musc, laissez-les après demi-cuites, puis les retirez du feu, pour vous en servir le soir & le matin, comme sur les cinq ou six heures, de cette sorte.

Cherchez une place nette, où il n'y ait point d'Herbiers, & que le Poisson puisse voir & prendre les Féves au fond de l'eau, & que cette place nette soit éloignée des crones, d'environ cent ou deux cens pas, selon la grandeur du lieu; jettez-y de vos Féves, soir & matin, aux heures susdites, par l'espace de sept ou huit jours, afin d'y attirer le Poisson; & le jour qui précedera, celui que vous avez destiné pour pêcher, appâtez-les de vos mêmes Féves qui seront cuites comme on a dit, à la reserve qu'il y faut mêler un moment avant que les tirer du feu, de l'Aloës succotrin en poudre, comme environ la grosseur de deux Féves, sur un plein chapeau: faites-les boüillir un boüillon, puis retirez-les du feu pour en appâter. Le Poisson qui en mangera, vuidera tout ce qu'il aura dans le corps, & sera trois jours de suite affamé, ce qui le fera sortir de bonne heure hors des crones pour chercher à manger, au lieu où il a accoûtumé de trouver son appas; c'est pourquoi il faudra être prêt à deux ou trois heures après midi, pour tendre les filets; & lorsqu'ils seront achevez, jettez huit ou dix poignées de Féves, & vous vous retirerez, pour y retourner le soir bien tard, avec trois ou quatre personnes.

L'heure



L'heure étant venuë de pêcher, soïez avec tout votre monde sur le lieu preparé, disposez vos gens, ensorte qu'un homme soit sur le bord du chantier C D, & qu'il prenne dans sa main le bout D, de la corde QRD, que les autres s'en aillent doucement sans faire du bruit, bien loin au dessus du lieu où vous avez apâtez; celui qui tiendra la corde D, doit être le mieux entendu, afin qu'il donne le signal aux autres; lequel étant donné, ceux qui seront allez au loin, auront chacun une longue perche, dont ils frapperont l'eau & fouleront le fond & les bords, pour contraindre le Poisson de fuïr, & se retirer dans les crones, ce qu'il fera aussi-tôt qu'on commencera de fraper l'eau: c'est pourquoi celui qui tient la corde D, qui doit faire joüer le tramail, sera prompt de la tirer au même instant que le bruit commencera; & ce faisant, la corde plombée du bas du filet, tombera au fond de l'eau, & le tramail fermera l'entrée des crones, le Poisson voulant se sauver dans sa retraite ordinaire, étant épouvanté du bruit, se jettera dans l'embûche, d'où on le retirera avec le filet. Voïez l'Article de la CARPE, vous y trouverez la maniere de tendre ce tramail.

Quand les Bateurs, ou Fouleurs seront arrivez sur le lieu, ils n'auront pas moins de contentement, que le maître de profit, pour la quantité de gros Poissons qui s'y rencontreront, si le lieu est poissonneux, & les crones biens choisis.

Autre Appas pour prendre de toutes sortes de Poissons & en tout tems.

Prenez du Nard Celtique, autrement Aspic, quatre feüilles, du Souchet de Smirne, la grosseur d'une Féve, du Cumin autant qu'on en peut prendre avec trois doigts, de la semence d'Anis, une poignée, puis les pilez & passez par le crible, & mettez de cette poudre dans un tuyau, quand l'usage le requerra; lavez un Ver de terre, & le mettez dans quelque petit vaisseau, exprimez une Sole, & prenez de la susdite composition, que vous y mettrez, & y ajoûtant des Vers, vous broyerez le tout ensemble pour faire une amorce.

Pour prendre des Poissons. ALEXIS PIEMONTOIS.

Il faut prendre des Vers qui luisent de nuit, & les distiller en un vase de verre, à petit feu & lent, jusques à ce que l'eau en soit toute sortie; puis vous prendrez cette eau, & la mettrez dans une fiole de verre, avec quatre onces de Vif-Argent, tenant le vaisseau fermé; de sorte que l'eau n'y puisse entrer, & le mettre dans un filet, le Poisson y courra en troupes.

Pour attirer le Poisson. HERMES.

Pilez de l'Ortie & de la Quinte-Feüille, ajoûtez-y du suc de Joubarbe, & vous en frotez les mains, puis jettez le marc dans une eau où il y aura abondance de Poissons, & mettez vos mains dans l'eau; ils y viendront en foule, il en arrivera de même, si on met de cette mixtion dans une nasse.

Pour attirer le Poisson. PLINE.

Prenez de l'eau de Sarrasine ronde, & y ajoûtez de la Chaux, puis la jettez dans de l'eau dormante, le Poisson y viendra en troupes; & s'ils mangent de cette poudre, ils nageront sur l'eau comme morts, & se laisseront prendre avec la main.

MIZAULD. *Pour prendre des Poissons.*

Prenez de coque de Levant avec du Cumin, du Fromage vieux; de la Farine de Froment, & du Vin, broyez le tout ensemble, & en formez de petites Pilules grosses comme des Pois & jettez dans l'eau où il y aura beaucoup de Poissons; tous ceux qui en mangeront se jetteront au bord tout enyvrez.

CARDAN. *Comment on prend les Poissons sans peine.*

Les Poissons sont pris à la viande, & la viande doit avoir quatre conditions, qu'elle sente fort, afin que de loin elle les attire; comme l'Anis, le suc de Panax, le Cumin: qu'elle soit de saveur délicate, afin d'inviter & tromper ceux qui la mangeront; comme le sang de Porc, le Fromage de Chevre, le Pain de Froment, les Papillons jaunes, qui sont les meilleurs; qu'elle les entête, comme l'Eau de Vie, la Lie de Vin; il faut aussi avoir du Poison qui les étourdisse: telle est la fleur de Souci; car la fleur qui est jaune, étant coupée en morceaux, fait cet effet dans une heure, & étourdit même les plus grands Poissons: La Chaux fait le même effet, quoi qu'elle corrige l'eau, si elle est puante, toute-fois elle tuë les Poissons: Le suc de toutes les especes de Titamale, la Noix, tant celle qui est dite Vômique, que celle qu'on appelle Methel, ou somnifere; mais il n'est rien de meilleur que le fruit apporté d'Orient, appellé Coculam. Sa graine est noire, & semblable à celle du Laurier, moindre toutefois & plus ronde. La composition pour prendre les Poissons est expérimentée, c'est la quatriéme partie d'une once de graines Orientales; la sixiéme de Cumin, & autant d'Eau de Vie; une once de Fromage, trois onces de Farine; que le tout soit battu ensemble, puis le rediger en morceaux.

Plusieurs sortes d'Appas qui se rencontrent parmi les secrets de divers Auteurs.

Vous trouverez divers secrets pour attirer le Poisson, dans le livre de Weker Medecin Allemand, lequel dit les avoir recueillis en divers Auteurs, qu'il cite à chaque secret.

La premiere est de FLORENT, *pour assembler les Poissons en un lieu.*

Prenez de la Marjolaine Bâtarde, ou Origan, de la Sariette, de la Marjolaine, de chacun trois dragmes; d'Ecorce d'Encens, de Mirrhe, de Bol d'Armenie commun, de chacun huit dragmes; de Farine d'Orge détrempée en Vin odoriferant, demi-septier; de Foye de Porc rôti, trois onces, & d'Ail autant. Pilez chaque chose à part, & puis mêlez-y du sablon menu, & en mettez une heure ou deux devant au lieu ou on doit tendre les filets.

La seconde est de DEMOCRITE, *pour faire assembler toutes sortes de Poissons en un lieu.*

Prenez du sang de Bœuf, du sang de Chevre, du sang de Brebis, de la fiente de Bœuf, qui est aux petites entrailles, de la fiente de Chevre, des petites entrailles, de la fiente de Brebis, des petites entrailles, du Thim, de l'Origan, du Pouliot, de la Sarriette, de la Marjolaine, de la lie de Vin odoriferant, de chacun une partie, puis de la graisse, ou de la moüelle des mêmes animaux, ce que bon vous semblera. Pilez le tout séparément, ou ensemble, & le reduisez en petites masses, que vous jetterez au lieu ou vous pensez qu'il y ait des Poissons, une heure auparavant, puis vous les environnerez de vos filets.

Autre du même Auteur, pour prendre toutes sortes de Poissons.

Prenez du sang d'une Chevre noire, de la lie de Vin odoriferant, pate de farine d'Orge, mêlez le tout ensemble, & y ajoutez du poûmon de chevre, coupé bien menu. Il dit que pour empêcher qu'un Pecheur ne prenne du Poisson, il faut jetter du Sel autour de sa ligne.

Autre secret de DYDIME, *pour prendre le Poisson de Riviere.*

Prenez de la graisse de Brebis, du Sesame, ou Jugioline roti, de l'Ail, du Vin odoriferant, de l'Origan, du Thim, du Romarin sec, de chacun médiocrement, pilez le tout ensemble, & en faites des petits pains pour jetter dans la Riviere.

Endormie pour prendre du Poisson. Secret de TARENTIN.

Prenez une once d'Etourgeon, du plus puant qui se trouvera, une once de Papillons jaunes qui volent, de l'Anis, du fromage de Chevre, de chacun quatre dragmes, du suc de Panais deux dragmes, du Galbanum autant, pilez le tout, & les ayant mêlez, versez parmi quelque peu de Vin pur, qui soit rude, & en formez des Trochisques, comme on fait pour faire les Parfums, & les sechez a l'ombre.

Autre endormie du même Auteur, pour prendre des petits Poissons de Rivieres.

Prenez du sang de Veau & de la chair, lesquels vous metterez en petits morceaux, dans un pot de terre, & les y laisserez l'espace de dix jours, ensuite vous en userez.

Autre appas pour mettre dans des nasses, du même Auteur.

Prenez du marc & expression de Mirobolans, de la fiente humaine, de la Mie de pain; pilez chacun a part, mêlez le tout, & mettez-le dans les nasses, vous ne perderez pas votre tems.

Secrets qui sont dans la MAISON RUSTIQUE.

Pour assembler des Poissons en un lieu, prenez pouliot, Sarriette, Origan, Marjolaine, le poids de trois écus de chacun, Ecorce d'Encens & de Mirthe, une once de chacun, Griottes seches détrempées en bon vin, demi-livre, foye de Porc rôti, graisse de Chevre, Aulx, de chacun une livre; pilez chacun à part, & puis ajoutez-y du Sablon délié, & une heure ou deux auparavant vous appâterez le Poisson de cette mixtion, & avec les filets environnerez le lieu ou sera le Poisson.

Prenez graisse de Brebis, Sesame brûlé, Aulx, Organ, Thim, Marjolaine seche, de chacun partie égale, & les pilez avec mie de pain, & avec du Vin, donnez de ce mélange au Poisson; ou bien prenez Griottes seches, broyés-les, & en faites des Pilules pour donner aux Poissons; ou faites un Appas avec Chaux, Vin, Fromage vieux, que vous jetterez dans l'eau. Vous verrez les Poissons incontinent accourir sur l'eau. Autrement, prenez coque de Levant, Cumin, vieux Fromage, farine de Froment, pétrissez le tout ensemble, avec Vin; formez-en des Pilules grosses comme des Pois, & les jettez dans l'eau; le Poisson qui en mangera, se laissera prendre à la main: Ou bien faites une autre composition avec racines d'Aristoloche ronde broyée, ou pain de Porc & Chaux, jettez sur l'eau quelque portion de cette Confection, les Poissons y accourreront, & en ayant mangé, ils mourront.

[APPATER les Oiseaux: c'est leur donner certaines pâtes pour les engraisser.]

[APPEAU. Sorte d'étain en feüille, qui vient de Hollande.]

APPEAU, c'est un sifflet d'Oiselier avec lequel on attrappe les Oiseaux en contrefaisant le son de leur voix. [Les Appeaux sont differens suivant les Oiseaux qu'on veut appeller, & sont tous composez d'un anche, d'une petite boëte, & d'un petit sac de cuire en forme de soufflet, qui forme par le mouvement qu'on leur donne, un chant ou cri semblable à celui de l'espece d'Oiseau qu'on veut attirer.] *L'Appeau* des Perdrix Rouges est different de celui des Perdrix Grises. Il y en a aussi pour appeller les *Cerfs*, les *Renards*, &c. Ce sont des *Anches* semblables a celles d'Orgues, qui ont differens effets, selon les petites boëtes qui les enferment. On donne aussi le nom *d'Appeau* aux Oiseaux que l'on nomme plus communément Appellant.

APPELLANT. C'est un Oiseau dont on se sert quand on va à la chasse des Oiseaux, pour en appeller d'autres, & les faire venir dans les filets.

[APPERT. Il appert, signifie il paroit, il se voit. Les Négocians se servent souvent de ce terme dans la tenuë de leurs Livres.

Exemple.

M. Royer Secretaire du Roi, doit donner,

1er. Juin. *Pour Marchandise, sa promesse payable dans trois mois. Appert au Journal de Vente.* Fol. 2. L. 40-10.]

APPETIT. C'est un desir de manger. Il se fait sentir lorsque l'estomac étant vuide, la liqueur acide commence a agir sur sa tunique interieure. Quelquefois l'Appetit est produit par une cause étrangere, & alors il vient ou de froid, ou de fatigue, ou du travail, ou d'avoir veillé, ou souffert la faim, ou autrement; lorsque l'Appetit est bien ordonné, il maintient long-tems la santé; si-tôt qu'il diminuë, ou qu'il se perd, c'est un signe de maladie.

APPETIT *perdu.* Cette perte est une disposition de l'orifice du ventricule, par laquelle on a le manger en aversion.

Elle arrive de plusieurs maniéres, ou par la froideur des membres interieurs, qui tient les pôres serrez, ou par un empechement du suc des veines, & de l'humeur melancolique, ou par le défaut d'une vertu attractive, naturelle, ou sensitive, animal; car du cerveau il n'influë aucun esprit sensible au ventricule, ainsi que l'on voit a la Manie, a la Létargie, à la Melancolie, ou aux autres extrêmes maladies du cerveau; ou par le défaut de l'organe de la faculté appetante; ou par quelque vice du ventricule, qui lui sont propres, comme la secheresse, la tumeur, le sentiment blessé, ou par la sympathie du foye, de la rate, des entrailles, des vers, de la tête, des narines, de l'œsophage, ou de la matrice.

Lorsque l'Appetit s'est perdu par une chaude intemperie, on l'apperçoit aux raports qui laissent un goût de brûlé, ou d'huileux; a la soif, & à l'aversion pour le manger, & si à cela il se joint beaucoup d'humeurs bilieuses, il semble que l'estomac se déchire; on y sent de cruels picotemens, & l'on est fort alteré.

Par l'intemperie froide, les signes sont opposés aux précedents.

Par un sentiment affoibli, ou interdit, on digere alors avec peine les choses que l'on mange assaisonnées, ou avec de la Moutarde, ou avec du Poivre, & elles semblent insensible a l'estomac, aussi bien que le vin pur.

Par l'obstruction des veines lactées, les déjections sont liquides, mêlées d'un chile par fois blanc ou verd.

Par la propre foiblesse, & du peu d'esprits contenus à l'orifice du ventricule; on pourra l'avoir reconnu par quelque maladie, ou accident qui auront precedé, comme d'une fiévre aguë, chronique, ou maligne, ou d'une grande évacuation de sang, ou de semence, ou d'une dissipation de forces naturelles, venant de fatigue, de veilles ou de jeûnes; tout cela n'empêche pas que l'on ne désire le manger, pour lequel on repugne aussi-tôt, ce qui fait que le corps s'affoiblit, devient maigre, & que le sang diminuë.

Lorsque l'Appetit est long-tems à revenir, il n'augure rien de bon, comme aussi si il se perd dans les maladies chroniques, dans les Dissenteries, & dans les pertes de sang.

La perte d'Appetit qui procede d'une intemperie habituelle, est pire que celle de froideur & encore plus que de chaleur; celle qui derive du foye, est toûjours à craindre.

Bien que l'Appetit soit perdu au commencement & au milieu des fiévres, si les forces se soûtiennent, on ne doit pas apprehender, au contraire tout est à craindre, arrivant à la fin des fiévres.

Les enfans perdent souvent l'Appetit à cause qu'ils mangent goulument & par excez, ce qui leur suffoque la chaleur naturelle.

Pour rétablir l'appetit, qui sera perdu par une intemperie de chaleurs, l'on dégagera les vaisseaux par quelques saignées des bras & des pieds.

L'on purgera avec la Casse & le petit Lait; l'on assaisonnera les boüillons de toutes sortes d'Herbes rafraichissantes; l'on s'abstiendra de boire du Vin, en sa place, on usera de Limonade, & de Tisanne avec de l'Orge, de la Chicorée, de l'Oseille, sinon on battera de la Gelée de Groseilles, ou du sirop d'épine-Vinette, dans l'eau. En reïterant la purgation, on y ajoûtera, soit de la Manne, soit une Infusion d'un gros de Rhubarbe. On pourra encore se servir de la Decoction de Tamarins, dans laquelle on dissoudra deux onces de Sirop de Rose; enfin on reglera la dose des medicamens suivant la force des personnes.

Lorsque la perte de l'Appetit sera causée par une intemperie froide, l'on donnera a boire de bon Vin vieux; on ajoûtera aux boüillons, du Thim, de la Marjolaine, de la Sauge, de l'Hysope; le Pigeon au pot a une qualité plus particuliere que les autres viandes, pour cette disposition; comme aussi de faire prendre une dragme de Theriaque devant le souper, & le matin a jeun; que si on s'apperçevoit que les humeurs fussent crasses & adherantes, on procurera le vômissement, soit avec l'Oximel Scillitique, ou le Vin émétique, ou le Tartre.

Celui qui derivera d'un sentiment affoibli par une humeur, qui aura imbibé les tuniques du ventricule, se traitera de même.

S'il vient d'une Obstruction mesenterique, ou d'une foiblesse de foye, on reïterera souvent la saignée, du reste on suivra la même méthode, qu'à l'intemperie chaude.

A l'Appetit qui sera perdu, par la dissipation des esprits; l'on usera de legers alimens, l'on boira des vins de liqueur, on rendra le dormir & le veiller moderés, on ne fera aucun exercice violent, & l'on fuira tout ce qui auparavant aura pû contribuer à ce desordre.

APPETIT *dépravé.* Lorsque l'on desire de manger, ou de boire des choses ridicules, & déraisonnables, cet appetit est appellé lascif, ou dépravé, d'autant que les personnes qui ont cette maladie prennent plaisir à manger de la Terre, du Plâtre, de la Brique, de la Pierre, du Charbon, du Poison, de la Viande cruë, de la Chair Humaine, ou de la Matiere Fecale.

Les Femmes & les Filles y sont plus sujets que les Hommes, principalement certaines Femmes, ausquelles cette passion commence au premier mois de leur grossesse, & leur dure jusqu'au quatriéme, aux filles il leur arrive pour n'être pas reglées, & aux hommes par d'autres indispositions.

La cause de cette dépravation vient quelquefois d'une humeur mélancolique, pourrie & corrompuë, qui abreuves les tuniques du ventre: & quelquefois elle s'engendre dans l'estomac ou en d'autres parties du corps, qui fluë au ventricule.

Si cet appetit arrive après une maladie, on doit appréhender une rechûte. Que s'il dure long-tems aux Femmes & aux Filles, il est a craindre qu'elles n'en demeurent étiques, ou hydropiques, ou qu'il ne se forme des Obstructions, principes de plusieurs maladies.

Cet Appetit n'est pas si mauvais à ceux qui n'ont envie que des choses aigres ou acides, qu'à d'autres qui n'ont d'attache qu'a des Insectes, & a d'autres choses extravagantes.

Cette indisposition se peut toûjours guérir, n'étant pas contractée de naissance.

Il faudra remedier à l'Appetit dépravé des Femmes, en leur faisant avaler du Jus de bourgon de vigne, ou bien leur en donner tout verds à manger, sinon avant leur repas on leur donnera des Olives, ou des Meures confites, ou des Amandes, & à la fin de leur souper, ou de leur dîner, des Groseilles, des Coins, ou des Nefles, des Poires, ou autres fruits qui soient aprétés. A celles qui seront grosses, on pourra leur faciliter le vômissement avec un peu d'eau miellée.

L'usage du vin un peu gros leur sera bon, aussi-bien que quinze ou vingt grains de rhubarbe en poudre, mêlée avec demi-dragme de confection d'hyacinte, les matins à jeun, ou bien porteront sur elles quelque pierre précieuse.

Et à l'égard des filles, on les traitera ainsi qu'il est ordonné à la suppression des mois.

Quant aux hommes, le vômissement leur servira d'un prompt remede; ils pourront encore se servir de telles pilules

Prenez cinq dragmes d'aloës hepatique, une dragme d'agaric, deux dragmes de mastic; mettez le tout en poudre, avec un peu de sirop de roses, faites-en une petite masse. La dose sera d'une demi-dragme, jusqu'à une, en se mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelque autre liqueur, ou de l'eau-de-vie, dans laquelle on aura mis infuser de la canelle, du gérofle, de la sauge, du romarin & du sucre.

Si l'on a de la répugnance pour les pilules, on mettra infuser deux gros de rhubarbe concassés, avec autant d'écorce de mirobolans citrins, dans un verre d'eau de plantin, pendant une nuit, sur des cendres chaudes; l'infusion étant passée, on fera fondre une once de manne, ou de sirop de roses pâles. L'usage du mitridat aux femmes, & de celui de la thériaque aux hommes, sera admirable.

APPETIT *insatiable.* L'apétit immoderé est causé, ou par une chaleur qui resoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou un froid qui en même-tems comprime & desséche, ou par un écoulement d'une pituite ou mélancolie acide à l'orifice de l'estomac.

Lorsque cet appétit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé, ou jeûné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle se fait connoitre par la soif, ou par la paresse du ventre, & la dureté des matieres: que si elle dérive du froid, les signes sont opposés, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette semble aigre & sans altération.

Cet appétit est double, l'un désire de manger à toute heure, & l'autre laisse quelque-tems d'intervalle; mais qui après devore avec avidité. Les enfans sont plus sujets à cette passion que les grandes personnes, & ceux qui ont l'estomac, & les parties voisines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine persévere long-tems, elle menace de la colique ou de la dissenterie, ou de l'hétisie, & si elle arrive ensuite d'une maladie, elle présage la rechute; souvent cette faim est excitée par des vers d'une étrange longeur contenus dans les entrailles. Voïez *le traité de la génération des vers dans le corps humain, par Monsieur Andry, Médecin de la Faculté de Paris.*

De l'appetit insatiable.

Tous ceux qui suportent naturellement la faim, sont foibles & délicats; au contraire, ceux qui souffrent la soif, sont forts & robustes.

Pour guérir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de porc, de bœuf, de cerf, de mouton, de sanglier, des oyes, des canards, du liévre, des pieds de mouton cuits avec du ris, des anguilles, des féves, des lentilles, des pois, des carotes, des panais, des choux, des navets, du lait caillé, du fromage mol, des courges, des concombres, du pourpier, boite de la biere ou de la tisane d'orge, ôter absolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de causer le tremblement ou la convulsion, ou le délire, & on se donnera de garde de faire prendre aucune chose trop astringente. On pourra purger, soit avec la manne, ou le sirop de roses pâles ou de fleurs de pêchers.

Contre la faim excessive, causée par le froid, on fera user de viandes rôties, assaisonnées d'ails, ou d'oignons & ciboules, de pourreaux, des jaunes d'œufs fricassez, des rôties à l'huile ou au sucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'aloës, ou avec demi-dragme de rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le quinquina, suivant la préparation de la seconde recepte. Voïez celle d'une pituite & mélancolie acide.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'usage des sirops d'hisope, ou de menthe, ou d'absinte; & aux purgations la confection d'hamech, on observera de manger de la moutarde avec la viande; & entre les repas, des amandes, des pignons & des pistaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'astringent.

A celle qui pourroit venir des vers, on usera de la rhubarbe, d'écorce d'orange confite, ou de poudre de menthe, d'absinte, ou des pilules d'aloës, ou des lavemens avec de la coloquinte; on pourra en appliquer aussi sur le nombril, étant mise en poudre, & mêlée avec un peu de miel.

On observera que l'on ménagera plus les enfans que les grandes personnes.

Il y a encore une autre sorte de faim, que l'on peut appeller la faim de toutes les parties du corps, qui est pire que la canine; car celle-ci qui desire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur; mais l'autre desire & mange peu, ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle succéde ou à la canine, lorsque l'intempérie froide s'est tellement augmentée, que la vertu sensitive, & l'appetit du ventricule sont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe qui a surpris tous les membres à la fois, laquelle est ordinaire aux Voïageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des neiges. Cette faim accable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite par fois un appetit si avide, que pensant dévorer, il est aussi-tôt rebuté.

Lorsque cette faim se rebelle, ou qu'on la néglige, elle menace de la sincope, ou d'une mort subite.

Si cette faim a succedé à la canine, on assaisonnera les viandes de moutarde, de clous de gérofle, de poivre, de canelle; on trempera des rôties de pain dans du vin d'Espagne, ou du vin ordinaire, y mêlant du sucre; on usera soir & matin de theriaque ou d'orvietan; sinon composez une telle conserve. Prenez du corail préparé de perles, des yeux d'écrevisses, de chacun deux dragmes, de la gomme adragant demi-once, de la poudre de viperes une dragme, de la conserve de buglose ou de violette, quatre onces, mêlez le tout ensemble avec autant de miel blanc qu'il en faudra pour former une maniere d'opiate, de laquelle on prendra deux dragmes à chaque fois.

On purgera de tems à autre avec le sirop de diaphenic, soit en bolus, ou dissous dans une infusion de deux gros de sené, ou d'une décoction de mirobolans. On portera toûjours sur soi quelque chose d'agréable à sentir, & on pourra de plus s'en frotter les mains le soir en se couchant, & se faire faire par tout le corps des frictions. On en a vû plusieurs qui se faisoient foüetter jusqu'au sang plusieurs jours durant, qui s'en sont trouvez parfaitement guéris.

A celle qui dérive d'une cause externe, on suivra la même ordonnance.

[APPETIT. C'est un des noms que l'on donne au hareng sort. Il n'est guéres en usage que parmi le menu peuple de Paris.]

[APPIETRIR. On dit qu'une marchandise s'appietrit, lorsque sa bonté, sa qualité, sa valeur diminuë, soit à cause qu'elle se corrompt, & se gâte, soit parce que la mode ou le débit s'en passe, & qu'il s'en fait de mauvais restes.]

[APPIOS. Semence. On nomme ainsi la semence d'une plante qui vient du Levant, particulierement de l'Isle de Candie. Ses tiges sont fort menuës, rougeâtres: elle porte des fleurs assez semblables à celles de la ruë. Sa graine, qui est fort petite, est du nombre des drogueries que vendent les Epiciers en gros.]

APPLANIR. Les Jardiniers disent: *Pour faire un jardin qui ait de l'agrément, il faut d'abord ne point manquer d'applanir le terrein où on le veut dresser;* c'est-à-dire, le rendre plain & de niveau.

[APPLANISSEUR. Ouvrier qui donne une seconde préparation aux draps, après leur premiere tondure.]

[APPLIQUE. On appelle en termes d'Orfévrerie, Piece d'Applique, tout ce qui s'assemble par charnieres, coulisses, goupilles, vis, écroués, agraffes, cliquets, crampons, boucles ou rivûre.]

[APPLIQUE. Signifie aussi dans la Menuiserie de rapport, l'art par lequel on enchasse quelque piece dans une autre; comme sont les diverses pierres précieuses, ou bois de couleur, dont on compose les ouvrages de pieces de rapport, de marqueterie & de damasquinerie.]

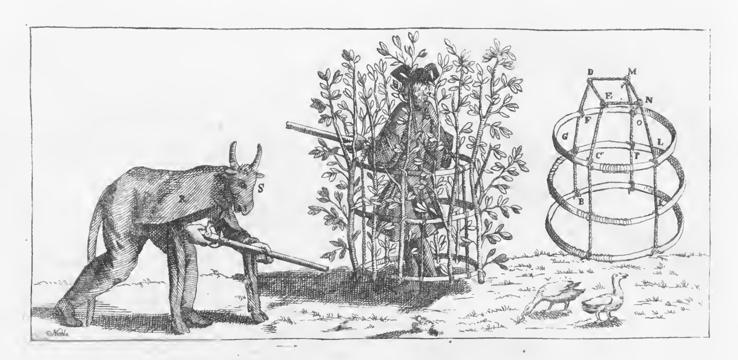
[APPOINTER une piece d'étoffe. C'est y faire quelque pointe d'éguille avec de la soïe, du fil ou de la ficelle, pour empêcher qu'elle ne se déplie & qu'elle ne se frippe.]

[APPOINTER, chez les Marchands Tapissiers, signifie plier un matelas en deux, & y faire quelques points pour arrêter & joindre les deux côtez ensemble vers les bouts & dans le milieu. Il faut appointer ce matelas, il est achevé.]

[APPRECIATEUR. Celui qui met le prix légitime aux choses. On a ordonné que telles marchandises seroient estimées & mises à prix par des Experts & Appréciateurs.]

APPROCHER. *Pour approcher toutes sortes d'Oiseaux marécageux.* On voit quantité de Cignes, Gruës, Cigognes, Herons, Oyes sauvages, Canards, Cercelles, & autres sortes d'oiseaux qui se tiennent le jour dans les eaux, & demeurent sur les prairies après les débordemens des rivieres; lesquels oiseaux s'éloignent tant qu'ils peuvent des hayes & des arbres, parce qu'on peut se cacher derriere & les surprendre. Quand le bord de l'eau est éloigné des arbres de deux ou trois cens pas seulement, ils quittent le milieu, vont barbotter au long des bords où il n'y a guére d'eau, & si-tôt qu'ils apperçoivent du monde, ou même des animaux qui paissent, il retournent dans la grande eau. Les Oyes, les Canards & les Cercelles, abandonnent l'eau le soir & vont passer la nuit dans les campagnes, d'où ils reviennent le matin se jetter dans l'eau; vous les pourrez approcher aisément avec une machine déssinée dans la figure qu'un homme porte & est caché dedans, tenant une arquebuse ou fusil, dont il les tire lorsqu'il est à bonne portée.

Pour faire cette machine, aïez trois cercles, ou cerceaux d'un petit tonneau, lesquels vous ajusterez avec des cordes, de cette façon; prenez une corde D. E. M. N. longue de deux pieds, noüez deux des bouts ensemble & les deux autres de même, & partagez le tout en quatre parties, sans pourtant rien couper, & à chaque quart D. E. M. N. attachez-y une autre corde de cinq ou six pieds de longueur, passez la tête dans le milieu, que deux cordes soient devant & les autres derriere; ou bien aïez quelque morceau de bois, fiché en terre, qui soit haut selon la personne qui devra porter la machine; mettez cette corde dessus, & prenez un cercle F. C. L. O. qu'il faudra attacher aux quatre quarts avec les quatre cordes justement à hauteur de la ceinture. On prendra un second cercle pour le lier de même aux quatre cordes G. B. K. P. au droit du milieu des cuisses, & le troisiéme sera pareillement attaché aux mêmes cordes, à hau-



teur de la cheville du pied, après quoi l'on mettra tout autour de ces cercles, des branches d'arbres bien legeres, qui seront liées aux trois cercles, & ajustées de façon qu'une personne ne puisse être vûë dedans par les oiseaux; & quand vous desirerez tuer des oiseaux aquatiques, comme sont les Cignes, vous vous mettrez dans la machine avec une arquebuse, & vous irez sur le lieu; & lorsqu'on pourra être apperçû d'eux, on cheminera doucement, approchant peu-à-peu. Les oiseaux, qui sans cesse remuent, vous voyant approcher, croïent que se sont eux-mêmes qui vont vers l'arbre, & non l'arbre qui marche, si bien qu'on les abordera si près que l'on voudra pour les tirer: si vous pensiez les aller joindre de plein abord & aller droit à eux, peut-être qu'ils ne se laisseroient pas approcher: c'est pourquoi il faudra marcher si lentement, que les branches de la machine ne remuent point, si ce n'est que le vent les y contraigne, & vous approcherez si près que vous voudrez. La meilleure heure pour se servir de cette machine, est le matin, lorsque les oiseaux reviennent des champs; car vous pourrez tirer à mesure qu'ils arrivent, parce qu'ils ne reviennent pas tous à la fois, mais à diverses troupes, & sur tout quand on a tiré un coup; les autres s'épouvantent & connoissent la finesse du Chasseur.

Autre machine pour approcher les Oiseaux aquatiques.

Beaucoup de personnes ne voudront pas prendre la peine de faire la machine susdite, ou craindront de la porter bien loin. En voici une plus portative, & qui est plus facile & de moindre dépense que les peaux de Vaches préparées pour tirer aux Canards; celle-ci est égale de tous côtez, afin que les oiseaux ne découvrent pas la personne qui la porte.

C'est un habit de toile, S. R. couleur de Vache ou de Cheval, depuis la tête jusqu'aux pieds, avec un bonnet, comme on le voit dans la figure, qui doit être fait comme la tête d'une Vache ou d'un Cheval, ayant des cornes ou des oreilles, & des yeux, lettre S. & un trou après pour mettre la tête dedans, avec deux piéces de la même toile pour attacher autour du col & tenir le bonnet; mais parce que les oiseaux pourroient s'épouventer ne voyant que deux jambes, il faut laisser pendre jusqu'à terre deux morceaux de la même étoffe au bout des manches & tout proche la main en forme de pieds de Bœuf ou de Cheval pour faire paroître quatre pieds. Quand on voudra approcher les oiseaux, il faudra se courber comme une Vache ou un Cheval qui paît, laissant trainer les bouts des manches en bas, présenter toujours le bout du fusil en marchant de côté & d'autre, comme un animal qui paît, & approcher peu-à-peu pour les tirer à bas; s'ils se lévent, rien ne vous empêchera de les tirer en volant.

[APPUI, en terme de Manége, est le sentiment réciproque de l'action de la bride entre la main du Cavalier, & la bouche du Cheval, & on dit, ce Cheval a l'appui fin, c'est-à-dire, il a la bouche délicate; il a un appui sourd, un appui qui force la main, il est sans appui, c'est-à-dire, qu'il obéit avec peine au Cavalier, qu'il craint l'embouchure. Un Cheval qui a trop d'appui, est celui qui s'abandonne trop sur le mords; on dit appui à pleine main, ou au delà de pleine main, pour dire qu'il a l'appui ferme, ou qu'on l'arrête avec un peu de force.]

A P R.

[APRET. Est proprement un terme générique, qui comprend toutes les diverses façons qu'on donne à certaines marchandises pour les achever & les perfectionner avant de les mettre en vente.]

[APRET. Dans les Manufactures de lainage, signifie les façons que l'on donne aux étoffes de laine, après qu'elles ont été fabriquées & foulées, afin de les rendre plus unies, d'une meilleure qualité, plus agréable à la vûë, plus propres à la vente & à l'usage.]

Quand on dit qu'une piéce de drap a eu tous ses aprêts, cela doit s'entendre qu'elle a été lainée, fonduë & pressée comme il faut. C'est une des choses des plus essentielles dans les Manufactures de drapperies que le bon aprêt des marchandises.]

[APRET. Parmi ceux qui font négoce de toiles sont les drogues que l'on fait entrer dans les toiles, & les diverses façons qu'on leur donne après qu'elles ont été blanchies.]

APRETER. On dit en terme d'Agriculture: *Tout s'aprête dans nos champs à bien faire: Les arbres s'aprêtent a nous donner bien du fruit cette année: Voilà des poiriers bien aprêtez.*

A Q U.

AQUATIQUES. On dit arbres aquatiques, c'est-à-dire, des arbres qui se plaisent naturellement à avoir le pied dans l'eau, tels que sont les Saules, les Aulnes, le Marsaule, &c.

[AQUEDUC. En termes de Fontainier, est une construction de pierre faite dans une campagne pour conserver le niveau de l'eau, & pour la conduire par un canal d'un lieu à un autre.]

[AQUEUX. On dit en terme de Jardinage, un Melon aqueux, un fruit aqueux, celui qui n'a point de goût. qui ne sent que l'eau.]

A R A.

ARAIGNE'E. C'est un insecte dont il y a beaucoup d'espéces, qui sont différentes, tant par la figure que par les couleurs. Les unes sont petites, les autres sont grosses; que ques-unes sont courtes, quelques autres sont grandes, larges & étenduës. Elles ne sont pas moins remarquables par leurs couleurs que par leur figure: Les unes sont jaunes, les autres sont vertes; il y en a de brunes, il y en a de grises; celles-ci sont noires, celles-là sont blanches; enfin on en trouve de variées. On peut encore les distinguer par les lieux où elles naissent & où elles habitent, comme les bois, les trous des arbres, les jardins, les plantes, les angles des fenêtres, les voûtes.

Monsieur Bon, Premier Président de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Associé honoraire de l'Académie Roïale des Sciences de la même Ville, distingue deux espéces générales d'Araignées dans le discours qu'il fit à l'ouverture de l'Académie en 1709. Les unes sont à jambes courtes, les autres sont à jambes longues.

On doit considérer cet insecte divisé en deux parties. La premiere comprend la tête [qui est dure, écailleuse] & la poitrine, à laquelle sont attachées huit jambes, articulées en six endroits. Elles ont à l'extrémité de la tête deux pinces, garnies de deux ongles, avec lesquelles elles tuent les Mouches & prennent tout ce qu'elles veulent manger. Leur bouche est immédiatement au dessous [elles ont aussi deux petites ongles au bout de chaque jambe, & quelques petits corps spongieux entre deux coquilles, ce qui leur sert, sans doute, pour marcher avec plus de facilité sur les corps polis] La seconde partie, qui n'est attachée à la premiere que par un petit fil, est revétuë d'une peau mince [sur laquelle il y a des poils de plusieurs couleurs; elle contient le dos, le ventre, l'anus & les parties de la génération.

Monsieur Bon croit que l'Araignée est hermaphrodite, parce qu'il a toujours trouvé les marques du mâle dans celles qui font des œufs.

C'est par l'anus que les Araignées tirent leur fil ou leur soie, [il y a tout autour cinq mamelons qu'on prend d'abord pour autant de filieres par où le fil doit se mouler; ces mamelons sont musculeux & garnis d'un sphincter, on en voit encore deux autres un peu en dedans, du milieu desquels sortent plusieurs fils en une quantité tantôt plus grande, tantôt plus petite.] Elles traverses par son moïen les ruës, les chemins & les rivieres. La méchanique dont elle se servent alors est fort singuliere. Elles se suspendent [perpendiculairement]

rement] à un de ces fils qui est attaché en quelque endroit : ensuite, tournant la tête du côté du vent, elles en lancent plusieurs autres de leurs anus [qui partent comme des traits] si le vent qui les allonge les colle contre quelque corps solide, ce qu'elles sentent par la résistance qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs pattes ; elles se servent de cette espéce de pont pour aller à l'endroit où ces fils se trouvent attachez. Mais si ces fils ne rencontrent rien à quoi ils puissent se prendre, elles continuent toûjours à les lâcher, jusqu'à ce que leur longueur & la force avec laquelle le vent les pousse & les agite, surmontant l'équilibre de leurs corps, elles se sentent fortement tirer. Alors, en rompant le premier fil qui les tenoit suspenduës, elles se laissent emporter au gré du vent, & voltigent sur le dos, les pattes étenduës.

[On peut dévider soi-même ces fils, qui par leur réunion semblent n'en former qu'un lorsqu'ils sont de la longueur d'environ un pied. M. Bon assûre d'en avoir distingué jusqu'à vingt au sortir de l'anus. Ce qu'il y a encore de plus particulier, est la facilité avec laquelle cet insecte le remuë en tout sens à cause de plusieurs anneaux qui y vont aboutir, ce qui leur est absolument nécessaire pour dévider leurs fils ou soyes qui sont] de deux sortes dans l'Araignée femelle. Le premier fil que l'Araignée dévide est foible, & il ne sert qu'à faire cette espéce de toile dans laquelle les mouches vont s'embarasser. Le deuxiéme est beaucoup plus fort que le premier ; il sert à envelopper leurs œufs, qui par ce moyen sont à couvert du froid & des insectes qui pourroient les ronger.] Ces derniers fils sont entortillez d'une maniere fort lâche autour de leurs œufs, & d'une figure semblable aux coccons des vers à soye qu'on a préparez & ramolis entre les doigts pour les mettre sur une quenouille : ces coccons d'Araignées sont de couleur grise étant récens ; mais ils deviennent noirâtres lorsqu'ils ont été exposez long-tems à l'air. On pourroit peut-être trouver des coques d'Araignées de différentes couleurs & d'une meilleure soye, sur tout celle de la Tarentule ; mais la râreté en rendroit l'expérience trop difficile, ainsi il se faut borner aux coques des Araignées les plus communes, qui sont celles à jambes courtes, & qu'on rencontre aux endroits qui sont à l'abri du vent & de la pluye aux pays chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Italie ; mais la plus grande quantité de ces Araignées qui font de la soye, se trouvent à saint Domingue en Amérique : c'est en ramassant un bon nombre de ces coques en Languedoc, que M. Bon a trouvé le moyen de faire la soye d'Araignée, qui ne céde en rien à la beauté de la soye ordinaire : elle prend aisément toutes sortes de couleurs, & l'on en peut faire des étoffes, puisqu'il en a fait faire des bas & des mitaines qu'on a vû à Paris.] On donnera à la fin de cet Article, la maniere dont M. Bon a fait préparer ces coccons pour filer la soye.

La fécondité des Araignées est surprenante ; elles multiplient beaucoup plus que les vers à soye, & chaque Araignée pond six ou sept cens œufs, au lieu qu'un ver à soye n'en pond qu'une centaine, dont il y en a bien la moitié qui périt, à cause de sa délicatesse & des maladies ausquelles il est sujet. Au contraire, les œufs de l'Araignée éclosent sans aucun soin dans les mois d'Août & de Septembre, quinze ou seize jours après qu'ils ont été pondus, & celles qui les ont fait meurent quelque-tems après. Pour les petites Araignées qui sortent de ces œufs. Elles vivent dix à onze mois sans manger, & sans diminuer ni grossir, se tenant toûjours dans leur coque jusqu'à ce que la grande chaleur les oblige de sortir & de chercher leur nourriture.

On tireroit beaucoup de profit de la soye des *Araignées*, s'il n'étoit pas si difficile de les nourrir, ou si on pouvoir plus aisément ramasser toutes les coques de celles qui se trouvent aux fenêtres. Monsieur Bon en a fait faire des bas & des mitaines qui étoient d'une couleur grise, & approchante d'un gris de souri. Il ne faut que trois onces de cette soye pour faire une paire de bas au plus grand homme, & les bas ordinaires pesent sept à huit onces.

Maniere de nourrir des Araignées.

On met les Araignées à jambes courtes dans des cornets de papier & dans des pots ; on couvre ces pots d'un papier percé de trous d'épingle aussi bien que les cornets, afin qu'elles ayent de l'air : on leur fait donner des mouches pour leur nourriture, & on trouve quelque-tems après qu'elles ont fait leurs coques, que treize onces de cette soye rendent presque quatre onces de soye nette.

M. de Reaumur, qui est de l'Académie Royale des Sciences de Paris, persuadé de l'impossibilité qu'il y a à nourrir un grand nombre d'Araignées avec des mouches seules, a essayé différentes sortes de nourritures. Après plusieurs essais, il a trouvé que les Araignées s'accommodoient fort des jeunes plumes nouvellement arrachées & encore sanglantes, il s'est servi des plumes de pigeons, jeunes & vieux ; il les divisoit en petits morceaux de demi-ligne, ou d'une ligne de longueur ; il les donnoit aux Araignées, & il a remarqué que les jeunes, qui ne faisoient que de sortir de leurs coques, les préféroient à toute autre nourriture.

Ce n'est pas là le seul inconvénient, il y en a un autre qui est bien plus considérable, c'est que les Araignées se mangent les unes les autres, & sur tout, les grosses dévorent les petites. Voilà apparemment la cause de ce qu'il y a si peu d'Araignées, par raport à leur fécondité. Quand donc il seroit possible de nourrir les Araignées dans des loges séparées, ce qui engageroit à beaucoup de soins, & à une dépense extraordinaire, on perdroit par là l'avantage de leur fécondité. Puisque ces insectes ne faisant pas tous leurs œufs dans les mêmes mois de l'année, on ne peut pas connoître le tems où elles quittent leur férocité naturelle pour s'accoupler. D'ailleurs les coques d'Araignées ne raportent point autant d'avantage qu'on l'auroit espéré, quand on les a comparés avec celles des vers à soye tant par rapport à la force de la soye, que par rapport à la quantité qu'elles en fournissent.

[On pourroit avoir des soyes d'Araignées plus différentes par leurs couleurs que ne l'est celle des vers, qui est toûjours aurore ou blanche, au lieu que les coques d'Araignées en donneroient de jaune, de blanche, de grise, de bleu céleste & d'un beau brun caffé. Les Araignées qui donnent la soye de couleur de caffé sont râres ; on n'en trouve guéres que dans quelques champs de genêts ou l'on trouve aussi de leurs coques dont la soye est très-forte & très-belle. Elles sont formées fort différemment de toutes les autres coques d'Araignées ; les œufs sont renfermez dans la soye brune qui est dévidée assez lâchement au tour, comme dans toutes les autres coques ; mais cette soye brune est envelopée elle-même d'une autre coque de soye grise, dont le tissu est très-serré, assez épais & semblable à ce qui reste sur la coque d'un ver à soye lorsqu'on l'a devidée en partie.

Les Araignées font leurs œufs dans les coques où se trouve la soye qui les envelope plusieurs mois de l'année ; elles y travaillent non-seulement au mois d'Août & de Septembre, comme M. Bon l'a remarqué ; mais il y en a qui font ces coques dès le mois de Mai, & d'autres les font dans les mois suivans ; ce sont celles qui ont passé l'hiver qui pondent de si bonne heure ; & M. Bon n'a sans doute prétendu parler que de celles qui sont éclauses au Printems, car elles font leurs œufs beaucoup plus tard que les précédentes.

Venons au dernier point essentiel, ou voyons quel rapport a la quantité de soye que chaque Araignée donne par an, avec celle qu'on tire des vers à soye. M. de Reaumur a pesé avec grand soin diverses coques de vers, & a trouvé que les plus fortes, c'est-a-dire, l'ouvrage d'une année de vers, pesoient quatres grains, & que les plus foibles en pesoient plus de trois, de sorte qu'en prenant la livre de seize onces, il faut du moins deux mille trois cens quatre vers pour avoir une livre de soye. Il a pesé avec le même soin un grand nombre de coques d'Araignées, & il a toûjours trouvé qu'il en faloit environ quatre des plus grosses pour égaler le poids d'une coque de vers, & qu'elles pesoient chacune environ un grain, de sorte qu'il faudroit quatre des plus grosses Araignées pour donner autant de soye qu'un ver, s'il n'y avoit pas plus de déchet sur la soye des unes que sur celle des autres, & si elles donnoient toutes de la soye : mais les coques des Araignées sont sujettes à un grand déchet dont les coques de vers sont exemptes. Ce qui cause ce déchet dans les coques d'Araignées, est qu'on les pese remplies de toutes les coques des œufs qui envelopoient les petites Araignées avant qu'elles fussent écloses, & de diverses autres qui se trouvent mêlées parmi la soye.

Si l'on calcule donc le déchet de ces coques, il faudra en rabattre plus de deux tiers de leurs poids, puisque de treize onces de soye d'Araignée sale, M. Bon n'en a retiré que quatre onces de soye nette. Au lieu que les coques des vers n'ont point de déchet, ou il est si petit, qu'on peut la compenser en prenant seulement celui de la soye des Araignées aux deux tiers. Or on vient de voir que le poids d'une coque d'Araignée, avant que d'être nétoyée, est au poids d'une coque de ver à soye comme un est à quatre, ainsi étant nétoyée, son poids sera au poids de celles-ci, comme un est à douze ; il faudra donc douze des plus groses Araignées pour donner autant de soye qu'un ver ; mais chaque ver fait une coque pour se métamorphoser, au lieu que les Araignées ne font les leurs que pour enveloper leurs œufs.

Si l'on regarde avec tous les Naturalistes qui ont précédé M. Bon, les espéces d'Araignées comme formées de mâles & de femelles, je veux dire, si on ne les prend pas pour hermaphrodites, il n'y aura que les Araignées femelles qui fassent des coques ; d'où il s'ensuit que si l'on suppose qu'on a autant d'Araignées femelles que de mâles, ce qui doit arriver à peu près ; vingt-quatre des plus grosses Araignées ne donneront pas plus de soye qu'un seul ver : il faudroit donc environ cinquante-cinq mille deux cens quatre-vingt seize Araignées des plus grosses pour avoir une livre de soye, lesquelles Araignées il auroit été nécessaire de nourrir séparément pendant plusieurs mois ; d'où l'on voit combien il est à craindre que la soye qu'on en retiroit n'engageât à des dépenses peu proportionnées à sa valeur, puisqu'elle coûteroit vingt-quatre fois autant que celle des vers ; quand on supposeroit même qu'on n'est pas obligé de mettre les Araignées séparément, & que chaque Araignée n'occuperoit pas plus de place qu'un ver, ce qui seroit une supposition fausse : car il faut leur en donner assez à chacune, afin qu'elles puissent faire leur toile. M. de Reaumur ajoute, que tout ce qu'il dit ne regarde que les Araignées d'une grosseur commune ; car si l'on vouloit sçavoir ce que donnent de soye celles qu'on trouve dans les jardins de ce païs, & qui paroissent très-grosses ; on verroit qu'il en faudroit douze de celles-ci, pour avoir autant de soye qu'on en retire d'une des coques de celles dont il a parlé, & que deux cens quatre-vingt ne donneroient que le même poids de soye que fournit une seule coque de vers : par conséquent qu'à peine six cens soixante & trois mille cinq cens cinquante Araignées pourroient faire une livre de soye.]

Par toutes ces observations, M. de Reaumur diminuë beaucoup les espérances qu'on avoit conçû du travail de M. Bon ; mais le chemin est fraïé, il ne reste plus que d'avoir du courage pour faire des expériences qui conduiront, peut-être, & à plus de profit, & à plus de facilité. Il faut encore convenir d'une chose, qui est que les Araignées des pays chauds donnent beaucoup plus de soye, & qu'apparemment celles de l'Amérique qui sont fort grosses nous en fourniroient une quantité plus considérable.

Maniere de préparer la soye des Araignées.

Après avoir fait ramasser douze ou treize onces de coques d'Araignées, M. Bon les fit battre pendant quelque-tems avec la main & avec un petit bâton pour en faire sortir la poussiere ; on les lava ensuite parfaitement dans de leau tiéde, jusqu'a ce que l'eau en sortit nette, on les mit tremper dans un grand pot avec de l'eau de savon, du salpêtre & un peu de gomme Arabique ; on mit bouillir le tout à

petit

petit feu pendant deux ou trois heures, on releva ensuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiede pour en ôter tout le Savon, on les laissa sécher, on les fit ramolir un peu entre les doigts pour les faire carder plus facilement par les Cardeurs ordinaires de la soïe, excepté qu'on fit pour cette soïe d'Araignée des cardes beaucoup plus fines; on eut par ce moïen une soïe d'un gris très-particulier. On peut la filer aisément, & le fil qu'on en tire est plus fin & plus fort que celui de la soïe ordinaire.

Vertus des Araignées.

On a de l'horreur pour cet Insecte non seulement parce qu'il est vilain, mais aussi parce qu'on le croit venimeux, cependant il n'a point de venin. L'huile d'Araignée enduite sur les deux pouls le jour de l'intermission, est fort recommandée pour guérir les Fiévres Intermittentes.

L'ARAIGNE'E guérit de la Fiévre Quarte, il faut l'écraser & l'appliquer au poignet ou la renfermer toute vivante dans une coquille de noix, & l'attacher au cou au commencement de l'accès. Etmuller dit avoir connu un Païsan qui guérissoit toutes sortes de Fiévres Intermittentes avec la poudre d'Araignées pilées, qu'il faisoit avaler.

La toile d'Araignée est vulneraire, astringente & consolidante. Elle arrête le sang étant appliquée sur les plaïes, on s'en sert pour les coupures, il en faut mettre dans la plaïe, aussi-tôt qu'elle est faite, afin qu'elle n'enfle point. Elle est bonne encore pour la Colique venteuse; si on en fricasse de la grosseur d'un œuf avec un peu de Vinaigre, & qu'on l'applique chaudement sur le nombril, elle provoque la sortie des vents.

Pour détruire les nichées d'Araignées dans les Jardins, il faut y jetter de l'Huile de Terebentine.

[ARAIGNE'E. Sorte de filet qu'on tend pour prendre les Oiseaux de Proye, avec le Duc.]

[ARANEA. Mineray d'argent qui ne se trouve que dans les mines du Potosi, & encore dans la seule mine de Catamito. Son nom lui vient de quelque ressemblance qu'il a avec la toile d'araignée, étant composé de fils d'argent pur, qui paroissent à la vûë comme un galon d'argent qu'on auroit brûlé pour en ôter la soïe. C'est le plus riche de tous les minerays.]

A R B.

ARBALETE, espece de piege dont on se sert pour prendre des Loirs. *Voïez le mot* GLAIS *vous y trouverez le moïen de faire une Arbalête.*

ARBOR JUDÆ. Cet Arbre porte sa fleur au commencement du Printems; elle est de couleur tirant du violet au rouge, sa fleur est comme du Saffran d'Inde, il se replante des branches, qui se reprennent facilement; mais pour le plus assuré, il les faut coucher en terre, les inciser & leur faire prendre racines.

ARBRE. C'est la premiere & la plus grande plante, qui n'a qu'un seul & principal tronc, qui pousse beaucoup de branches & de feüilles [& de grosses racines.] Il y a de plusieurs sortes d'Arbres, [on en voit un nombre infini de differentes especes, comme Arbres fruitiers, Arbres sauvages, dont chacun a son nom particulier, on dit un *Arbre de tige*, *à plein vent*, un *Arbre main.*] On va donner une idée générale de la culture de ceux qu'on prend soin de faire croître dans les Jardins, afin d'en avoir le fruit.

Du choix des Arbres.

Il faut, autant qu'on le peut, s'adresser à des gens fideles quand on veut acheter des especes d'Arbres, & leur faire mettre le nom du fruit sur chaque paquet. Vous aurez soin de votre côté de faire pendre à vos Arbres de petites ardoises où le nom de l'espece sera écrit, ou au moins d'y graver des chiffres qui seront raportez dans un registre qui contiendra le nom des fruits, vis-à-vis duquel vous écrirez le chiffre qui sera marqué sur vos Arbres.

Les *Poiriers* qu'on veut planter seront choisis de la meilleure espece; & il faut toûjours prendre plus de Poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hiver que de ceux d'Automne. Il en est de même à l'égard des Pommiers pour l'espece: les *Pêchers* demandent les mêmes attentions.

A l'égard des *Pruniers* il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes especes. Consultez chacun de ces mots dans leurs Articles.

Les Arbres qui sont greffez sur coignassier sont les meilleurs pour les Arbres nains, ils rapportent bien plutôt & de bien plus beaux fruits que ceux qui sont sur franc, qui les donnent beaucoup plus petits, & moins bien colorez. Il faut prendre garde de mettre les Arbres entez sur franc dans des terres fortes, ce seroit le moïen de n'avoir que de long-tems de fruits & toûjours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes Arbres est lorsqu'ils ont trois ou quatre ans, s'ils étoient plus jeunes ils seroient plus long-tems à garnir leur espalier, ou à se former en buisson, & lorsqu'ils sont plus vieux ils ne jettent que de chetives productions qui trompent notre esperance.

Il faut rejetter les Arbres moussus, ils ne peuvent rien promettre de bon sortant d'un mauvais fond, de même que ceux qui ont des nœuds & qui paroissent rabougris.

Les Arbres doivent être de belle venuë, d'une tige bien unie [luisante, non ridée, ni galeuse,] grosse comme le pouce, ou un pouce & demi & d'un bois clair. Il faut prendre garde que la greffe ait bien recouvert le sujet sur lequel elle est posée, & qu'ils soient garnis de branches par le bas afin que l'espalier s'en forme mieux.

L'ARBRE qu'on choisit doit avoir les racines bien saines & bien belles, [non alterées, afin que le suc nourricier y monte en abondance] il faut que leur grosseur soit proportionnée à la tige: celui qui n'a que du chevelu est à rejetter. En fait de Pêchers & d'Abricotiers, ceux qui sont greffez d'un an sont à preferer à ceux qui ont deux ans; les Pêchers sur Amandier réüssissent mieux dans les terres seches & legeres que dans celles qui sont fortes & humides; au lieu que ceux qui sont greffez sur Prunier, se plaisent mieux dans celles-ci.

Il suffit que les Pommiers greffez sur Paradis aïent un demi pouce de grosseur, pour les Arbres de tige quand ils auroient quatre à cinq pouces, ils n'en vaudroient que mieux: pour leur tige elle doit avoir pour bien faire six à sept pieds de haut.

On choisit toûjours de beaux jours pour arracher les Arbres, dont le transport se doit faire, autant qu'il se peut, sans les endommager.

Culture des Arbres à fruits.

Si le choix se fait dans les Pepinieres, ce qui seroit toûjours à souhaiter, & qu'on le fit à la Mi Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choisit, & qu'on prétend enlever; mais cela n'est pas toûjours faisable, à cause de l'éloignement des lieux où sont les bonnes pepinieres. Lors donc qu'on peut aller sur les lieux, il ne faut faire cas que des Arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, & qui paroissent sains, tant à la feüille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie, & luisante; si bien que les Arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout: ceux qui devant la saison de la chûte des feüilles, ont les leurs jaunes & toutes plus petites qu'elles ne devroient être, ceux qui ont l'extrémité du jet noire & amortie, ou l'écorce rude & ridée, & pleine de mousse, & si ce sont Poiriers, Pommiers, ou Pruniers, qu'on y voïe des chancres, ou si ce sont fruits à noyaux, qu'on y voïe de la gomme à la tige, ou aux racines: tout cela sont autant de marques du rebut qu'il en faut faire, joint à ces autres marques particulieres que je vous vais expliquer, & qui sont encore tres-importantes.

Les *Pêchers* qui ont plus d'un an de greffe, ou plus de deux sans avoir été recepez en bas, ne valent rien, ils ont grande peine à pousser sur le vieux bois: il est de même de ceux qui par en bas ont une grosseur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui sont greffez sur des Arbres vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces; les Pruniers, les Abricots, les Azeroliers, les Poiriers sont passables à deux pouces & demi, & sont admirables de trois à quatre; n'importe que la greffe soit d'un an, de deux ou de trois, & qu'elle soit recouverte, ou non, il seroit encore mieux qu'elle le fût; mais je ne les veux ni plus menus, ni plus vieux.

Ces sortes d'Arbres qui ont une bonne grosseur dès la premiere, ou au moins dès la deuxiéme année, sont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pied.

Les *Pommiers* sur Paradis, & les Cerisiers precoces sont bons d'un pouce & demi à deux pouces.

Les Arbres de tige doivent être bien droits, avoir au moins six bons pieds de hauteur, avec cinq à six pouces par bas, & trois à quatre par haut, aïant toujours l'écorce peu raboteuse: mais au contraire luisante, pour marque de leur jeunesse, & du bon fond d'où ils sortent.

Pour ce qui est de la même maniere dont les Arbres doivent être bâtis, j'estime que pour toutes sortes de nains, ou d'espaliers, il est mieux qu'ils soient droits d'un seul brin, & d'une seule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes, ou plusieurs branches; les jets nouveaux qui viendront à sortir autour de la tige unique de l'Arbre étronçonné & nouveau planté, seront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches, parce qu'on ne peut assûrer de quel endroit de ces vieilles branches, de l'Arbre nouveau planté, il en sortira de nouveaux jets, & d'ordinaire ils viennent assez mal à propos, s'entrelassant & faisant confusion; ensorte qu'on est obligé de les ôter tout-à-fait, & par conséquent leur faire des plaïes, & c'est du tems perdu pour la beauté de l'Arbre, & pour la production du fruit. Je veux donc que mon Arbre soit sans aucunes branches par bas; mais je veux qu'il y paroisse de bons yeux qui promettent par conséquent de bonnes branches, & sur tout pour les Pêches; ensorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux sont éborgnez; c'est-à-dire les issuës bouchées, parce que rarement en sort-il de nouvelles branches; & il est si vrai que l'on ne veut qu'un brin, que d'ordinaire, s'il y a deux greffes, on en ôte la plus foible, pour ne conserver que la plus forte & la mieux placée.

Pour ce qui est des Arbres de tige à planter en plein air, on veut bien qu'ils aïent à leur tête quelques branches, lesquelles on racourcit en plantant; nous ne demandons pas une exactitude si reguliere, pour la beauté de ceux-ci, que pour la beauté des petits Arbres, il suffit que ceux-là fassent une tête à peu près ronde, pour être raisonnablement beaux.

Que si les Arbres sont déja arrachez, il faut non-seulement avoir tous les égards ci-dessus, sans en négliger aucun, mais encore il faut prendre garde si tels Arbres ne sont point trop vieux arrachez; ensorte qu'ils aïent l'écorce ridée, & le bois sec, & peut-être mort, ou l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de filasse, ou qu'ils soient greffez trop bas, & sur tout en fait de Pêcher; ensorte que pour bien placer les racines, comme il le faut absolument, on seroit reduit à enterrer la greffe en les plantant, ou qu'ils soient greffez trop haut; ensorte qu'ils ne sauroient commencer un bel espalier ou un buisson, l'un & l'autre devant commencer à six ou sept pouces de terre.

Ce n'est pas tout, il faut particulierement prendre garde aux racines: car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter l'Arbre pour ne valoir rien.

Or pour pouvoir dire qu'un arbre est bien conditionné à l'égard de ses racines, il faut en premier lieu qu'elles soient grosses à proportion de la grosseur de l'Arbre, c'est-à-dire, qu'il en ait au moins quelqu'une qui soit a peu près grosse comme la tige; car quand elles sont toutes petites & en forme de chevelure, c'est un signe presque infaillible de la foiblesse de l'Arbre, & de la mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet, la trop grande quantité de chevelure n'est pas même un fort bon signe.

Il faut en second lieu que les principales ne soient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni seches, ni dures; car si elles sont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre; les racines ne pourrissant jamais quand l'Arbre se porte bien; si elles sont éclatées dans l'endroit d'où elles sortent, c'est une playe, pour ainsi dire, incurable; la pourriture & la gangrene s'y mettront, c'est un ouvrier sans mains & sans outils.

C'est pourquoi ceux qui arrachent des Arbres, doivent être fort soigneux de le faire adroitement, & doucement, & pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater ou rompre quelques bonnes racines.

Si pareillement elles sont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conserver, ce sont encore des plaies très-dangereuses, particulierement pour les fruits à noyaux, la gomme ne manque guéres de s'y former.

Et si enfin les racines sont seches, soit pour avoir été gêlées, soit pour être trop vieilles arrachées, & trop long-tems, ensuite exposées à l'air, c'est-à-dire, que l'Arbre doit absolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par dessus tout cela il est à souhaiter que l'arbre qu'on doit choisir, ait ses racines si bien disposées, qu'on y en puisse trouver un étage de bonnes, & sur tout de nouvelles, & que cet étage soit en quelque façon parfait, de sorte qu'ôtant toutes les mauvaises, soit hautes, soit basses, il en reste environ deux ou trois, ou quatre, qui fassent à peu près le tout de la tige, ou qu'ils soient au moins si bien situées qu'en plantant l'Arbre on les puisse heureusement tourner du côté de la bonne terre; on fait cas particulierement des racines jeunes, c'est-à-dire, nouvelles faites; elles viennent communément à la partie la plus approchante de la superficie de la terre, & on ne fait que peu de cas des vieilles, celles-ci sont d'ordinaire raboteuses, & en fait de Poiriers, Pruniers, Sauvageons, &c. elles sont noirâtres au lieu que les jeunes sont rougeâtres, & assez unies en Amandiers, elles sont blanchâtres, en Meuriers, jaunâtres, & en Cerisiers rougeâtres.

La préparation est d'une si grande consequence pour la reprise des Arbres, que souvent ils ne reprennent, & ne font un bel effet que parce qu'ils ont été bien préparez devant que d'être plantez, & que souvent aussi ils manquent de prendre, & de faire une belle tête pour avoir été mal préparez.

Il y a ici deux choses à préparer, l'une moins principale, & c'est la tête, l'autre principale au dernier point, & c'est le pied, c'est-à-dire les racines.

A l'égard de la tête il y a peu de mystere, soit en arbres de tige, soit en arbres nains, il n'est question pour cela que de se souvenir de deux points.

Le premier paroit causer un grand préjudice à un arbre qu'on arrache, en ce que constamment l'on affoiblit, ou l'on diminuë sa vigueur, & son action tout au moins pour quelque tems, il faut qu'on lui ôte de la tête à proportion qu'on lui ote de cette action, & de cette force, comme on lui en ôte sans doute en les changeant de place, & lui retranchant des racines: c'est une maxime qui n'a pas besoin de preuve.

Le second point dont il faut se souvenir est, qu'il ne faut lui laisser de tige que selon le lieu auquel un arbre est destiné; car l'un est pour faire son effet fort bas; tels sont les buissons, & les Espaliers, & ainsi il les faut couper assez court; l'autre est pour faire son effet assez haut, tels sont les arbres de tige, a qui par consequent il faut laisser une hauteur considerable, mais on ne raccourcit guéres, ni les uns, ni les autres a la hauteur qu'ils doivent demeurer, que premierement ils n'aient fait toute l'operation qui est a faire aux racines; & voici comme on s'y prend, on fait premierement couper tout le chevelu de plus près qu'il se peut du lieu d'où il sort, à moins que ce ne soit un Arbre qu'on replante, aussi-tôt qu'il est arraché; c'est-à-dire, sur le champ sans le quitter un moment, qu'il ne soit replanté, autrement pour peu qu'il soit à l'air, tout ce qui seroit bon à conserver; c'est-à-dire, de certains cheveux blancs, vient à noircir, & par consequent périt; il semble qu'il ne puisse pas davantage souffrir l'air, comme de certains Poissons, qui meurent au moment qu'ils sont hors de l'eau.

L'occasion de conserver ce chevelu blanc ne peut guéres arriver que quand d'un endroit du Jardin on arrache un Arbre, pour le replanter a un autre endroit du même Jardin, on peut donc pour lors conserver quelque chevelu qui n'a point été rompu, dont l'extrémité paroit encore agissante, & qui sort de bon lieu, autrement si toutes ces conditions ne s'y trouvent, il n'en faut faire nul cas, & même pour le conserver plus utilement, il faut, s'il est possible, conserver en même-tems quelque peu de la vieille terre qui tient auprès, comme une espece de motte, & prendre soin en plantant l'Arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Revenons a l'Arbre un peu plus vieux arraché, on fait donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conservent avec tant de soin, & si peu de raison, & même quand on a à faire quelque plant assez grand; on fait tout d'un coup travailler a retrancher a tous les Arbres ce qui leur doit être retranché devant que de les planter, & cela soit de jour en quelque endroit du Jardin à l'écart; soit particuliérement de nuit à la chandelle, à quelques endroits de la maison, pour ne pas differer de faire quelqu'autre ouvrage qui presse, & qui ne se peut faire que dehors, & cependant on tire l'avantage de la nuit, qui vient si-tôt, & si importunément au tems des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moïen les grosses racines étant tout à plein découvertes, on a plus de facilité a voir les mauvaises pour les ôter entierement, & à voir les bonnes pour les conserver, & ensuite régler à chacune la longueur juste que l'on prétend leur laisser; assez souvent quand les racines de tels Arbres paroissent un peu altérées de secheresse, on prend soin de les faire tremper durant sept ou huit heures devant que de les replanter.

Quand on parle de bonnes, & de méchantes racines, il semble qu'on ne veüille dire que des racines rompuës ou écorchées, ou pourries, ou seches; mais cependant on veut dire quelque chose de plus important, & c'est que tout Arbre planté, & particuliérement un Arbre de Pepiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaises, ou en même tems il en fait quelques-unes bonnes, & quelques-unes mauvaises; & voici comment.

Un Arbre planté avec les préparations que l'on recommande, s'il vient à prendre, il doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt, toutes les racinnes anciennes lui étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles les unes sont belles & grosses, les autres sont foibles & menuës; ces belles viendront toutes ou de l'extrémité de celles qu'on a laissées, & voila ce qui est à souhaiter, ou elles viendront d'ailleurs, c'est à-dire, ou du corps de l'Arbre, & par consequent au-dessus des vieilles racines, car celles-ci faisoient l'extrémité de l'Arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles qui approche le plus près du corps de l'Arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étenduë, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrémité, & quelques-unes de grosses un peu loin de cette extremité.

En ces deux cas les grosses venuës du corps de l'arbre, ou venuës des vieilles, mais non pas de l'extremité, font insensiblement périr toutes les autres, soit vieilles, soit nouvelles, & par consequent il faut compter celles-ci pour mauvaises, comme étant celles qui font jaunir & languir l'arbre en quelque endroit de sa tête.

Il n'est pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaises, parce que suposant, comme il est vrai, que le bas de la tige de l'arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conservées, supposant, dit-on, que selon l'ordre de la nature, ce bas soit toûjours plus gros que tout le reste de la tige; il doit aussi toûjours se maintenir en cet état; si cependant on s'aperçoit que cet endroit, bien loin d'avoir conservé, depuis que l'Arbre a été planté, cet avantage de grosseur qu'il avoit en ce tems-là, & que selon le même ordre de la nature, il devoit avoir conservé en grossissant à proportion de tout le reste; si toute-fois on remarque que cet endroit demeure au contraire plus menu que quelque endroit un peu plus haut, d'où sortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cet endroit malheureux, & demeurer comme une partie abandonnée par la nature qui prend, ce semble, plaisir d'en favoriser un autre, & par conséquent il faut retrancher entierement cette partie plus menuë avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant; bien des Jardiniers l'appellent pivot, & se trompent, comme on fera voir ci-aptès.

La premiére chose qui est ici à faire, c'est donc d'ôter entierement tout ce qui paroît ainsi abandonné, & pour ainsi dire disgracié, l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourri, & qui pour ainsi dire, est en faveur, pour ne conserver uniquement que les racines qui viennent de cet endroit fortuné, quelles qu'elles soient & en quelque petit nombre qu'elles soïent; car en effet le nombre n'en doit jamais être grand, & sur tout comme on a déja dit, il faut entierement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur & de jeunesse, & une couleur vive & fraiche, paroissent noires, ridées, raboteuses, usées, & ainsi il ne faut faire état que des nouvelles, qui se trouvent en même tems bien placées.

Et celles-ci il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'arbres nains, quelque grosseur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'est pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant guere avoir plus d'un pied: on peut laisser un peu plus d'étenduë aux racines de Meurier & d'Amandier, parce que les premieres, comme fort moles, & les secondes comme fort seches & fort dures, courent risque de périr si on les taille trop courtes.

Après avoir fixé la longueur des plus grosses racines de nos Fruitiers, il faut savoir que les foibles se contenteront de deux, ou de trois, ou quatre pouces de longueur; & cela chacune à proportion de sa grosseur, c'est-à-dire, les plus petites devant toûjours être les plus courtes; il est en ceci, comme on dit ailleurs, tout à rebours de ce qu'on a dit de la taille des branches.

Un seul étage de racines suffit, & même on fait plus de cas de deux, ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vingtaine de mediocres; on appelle racines bien placées quand étant autour du pied, elles font à peu près comme autant de lignes qui sortant du centre viennent à la circonference. On veut que tous les Arbres, autant que faire se peut, soient préparés, de maniere que sans être plantez ils se puissent tenir droits comme autant de quilles, & sur tout ceux qui sont pour faire buissons, ou arbres de tige en plein air; car pour servir en Espalier, comme il faut toûjours les tenir un peu couchez, & qu'il est à propos qu'aucunes racines ne soient tournées du côté de la muraille, il faut entierement retranchet toutes celles qui pourroient se trouver tournées de ce côté-là, & qui apparamment étoient les moins bonnes, car aïant besoin de conserver les meilleures pour les tourner du côté des terres, on ne fait sans doute retranchet que celles qui étoient les moins bonnes, & les plus mal placées; ces maximes sont, ce me semble, aisées à entendre, & le sont tellement a pratiquer, que quiconque a veu préparer un arbre,

bre, est capable de préparer toutes sortes d'Arbres, & sur tout en fait d'Arbres qui ne picotent guére comme sont, par exemple, les Coignassiers, Cerisiers, Pruniers, Sauvageons de bois, &c. Mais en fait d'Arbres qui picotent, par exemple Sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. Il y a un peu plus de difficulté.

On n'a que faire de craindre que la gelée gate rien par l'endroit où l'Arbre a été raccourci, il n'en arrive surement jamais d'inconvenient; c'est une expérience très-sure, & de laquelle on peut bien s'en rapporter a la bonne foi.

Cette longueur de tige à regler pour le dehors en toute sorte d'Arbres, est, s'ils sont petits, & à planter en terre séche, qu'il leur faut six a sept pouces, afin qu'en Eté la tête couvre le pied contre l'ardeur du Soleil, & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze a douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pied, qui en a besoin; pour ce qui est des arbres de tige, elle est toûjours de six a sept pieds en toutes sortes de terres, de plus grands seroient trop sujets a être ébranlez, ou arrachez par les vents: de plus courts aussi seroient désagréables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'Arbres à demi tige, comme on en fait assez souvent pour des Pruniers, des Cerisiers, &c.

Il faut bien prendre garde en fait de Pêchers, qu'ils aïent deux ou trois bons yeux dans la longueur qu'on leur laisse; autrement ils courroient risque de ne pousser que des sauvageons.

On a déja dit que pour toutes sortes d'Arbres, mais particuliérement pour les nains, on n'y vouloit qu'un brin tout droit; à l'égard des Arbres de tige, on ne trouve pas mauvais qu'ils aient quelques branches; on conserve volontiers longues celles qui s'y trouvant foibles, ne peuvent contribuer à la beauté de la figure; mais peuvent donner du fruit plûtôt: pour ce qui est des grosses, on en conserve deux ou trois, ou même quatre, qui se trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & on laissera courir chacune a sept ou huit pouces.

Maniere de les planter.

Premiere Observation qui est ici à faire est, que dans le tems de planter; que tout le monde sait être depuis la fin d'Octobre jusqu'à la mi-Mars, c'est-à-dire, depuis que les Arbres quittent leurs feüilles jusqu'à ce qu'ils soient sur le point de recommencer à en pousser de nouvelles. La premiere Observation, dis-je, est de choisir un tems sec, & assez doux, sans se mettre aucunement en peine des égards qu'on avoit autre fois pour les Lunes; les tems pluvieux sont ici non-seulement incommodes pour le Jardinier qui travaille, mais aussi ils sont préjudiciables aux Arbres, qu'on plante, attendu que les terres se mettent aisément en mortier, & ne sont pas propres à se glisser tout autour des racines pour n'y laisser aucun vuide, comme il est très-expedient de l'empêcher; or quoique tous ces mois-là soient également propres pour planter, si bien même que le plûtôt fait est toûjours, ce semble, le meilleur: cependant comme on affecte volontiers de planter dès la saint Martin, dans les terres seches & légeres, on affecte aussi de ne planter qu'à la fin de Février dans les terres froides & humides; les Arbres n'y sauroient rien faire pendant l'Hiver, & ainsi ils pourroient plûtôt s'y gâter, que s'y conserver, au lieu que dans les terres légeres, ils peuvent dès l'Automne commencer à faire quelques petites racines, & c'est toujours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au Printems.

La seconde Observation est, de regler juste toutes les distances qui doivent être entre chaque Arbre, soit en espaliers, soit en buissons, soit en Arbres de tige, afin de savoir au vrai & le nombre en général qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque espece.

La troisiéme Observation est, de régler exactement les places qu'on destine, & à chaque espece d'Arbre, & à chaque Arbre en particulier; on aime mieux que les fruits d'une même saison soient tous dans un même canton.

La quatriéme Observation est, de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un chapeau; car on suppose que les tranchées ont été bien faites, si bien que quelque petit que soit le trou, il est assez grand pour planter l'Arbre, & ce ne seroit que du tems, de la peine, & de la dépense perduë de le faire plus grand.

La cinquiéme Observation est, de faire porter chaque Arbre près de son trou, devant que commencer d'en planter aucun, & s'il est question de planter des buissons autour de quelques quarrez, ou de faire un quinconce, on veut qu'on ait soin de mettre particuliérement les plus beaux, & les mieux conditionnés aux encoignures des quarrés, ou aux encoignures des rangées, & pareillement s'il est question d'un espalier, il est à propos de mettre toûjours les plus beaux Arbres, & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus aparens, & les plus visitez; par exemple près des portes, & le long des espaliers, ou sont les plus belles allées.

Quoique l'on fasse ici un choix des plus beaux Arbres, il ne s'ensuit pas qu'il n'en faille jamais planter aucun qui ne soit beau, & accompagné de très-belles aparences de reprise; mais cependant il est vrai que quelque soin qu'on prenne de n'en choisir que de beaux, il y en a toujours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainsi tous portez chacun près de sa place qui lui est destinée, s'il est question de planter des buissons, on commence par planter ceux des encoignures de chaque quarré, afin qu'ils servent d'alignemens pour tous les autres, & si les terres sont fraichement remuées, & mêlées d'assez grande quantité de fumier long, ensorte qu'elles ne paroissent pas autant affaissées qu'elles le doivent être, on prend soin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demi pied: c'est-a-dire, que l'extrémité de la plus basse racine n'est pas plus avant d'un demi pied dans la terre, parce que comme on fait état que les terres s'affaisseront au moins d'un demi-pied, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les Arbres un peu haut, que de les planter bas, il se trouvera au bout de quelques mois que les Arbres seront environ d'un pied dans la terre, qui est la mesure la plus juste qu'on puisse régler a cet égard: des Arbres plantez plus bas ne manqueront guéres de périr en peu d'années.

Aiant donc planté les Arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée que l'on veut planter, afin qu'il aligne les Arbres pour qu'ils se trouvent toujours bien plantez en ligne droite: on prend un autre homme avec une béche pour couvrir les racines des Arbres, à mesure qu'on les présente en place, & qu'un aligneur avertit qu'ils sont bien dans la ligne, & en une matinée on plantera facilement quatre, ou cinq cens pieds de buissons.

Il est encore plus aisé d'en planter en peu de tems beaucoup en espalier, parce qu'il n'est pas question d'aligner; mais pour un quinconce, on ne peut pas aller si vite, parce que comme il faut que chaque Arbre réponde juste a deux rangs, il faut deux aligneurs; savoir, un pour chaque rang, & il se perd toujours un peu de tems, devant que l'Arbre soit justement placé pour répondre aux deux rangs également.

Or il ne faut pas seulement être soigneux de planter un peu haut, & fort droit; mais il le faut être, particuliérement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre: c'est ici le point le plus important, ensorte que quoi qu'il soit fort à souhaiter que tous les Arbres destinez pour être en buisson, paroissent droits sur leur pied, après avoir été plantés; si néanmoins la disposition de leurs racines, qui peut être venu naturellement a pivoter, demande que l'Arbre soit un peu couché pour avoir la bonne assiette que l'on souhaite à ses racines, c'est-à-dire, afin qu'il pousse plûtôt entre deux terres, que de pousser en fond, non-seulement on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'Arbre un peu couchée, & toujours sur la ligne du cordeau tiré; mais même on le conseille comme une chose nécessaire: autrement comme les racines qui sortent suivent toujours la plante de celles d'où elles sortent, il arrivera bien-tôt que ces racines aiant enfin pénétré jusqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant descenduës trop bas, & sur tout hors de la portée de l'eau des pluies, l'Arbre en deviendra malade, & languira, fera une vilaine figure & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que l'on vient de dire pour la bonne situation des racines, il s'ensuit que si on a à planter le long de quelques allées, on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée, a plus forte raison fera-t-on la même chose, quand on plantera des espaliers pour ne laisser aucune bonne racine qui puisse pousser du côté des murailles.

Ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun scrupule, ni aucune apréhension pour la beauté de leur figure particuliere, de leur plan en général, parce qu'il n'est pas des branches qui ont à sortir comme des racines, les branches ne suivent nullement la disposition de la tête couchée; au contraire elles naissent réguliérement toutes droites autour de la tige, & ainsi comme leur origine est fort près de terre, les Arbres font une figure aussi bien tournée, que s'ils avoient été plantés droits sur leur centre. C'est aux Arbres de tige en plein air, qu'on est nécessairement obligé de les planter sur leur centre tout le plus droit qu'il est possible, autrement cette tige demeureroit toujours courbée, & par conséquent feroit une vilaine figure: joint qu'elle se trouveroit davantage en prise a la violence des vents, & par conséquent l'Arbre courroit risque d'être renversé; & par la même considération des vents, il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres, c'est-à-dire, qu'en les plantant, il les faut mettre un bon pied avant dans terre, & même quoi qu'on recommande de ne point trépigner sur nos petits Arbres de peur de les enfoncer trop, & qu'aussi bien ils n'ont rien a craindre du côté des vents, on recommande au contraire de presser la terre contre le pied de ceux-là, afin de les rassurer & de les mettre en état de résister à l'effort des vents.

Chaque Arbre étant planté, si on a la commodité des fumiers, on met un lit de deux, ou trois pouces sur chaque pied, & on le recouvre en même temps, d'un peu de terre pour en ôter la veuë qui n'est pas agréable: ce lit de fumier ne sert pas tant pour abonnir la terre, car on suppose qu'elle est bonne, & bien préparée, que pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, Mai & Juin, ne penetre jusqu'aux racines, & par conséquent ne les altere, & ne les empêche d'agir, ce qui ne causeroit rien moins que la mort.

Que si on manque de fumier, on se contente pendant ces premiers mois dangereux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des Arbres, cela empêche qu'il n'y vienne rien qui offusque les jeunes jets, & si la secheresse est fort grande, comme elle l'est assez souvent, on fait pendant les trois ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau a chaque pied, après avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau pénétre entiérement, & aussitôt qu'elle paroit imbibée, on fait remplir & racommoder ce cercle, ensorte qu'il n'y paroit plus rien.

Que si la saison est un peu pluvieuse, les arrosemens ne sont point nécessaires: avec de tels apprêts, & de telles précautions, on est d'ordinaire assez heureux à faire des plans, si bien qu'il n'y meurt guéres d'Arbres.

Maximes pour préparer un Arbre avant que de le planter.

Pour préparer un Arbre tant par la tête, que par la racine devant que de le planter; on estime qu'il faut ôter tout le chevelu, ne conserver que très-peu de grosses racines, & que ce soit sur tout les plus jeunes, c'est-à-dire, les plus nouvelles.

Celles-ci d'ordinaire sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes a proportion de leur grosseur, la plus longue en Arbres nains, ne doit pas exceder huit a neuf pouces; & en Arbres de tige environ un pied: on leur peut laisser un peu plus d'étenduë en fait de Meuriers & de Cerisiers.

Les plus foibles racines se contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus; cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'est-à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout au tour du pied, & que sur tout elles sont a peu près comme autant de lignes tirées du centre à la circonférence, & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes valent mieux qu'une vingtaine de médiocres. On a souvent planté des arbres avec une seule racine qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réüssi.

Planter les Arbres.

Pour les bien planter il faut choisir un temps sec afin que la terre étant bien séche elle se glisse aisément autour des racines sans y laisser aucun vuide, & que particuliérement il ne s'y fasse pas une espece de mortier qui venant ensuite a s'endurcir empêche la production, & & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'a la fin du mois de Mars; mais en terres seches, il est important de planter dès le commencement de Novembre, & en terres humides il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines demande que l'extrémité la plus basse ne soit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celles qui approchent le plus de sa superficie soit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur, on peut même faire comme une maniere de bûte sur ces racines dans les terres séches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre est bien repris on l'abbat.

Devant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbres de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre a les rogner qu'ils soient plantez.

Aux Arbres nains on régle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre seche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige une hauteur de six à sept pieds fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terres, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas; mais plûtôt regarde l'horizon.

Ceux qui après avoir planté, secoüent, ou trépignent les petits Arbres leur font grand tort, il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trépigner, & même de les bûter pour les assurer contre l'impetuosité des vents.

Les Arbres en espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la plaïe n'en paroisse pas.

La distance entr'eux doit être réglée suivant la bonté de la terre, & particuliérement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des espaliers, cela se régle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toujours laisser monter un Arbre pour garnir le haut entre deux Arbres qui garniront le bas, & ainsi en tel cas, on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds. La distance des buissons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'a douze, ou même un peu plus, si ce sont pruniers, ou fruits à pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées sont nouvelles faites, la terre s'affaissera de trois ou quatres bons pouces au moins.

Observation nécessaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncez trop avant.

Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe guére pour le succès des fruits à pepin.

Mais pour les fruits à noyau, il est mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres, il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais les principales est que les racines soient bien placées, ensorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la béche ne les puisse incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier, particuliérement dans le traité qui est fait exprès; mais cependant on doit savoir que généralement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats est celle du Midi, & la plus mauvaise est celle du Nord: l'exposition du Levant n'est guere moins bonne que celle du Midi, & sur tout dans les terres chaudes; & enfin l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour les Muscats, ni pour le Chasselas, ni pour tout le Raisin de grosse espece.

Taille des Arbres.

Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins savoir le tems & la cause, & surtout, s'il est possible, en savoir la maniere.

A l'égard du tems constamment il fait bon tailler dès que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les autres commencent de revenir; & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque arbre que ce puisse être. Avec cette précaution, qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons. La premiere, pour disposer les Arbres à donner de plus beaux fruits: & la seconde, pour les rendre en tous temps plus agréables a la vuë qu'ils ne seroient s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moïen de la figure qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être différente selon la différence des plants: & cette différence ne s'étend qu'a ces arbres en buissons, & a des arbres en espalier; car pour les arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment nécessaire de bien entendre: ensorte qu'on l'ait toujours présente devant les yeux.

Un buisson pour être de belle figure, doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonférence, & également garni sur les côtés: de ces quatre conditions, la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu, comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il le faut éviter préferablement à tous les autres.

Et un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtés opposez, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige; & en ce cas, il doit commencer à un demi-pied de terre, soit qu'il ait la tige haute; & pour lors il commence a l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le secret en ceci dépend de la distinction à faire parmi les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer: les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune aiant sa raison, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes, & de mauvaises, soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature: & pour lors elles ont les yeux plats, & fort éloignez: ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut savoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies a la derniere taille; & ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut savoir que l'ordre des branches nouvelles est, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse, & plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous; & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, & ainsi de toutes les autres, & par conséquent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux bois: il y a sur cela quelque petites exceptions, qui arrivent très-rarement.

Les bonnes petites en fruits à noyau, & à pepin sont pour le fruit & les bonnes grosses sont pour le bois: & le contraire est pour les figuiers, & pour les vignes.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est; dès qu'on en peut savoir les principes qui sont aisés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération qui est en effet le chef-d'œuvre du Jardinage.

Ses principales maximes sont premierement, que les jeunes arbres sont plus aisez à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal-taillés, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers sont fort empêchés à corriger les vieux défauts. Je donne en son lieu des régles particulieres pour de tels inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, six, ou sept pouces, il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares.

En troisiéme lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf & dix pouces; & même jusqu'à un pied & demi, ou peut-être davantage, & sur tout pour les pêchers, pruniers, & ceriziers en espalier, cela se régle selon la force ou grosseur dont elles sont pour être capables de bien nourrir & porter, sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées.

Dans les arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même-tems d'une belle figure, il n'y sauroit guéres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion; mais à l'égard des grosses, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toutes sortes d'arbres, qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précédente.

A moins que les Arbres étant très-vigoureux, les extrémités des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposez, & qui soient vuides sur les côtés: si bien qu'il est nécessaire de remplir au plûtôt les côtés, pour achever la perfection de la figure, & en ce cas, on en peut laisser deux branches, & même trois a conditions qu'elles soient toutes de différentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit périssent après avoir fait leur devoir, avec cette distinction, qu'en fruits à noyau, cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus. Et en fruit a pepin, cela n'arrive qu'après avoir servi pendant quatre ou cinq ans.

Et pourtant, la prévoyance est grandement nécessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches a la place de celles que nous savons devoir périr, ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la sterilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, soit dehors. Mais une grosse est toujours mal, quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrez.

La beauté des Arbres, l'abondance & la beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche qui l'année passée avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que pourtant elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses: un des principaux soins de la taille consiste non-seulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extrêmité, à moins qu'on n'ait dessein de laisser échaper tout l'Arbre, & le faire de tige; cette bonne conduite apprend à ravaller d'ordinaire les Arbres, c'est à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout-a-fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuër à la beauté des Arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire; car en tel cas il faut ôter les plus basses, & conserver les plus hautes: la premiere intention en ceci aboutit extrémement à avoir de beaux Arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les délivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait que dans la branche qui se trouve à l'extrêmité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allé de séve dans la superieure, ou dans les superieures qu'on a ôté, & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par consequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été sans cela; & parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrêmité de la grosse qui avoit été racourcie à conserver ces branches foibles; & pour lors on fait sa taille sur celle des grosses, qui étant au dessous de cette foible, ou de ces foibles, se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation, qu'on appelle pincer, & d'ordinaire cela est plus utile aux Pêchers qu'aux autres Arbres qui sont gros & vigoureux; l'effet de ce pincer est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à fruit, & ne deviennent aussi trop longues, & par consequent ne fassent échaper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par les grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques grosses pour le bois; son usage, ou plûtôt le tems de s'en servir, est au mois de Mai & de Juin, & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi-pied, ou un peu plus, commence à paroître grosse.

Pour pincer a propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux, & si la branche pincée s'opiniatre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

On trouvera dans le mot de Jardin d'autres instructions sur la taille des Arbres, & sur toute la conduite des Arbres fruitiers.

Taille de la Vigne. *Voiez* le mot VIGNE.

Taille des Figuiers. *Voiez* FIGUIER.

Observations générales.

Aux vieux Arbres on doit ôter les vieilles écorces jusqu'au vif, avec la serpe, ou une bêche bien tranchante durant l'Hiver; & les décharger du trop de bois vers la pleine Lune de Fevrier.

On peut couper la tête aux vieux Arbres à un pied au dessus des fourches de bas pour les rajeunir, cela se doit aussi faire à vos espaliers, contr'espaliers & buissons sur Coignassiers ou sur francs, quand ils sont trop vieux & que les feüilles jaunissent extraordinairement [ce qui fait voir qu'ils sont malades ou sur leur declin] & sur les plaïes, il faut mettre un Cataplâme fait de forte terre, & de crottins de Cheval, ou de bouzes de Vache bien liez, & mêlez ensemble, cela fait que les Arbres ne s'éventent pas, & qu'ils se recouvrent avec le tems sans peril de pourrir.

Il faut toûjours couper toutes sortes de branches tout contre le corps de l'Arbre; pour les couper nettement, il faut avoir un cizeau de menuisier, qu'ils appellent fermoir & un maillet de bois pour fraper dessus, cela est necessaire à ceux qui veulent faire les choses proprement & bien. Cette composition de forte terre, dont on vient de parler, est propre pour greffer en fente, & mettre à toutes les tailles qu'on fait au corps des Arbres; particulierement celle avec la bouze de Vache que l'on met aussi aux chancres qui y viennent, lesquels il faut decerner jusques à la vive écorce.

Ceux qui desirent plus de propreté & faire un peu davantage de dépense, pour mettre sur leurs greffes en fente & sur les plaïes des jeunes Arbres. Prendront un tiers de Cire, un tiers de Poix-Resine, un tiers de Suif de chandelle, & le tout étant fondu & alié bien ensemble, ils feront une composition qu'ils appliqueront sur lesdites greffes & plaïes, ainsi qu'ils voudront. Mais il faut qu'ils aïent un peu d'huile pour en frotter leurs doigts auparavant, afin que cette composition étant refroide & maniée, n'adhere & ne s'attache point à leurs mains, comme elle feroit sans cette précaution.

Aux grands Arbres greffez sur francs, quand on reconnoît qu'il est necessaire de les fumer, il faut au mois de Novembre les déchausser d'un demi-pied de profondeur, quatre ou cinq pieds autour de la tige, & selon sa grosseur, ensuite répandre dessus du fumier bien gras, & à demi pourri, de demi-pied de hauteur, à un pied seulement proche de la tige: l'on rejette au mois d'après la terre dessus le fumier, en mettant les gazons dessous.

Ce déchaussement & amandement frequent, fait avoir la quantité & la qualité des fruits en grosseur; c'est pourquoi il le faut faire souvent, comme de deux ans en deux ans.

Quand on ne veut point fumer les Arbres, on se contente de les déchausser en Novembre; comme il est dit, & on attend aussi en Mars à les rechausser, & jetter la terre, comme dessus; & ainsi toutes les humiditez de l'Hiver engraissent le fond de leur terre, & penetrent jusques au dessous de leurs racines.

Cela se peut, & doit aussi se faire aux Arbres greffez sur coignassiers; mais quand vous les voulez rajeunir, vous taillez encore, si bon vous semble, leurs racines a trois pieds ou plus de leurs troncs & tiges en pied de chevre par-dessous, après les avoir découverts le plus adroitement que vous pourrez.

Cela fait, vous les amanderz & recouvrirez comme dessus, par ce moïen vous conserverez vos Arbres tant qu'il vous plaira.

Cette sorte d'ouvrage est bon à faire au renouveau, quand on doit tailler les Arbres.

Il faut nettoïer la mousse qui vient aux Arbres avec un couteau de bois, quand il a pleu, cette mousse est la gâle des Arbres, qui leur nuit extrêmement & à leurs fruits.

Arbres en palissades.

C'est d'ordinaire à la mi-Mai que les espaliers commencent d'avoir besoin d'être palissadez.

La beauté de palissader consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir chaque côté, ensorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palissader autant de fois qu'il paroit des branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës si elles restoient sans être liées: sur toutes choses il est expedient de conserver toutes les belles branches que les Pêchers poussent l'Eté, à moins qu'il n'en soit sorti une si grande obondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas si la necessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher, ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses, ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'alongent trop, & deviennent mauvaises, comme aussi, il n'est pas mal d'ôter aux Poiriers d'espalier les branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant, & aux buissons, celles qui viennent dans le milieu: & voilà ce qui s'appelle ébourgeonner.

Arbres à haute tige.

Les Arbres à haute tige doivent être plantez à l'abri des vents du Midi, s'il se peut, parce que lesdits vents au mois de Septembre, jettent bas les trois quarts & demi de leurs fruits; c'est pourquoi les espaliers, & contre espaliers ont l'avantage sur les hauts Arbres, à cause de leur bassesse & de leur fermeté.

Methode à observer quand on veut faire un plan des Arbres de haute tige.

La fin des pepinieres n'étant pas d'être laissées au lieu auquel vous les aurez plantées, mais d'être plantées ailleurs dans un bon & fécond territoire, pour en tirer le profit & le contentement que l'on s'est proposé d'avoir en les plantant premierement, & replantant après, pour demeurer toûjours dans ce bon fond; il est donc à propos de vous instruire quel il doit être, comme vous le devez ameliorer & rendre propre à recevoir vos bons Arbres, & leur donner la substance pour les alimenter & leur faire produire & donner abondamment leur fruit en leur tems & saison.

Il me semble que nous avons bien avancé cette matiere en tout ce que nous avons dit jusqu'à present & que vous pourriez de vous-même supléer à ce que nous avons à dire: cependant afin que nous n'aïons rien à nous reprocher, nous allons ramasser tout ce qui pourra faciliter la pratique.

Cela m'obligera à dire & à repeter quelque chose de ce que l'on a dit ci-devant touchant les préparations & autres choses necessaires pour planter, avec esperance de bien réüssir en votre plan.

Pour commencer, nous continuerons à vous dire que la principale chose est absolument necessaire pour avoir un bon plan, c'est de planter en un bon fond de terre qui ne soit point battu des vents, ni moüillé des eaux croupissantes, ou autres qui y sourdent, & qu'il ne soit pas trop aride & trop sec.

Vous direz que l'on ne peut pas toûjours choisir, & que chacun fait valoir son propre fond, plus par necessité qu'autrement, & l'on vous répondra que l'on ne réüssit pas toûjours a ce que l'on entreprend, faute de bonnes dispositions, & de rencontrer des sujets susceptibles de ce dont vous les voudriez rendre capables: la nature & l'art sont deux choses bien differentes; la nature le porte toûjours à retenir & a produire des effets de ce qui lui est propre; mais l'art ne répond jamais si bien à vos intentions que la nature à ce qui lui est propre.

Mais cette même nature vous aide beaucoup à perfectionner votre art, votre travail, votre industrie, & vous fait trouver votre compte, & votre fin par son aide: voïons donc comme nous pourrons bien faire réüssir un plan par l'art & l'adresse du travail, qui de soi ne seroit

roit que mediocre, & à ne pouvoir bien réüssir sans travail.

Si vous avez un bon fond, votre intention est accomplie, s'il est mediocre, il le faut ameliorer; & tout fond souffre pour bon qu'il soit, si on ne le perfectionne pas par ameliorations; pour être certain de la bonté de la terre à planter, il ne faut pas considerer, si elle porte de beaux grains en abondance, & tels que vous le pouvez demander; mais il faut voir si avec cette premiere bonne qualité elle a assez de terrain pour recevoir un Arbre qui a besoin de plus forte, & plus puissante nourriture qu'un tuyau de Blé ou d'Avoine.

De plus un champ se trouve bon en une de ses parties, qui ne se trouvera pas bon en toutes les autres, & néanmoins c'est en ce champ que vous voulez planter; il faut donc un autre travail pour une partie, que pour le total.

On suppose que vous voulez planter en une terre, soit quarrée, soit plus longue que large, soit plus large que longue, soit en cercle, soit en ovale, ou en tout autre façon & figure qu'elle sera; on suppose aussi que votre terre veut un amendement; mais aussi on suppose que cette terre n'a pas d'eau au pied, ou qui y croupisse; car ce n'est pas en ces deux fonds que l'on vous conseille de planter, en la forme dont nous avons à parler; ces deux fonds se plantent en buttant, & non pas en foüillant & creusant la terre.

Pour savoir comme vous planterez, & la quantité des Arbres que vous mettrez dans votre plan, de quelque figure qu'il puisse être, il faut ou que vous sachiez comme l'on se sert de l'equerre d'un Mesureur, Arpenteur, ou bien avoir un habile Arpenteur; car si vous vous écartez d'une seule ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, vous ne trouverez pas votre compte.

Outre cette équerre de Mesureur, il vous faut avoir une perche de bonne longueur, ou plûtôt deux bien commodes, entées ensemble, ensorte qu'elles ne se détachent point, & votre perche sera de la longueur au juste que vous voudrez donner de distance a vos Arbres, en une ou plusieurs; les bons planteurs se servent plûtôt de perches pour planter que d'un cordeau, d'autant qu'à force de bander un cordeau, il s'allonge, & s'il vient à être moüillé, il racourcit, & jamais la mesure n'est si juste que celle de la perche. Avec votre équerre & votre perche il faut encore avoir autant de fiches comme vous voudriez planter d'Arbres en votre place.

Toutes ces trois choses étant prêtes en un beau jour, car il faut toûjours du beau tems pour travailler a la terre, vous vous transporterez sur la piece de terre que vous voulez planter, & vous choisirez le côté qui sera le plus en vûë & le plus droit, & l'aïant bien consideré, vous prendrez votre équerre de mesureur, pour tirer votre premiere ligne de plan bien droite.

Ladite premiere ligne étant bien prise, vous poserez votre premiere fiche a l'endroit ou étoit posée l'équerre, pour servir de lieu a planter le premier Arbre de cette premiere ligne; laquelle fiche vous ne poserez pas au devant ni au derriere de l'équerre, mais dans son trou: sur la même ligne vous prendrez avec votre mesure de bois qui vous sert a donner la distance de vos Arbres le milieu du bois de votre fiche droite, & non pas le devant ni le côté, & votre mesure prise audit équerre de mesureur vous poserez votre seconde fiche, pour marquer la place de votre second Arbre, laquelle fiche vous ne poserez pas au bout de votre perche; mais vous la poserez ensorte que le bout de votre perche soit justement au milieu de votre fiche, la raison est qu'une fiche peut être plus grosse qu'une autre, comme aussi des Arbres sont plus gros les uns que les autres & si vous preniez vos mesures d'Arbre en Arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonference de votre fiche ou de votre Arbre, vous jugerez bien que vos mesures par la raison de l'inégale grosseur, ne se rapporteroient pas justement comme elles se rapporteront, si vous comprenez bien, & observez encore mieux ce que l'on vous enseigne: cette seconde fiche ainsi posée sur cette même ligne, vous en poserez encore une troisiéme avec l'équerre & avec la mesure & les observations ci-dessus en la même ligne, & ainsi vous aurez en distance égale & droite, trois fiches sur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainsi posées, vous en demeurerez là pour lors en ladite ligne, & vous en recommencerez une seconde, à laquelle seconde ligne vous donnerez la même distance qu'il y aura de votre premiere fiche à votre seconde de ladite ligne, ni plus ni moins pour ficher cette premiere en votre seconde ligne, il faut remettre votre équerre dans le trou de votre premiere fiche, de votre premiere ligne, pour tirer en équerre une seconde ligne, à répondre en trois façons a la premiere plantée; la premiere à son trou, auquel elle est, la seconde à la distance que vous donnerez à cette seconde fiche, qui sera la seconde rangée; & la troisiéme de cette seconde fiche en ligne aussi directe, jusques au bout de votre piece, comme vous avez fait aller votre premiere ligne, faisant le coin a cette seconde, qui sera bien mesurée, & sera le premier Arbre de votre second rang cette premiere fiche posée, vous poserez toûjours a l'équerre la seconde & la troisiéme fiche sur ladite seconde ligne droite suivant votre premiere ligne, & ainsi la premiere & seconde ligne auront chacune trois fiches, pour designer la place de trois Arbres, vous en demeurerez encore là sans passer plus outre, & recommencerez une troisiéme rangée ou ligne droite, pour faire votre troisiéme rang d'Arbres.

Pour faire cette troisiéme ligne, vous mettrez votre équerre à votre seconde fiche, que vous ferez repondre a votre fiche du coin; & a celle que vous planterez sur cette droite ligne, mesurée à votre mesure de bois, & au bout de cette fiche posée, vous rapporterez votre équerre dans son trou, & vous ferez joüer votre dit équerre de trois côtez servant à votre fiche du coin, à la ligne droite ou est fiché l'équerre, & la troisiéme vous la prenez au travers de votre piece, en ligne droite, comme vous avez fait votre seconde, & y plantez en entrant dans la piece encore deux autres fiches bien mises, en distance & par la perche & mesure, & par l'équerre de droiture, & vous en demeurerez-là.

Par ce moïen vous aurez neuf fiches, en distance entierement égale en droite ligne de tout côté, qui vous font un quillier en telle sorte que de tout sens que vous regardiez vos neuf fiches, vous y voïez toûjours en droite ligne vos trois fiches, comme vous voïez les trois quilles d'un quillier en sa distance; cette disposition de fiches doit servir de fondement à tout votre plan, en son quarré qu'elles vous representent; car vous pousserez ces trois rangées ainsi commencées jusques au bout de votre piece, en la même figure, cela m'oblige à vous dire, de bien prendre garde a vos mesures, lorsque vous posez vos fiches, & encore à être aussi soigneux, quand vous planterez vos Arbres, car c'est le tout du métier, & si vous ne les prenez bien, comme nous vous avons dit, vous ne viendrez jamais a vos mesures: toute votre piece étant ainsi allignée & plantée de fiches, vous savez combien il vous faut d'Arbres en tout votre plan, & ainsi combien il vous faut faire de trous pour les planter; & pour bien réüssir a faire vos trous & ne vous point tromper, il faut très-fortement arrêter dans terre vos fiches, ensorte que l'on ne vous les vienne point retirer par malice, ou que les vents, les bestiaux, ou les personnes ne les abattent point, c'est pourquoi ordinairement l'on prend des bûches que l'on scie de longueur d'un pied, & que l'on fend par quartiers, gros comme des échalas, & on les met dans tous les trous des fiches ne les laissant sortir de la terre, que d'un bon pouce pour n'être obligé à remesurer si souvent.

L'endroit de vos Arbres & des trous à faire & vuider, pour les bien planter, ainsi pris & allignez vous prendrez une mesure de six pieds, au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour servir de mesure à faire vos trous de six pieds de circonference, car un trou à planter un Arbre, a plein vent, doit avoir six pieds de large en sa rondeur, & a la même mesure; vous ferez une autre marque pour donner cinq pieds de creux ausdits trous; vous prendrez avec cette mesure que vous poserez a l'endroit de la marque sur votre cheville, qui est, ou doit être le lieu de votre trou, & avec un hoyau vous marquez la rondeur de votre trou, en faisant faire par ladite mesure la circonference de la place du trou, en tournant l'échalas en son rond. Le trou ainsi marqué, vous en faites vuider la terre, jusques à trois pieds; si elle se trouve bonne si avant, & vous mettez cette bonne terre à part, puis vous faites encore creuser deux autres pieds, pour donner ladite profondeur de cinq pieds ausdits trous, & cette terre desdits derniers deux pieds, se doit mettre separément de la terre de trois pieds, quand elle seroit aussi bonne.

Votre premier trou ainsi vuidé, enseigne souvent quel est le fond de votre héritage.

Que si vos trous étant ainsi ouverts, il se trouve après vos trois pieds de premire terre, ou bien plûtôt que votre fond change, & qu'au lieu de bonne terre ce soit terre à cailloux, marne, argille rouge, brûlante, sablon jaune, ou autre telle mauvaise matiere, vous jugerez bien vous-même qu'un Arbre planté, sans avoir fait lesdits trous, & connu le défaut de votre terre, eût été un Arbre perdu, & que vous ne pouvez pas remettre cette méchante matiere en vos trous, & notamment quand vous voïez que le hoyau ne peut entrer en un tel fond, & qu'il faut que ce soit a coups de pics, que vous cassiez ces matieres, pour creuser votre trou, & que quand la racine de votre Arbre seroit parvenuë à ces matieres, elle eût desséché & fait secher votre Arbre par la tête, car c'est toûjours le sommet de l'Arbre qui vous enseigne le mal de sa racine, il faut donc songer où vous ferez porter ces mechantes matieres, & où vous prendrez dequoi remplir lesdits trous de bonne terre, & ameliorer ainsi votre fond.

On sait que pour remplir les trous des espaliers, il n'y a rien de plus profitable, & de meilleur que la terre des grosses ornieres que l'on prend sur les grands chemins. Si vous avez la commodité & la force d'en pouvoir faire charrier jusques aux trous que vous destinez à mettre des Arbres; vous ferez vuider un rang de trous de toute leur terre par le même ordre, en vuidant la premiere, qui est le dessus, & la faisant passer par la claye, si elle en a besoin, comme si elle est pleine de cailloux ou pierres, qui ne peuvent donner aucune substance a vos racines, & ce sur le bord du trou, ensorte que la bonne terre qui étoit sur la superficie tombe au fonds de votre trou, & les cailloux & pierres dehors; & quand votre tombereau apporte de la bonne terre des grands chemins pour achever de remplir le trou, vous rechargerez votre même haquet de la matiere que vous ne devez pas remettre en vos trous, & vous n'embarasserez point votre champ par la vuidauge de tous vos autres trous tout à coup, mais seulement vous faites vuider & remplir continuellement chaque rangée, que s'il y a des fonds dans votre cahmp que vous vouliez égaler, vous faites retirer toute la bonne terre qui y est pour vous en servir à remplir, & vous remettrez cette méchante a la place, & vous unissez ainsi votre champ, après cela vous ne laissez pas de faire encore des trous dans cette mauvaise terre; mais vous remplissez tous ces trous faits dans cette mauvaise terre entierement de très-bonne & nouvelle terre, & les Arbres s'y trouvent fort bien; car toutes ces mauvaises terres mêlées avec la marne & autres seront meilleures en cet état qu'elles n'étoient en leur masse, qui ne pouvoit que faire mourir les racines.

On vous avouë que l'on a fait planter par deux fois en un lieu dont la terre paroissoit très-bonne, & que faute d'avoir tenu l'ordre que l'on vous prescrit, on a plusieurs fois vû mourir les Arbres, & quand on a eu trouvé la maladie que l'on vous découvre, & que l'on y a remedié par le moïen que l'on vous donne, on vous assure qu'ils ont fait merveille; on a bien fait arracher de gros Arbres fruitiers, & on n'a jamais trouvé que leurs racines allassent cinq pieds avant dans terre, quoi qu'il soit constant que le Poirier est l'Arbre qui jette le plus avant ses racines dans terre, & qui s'y cramponne mieux même que les Hêtres & les Chenes; que si vous ne pouvez

vez pas commodément avoir de bonne terre pour faire remplir vos trous, & telle que l'on vous enseigne, ou autre nouvelle terre qui soit reposée depuis long-tems, vous pouvez prendre celle qui est sur votre champ entre deux fiches, la faire passer par la claye, l'ameliorer de fumier bien pourri & consommé, & en remplir vos trous, & épandre ce qui ne vaut rien dans votre champ, & la pluïe avec le soleil & la gelée, pourront ameliorer ce qui ne sera point caillou, lequel caillou il faut faire porter ailleurs; mais si vous voulez faire un bon Ouvrage, vous suivrez & pratiquerez ce que nous avons dit devoir être fait aux trous des espaliers, d'autant que l'on ne fait qu'une fois la dépense à un Arbre en le plantant; mais l'Arbre durera par ce moïen la vie de plusieurs hommes, & rendra avec notable usure, ce que vous aurez fait pour lui.

Il y en a qui ont le pouvoir de faire bien fumer leurs terres, & les trous; on conseille à ceux-là de le faire, ensorte qu'au fonds de leurs trous ils mettent un pied de fumier, & sur ledit fumier un pied de terre, sur ladite terre un autre pied & demi de fumier, & qu'ils remplissent le surplus de leurs trous de bonne terre avec du fumier entierement éteint.

Que si vous pouvez avoir du fumier de Pigeons, en faisant nettoïer les Colombiers, ce fumier est très-excellent; mais il n'en faut mettre que demi pied au fonds du trou, & un pied de terre par dessus; mais après ce pied de terre, il ne faut pas remettre ce ce même fumier de Pigeons, mais de celui de Vache, car il est trop chaud, & dans le fond il fait des merveilles, & il renvoie sa graisse au dessus, comme un pot fait son écume; & ce fumier n'étant pas si commun, ils le faut menager le plus que l'on pourra.

Quand tous les trous sont faits & remplis, à quoi vous devez bien travailler depuis le Mois de Mars, jusques au Mois de Novembre, si vous voulez planter vos Arbres la même année, & que vous puissiez avoir des Ouvriers aussi commodément qu'on les a durant le Mois de Novembre, jusques au Mois de Février, soit que vous y fassiez travailler en Hiver, ou en Eté; il faut que vous plantiez toûjours & sans variation, dans le Mois de Novembre, ni plûtôt ni plus tard, si vous voulez parfaitement bien réüssir en votre plan.

Quand vos trous sont remplis, ils doivent exceder la terre d'un bon pied de bonne terre, d'autant qu'ils s'affailleront beaucoup; & pour y mieux réüssir, il seroit bon de les laisser un an faits, sans y planter vos Arbres, afin que la terre étant bien affaissée, vos Arbres ne se trouvent point plantez trop avant dans la terre, comme cela arrive quand on se hâte de les planter aussi-tôt que les trous sont faits; vous vous donnerez bien de garde, sur toutes choses, de ne pas mettre les racines de vos Arbres sur du fumier qui seroit dans vos trous; car si les racines touchent au fumier par dessous, ou bien si vous mettez du fumier tout pur sur le dessus de vos racines, en plantant, ou quand ils seront plantez, il sera infailliblement mourir votre Arbre. On a vû des personnes faire déchausser leurs Arbres en Novembre, ensorte que l'on leur voïoit toute la racine, & en Mars y faire mettre de bon fumier de Vache sur lesdites racines ainsi découvertes, parce qu'ils avoient oüi dire qu'il falloit fumer les Arbres, & on a vû les mêmes Arbres sechez jusques dans la racine par cette seule faute un mois après; ne faites pas cette faute; & d'autant qu'en faisant vos trous vous avez ôté tous les fichons qui en marquoient le milieu, & le lieu auquel devoit être planté votre Arbre; pour ne point faillir à le planter, où vous l'avez destiné, il vous faut recommencer & retrouver leurs places avec l'équerre, la mesure de bois & les fiches, comme nous avons ci-devant enseigné, & au lieu des fiches que vous avez mises dans vos endroits de trous, il y faut mettre de beaux & de bons Arbres bien préparez, que vous aurez pris en votre pepiniere, ou que vous aurez acheté, en cas que vous n'aïez-point de pepiniere, & auquels vous n'avez manqué de rafraîchir les racines.

Or pour y bien réüssir, vous ferez derechef votre quiller, en plantant tous vos Arbres, de trois en trois, comme nous vous avons enseigné, & que vous avez fait vos fiches, en gardant exactement l'ordre & la mesure que nous vous avons si clairement expliquez.

Si vous n'avez point de pepiniere à vous, dans laquelle vous devez prendre les Arbres que vous avez à planter, vous vous informerez ou il y en a proche de chez vous, si vous pouvez, pour éviter les frais; que si la pepiniere est un bon fond de terre, qu'elle ne soit en lieu ou elle ait de l'eau au pied, ou croupissante ou autrement, vous choisissez des Arbres de ce bon fond, vous connoitrez la bonté du fond qui n'aura point d'eau, a la beauté de l'écorce des Arbres qui sera verte, rouge ou blanchâtre; mais fort plaine, & non pas collée sur ce bois, comme il s'en rencontre: & ne plantez jamais ni Poiriers ni Pommiers dont l'écorce vous semble collée sur le bois, & entierement maigre; car ils ne valent qu'à mettre au feu.

Il n'en faut pareillement point prendre de chancreux, ni couverts d'une mousse blanche & longue, & de tigneux avec leur tigne jaune; car cela montre que le pied de l'Arbre ne vaut rien, choisissez des plus beaux, & n'y épargnez point l'argent pour les raisons que nous avons dites; le prix fait de ceux que vous voudrez avoir, rognez-les, étiquettez-les, & mettez-les en écrit sur votre papier s'ils sont greffez, afin de ne vous point brouiller, sinon il n'y a que leur Soleil a marquer, & vous ne manquerez pas quand vous les ferez replanter, de les faire mettre tous au meme Soleil qu'ils étoient, au lieu duquel vous les avez tirez.

Vos Arbres étant ainsi marquez, vous les ferez arracher & déplanter en la façon que nous le dirons ci-après dans l'observation qui suit.

Quand ils seront ainsi bien déplantez, il est à propos de les étêter sur le champ avec une bonne serpette, bien forte & bien tranchante, la serpe ne servant pas si bien à couper où vous voulez, comme fait une serpette, une personne tiendra l'Arbre de hauteur, & l'autre coupera chaque branche de la tête, si long & si court qu'il lui plaira, & qu'il jugera ou sera conseillé sur le lieu pour le mieux, n'y aïant pas de regles certaines; mais d'ordinaire, c'est de couper les bras a demi-pied près de la tige, & ladite coupe se doit toûjours faire en pied de chévre par dedans l'Arbre, afin que la plaïe ne soit frappée du Soleil, & que l'eau puisse couler, & quand vous replantez un Arbre de haute tige, il ne faut pas épargner a lui couper la tête à cette longueur, afin qu'il pousse de plus beau bois, sans avoir égard si étant greffé il a bouton ou non a l'endroit où vous le coupez; quand vous vourez choisir des Arbres a replanter, n'en choisissez point qui ne soient capables de se soûtenir, & ne soïez jamais si peu curieux que de planter des Arbres qu'il faut soûtenir avec un pieu, qui ne fait que perdre un Arbre; il profitera beaucoup mieux dans la pepiniere qu'en place, sans aucun soûtien; c'est pourquoi aïez toûjours des Arbres forts & capables d'être promptement greffez, ou qui soient tous greffez, pourvû que vous ne soïez point trompé au fruit, notamment aux Poiriers, & vous aurez un entier contentement.

La distance de six toises d'Arbre en Arbre est la plus belle, & il ne faut pas vous assujettir a aucun vieux Arbre planté au lieu ou vous voulez faire planter. Il les faut aussi planter tous en un an & d'Arbres d'égale grosseur & age, tant que vous pourrez.

Si vous plantez pour ne faire que du Cidre, la Pomme est la meilleure; si vous plantez pour avoir du fruit à couteau, la Poire est la plûtôt prête à vous donner de l'argent comptant; mais il faut en ce faisant planter toutes vos Poires tendres; car si vous estimez que le bon Chrétien, le Mazuër, la Livre, le Rateau, le Genart, l'Amour, le Dagobert, le Fontarabie & autres beaux & bons fruits de garde puissent venir en maturité parfaite sur les Arbres d'un grand plan, c'est à quoi il ne faut pas s'attendre; les vents de Septembre qui ne manquent jamais, vous secoüent furieusement ces beaux fruits, & vous n'avez jamais un parfait contentement, a moins qu'ils ne soient à un bon abri, ce qui est assez rare: & au contraire, le Gros & Petit Banquet, le Petit Muscat, le Bourdon, l'Abellisseme, la Cuisse-Madame, l'Epinreroze, Gros Oignon, Gros Milan, Gros Muscat rouge, Bergamade, petit & gros Rousselet, Ca'iorozat aux Mouches, Bruste Bonne, de Perle, d'Amiral, Messire-Jean, Bergamotte, & autres bons fruits tendres, chargent puissamment, sont cortrus des fruitieres, & sont vendus & mangez avant que les vents les abbatent, a la reserve du Messire-Jean & de la Bergamotte; mais il ne faut pas laisser d'y en mettre; car ils y resistent assez: & on en parlera bien plus pour les Poiriers que pour les Pommiers, autant pour cette raison, que d'autant que les Pommes sont bien plus communes; mais aussi plus tardives que les Poires; il est vrai que les friants Paï̈sans sont davantage la guerre à ces fruits qu'aux Pommes; mais c'est que l'on n'en plante que peu, & qu'ils les ont bien-tôt dépoüillez; mais s'ils étoient aussi communs que les Pommes, l'on y feroit pas la guerre davantage.

Vous retiendrez cette verité, qu'il faut bien chercher pour planter; c'est a dire, qu'il faut voir plusieurs pepinieres pour choisir vos Arbres a planter; & ne declarer pas le nombre que vous en voulez avoir sans les avoir vûs, & comptez dans la pepiniere, ce qui vous en accommodera, & ne plaignez point votre argent a un bel Arbre, & bien conditionné, & encore moins si vous le trouvez bien greffé du fruit que vous cherchez; pourvû qu'on vous le garentisse.

Que si vous êtes obligé à greffer vos Arbres, parce que vous les avez pris en la pepiniere non greffez, ne greffez jamais que du fruit dont vous avez goûté, & que vous connoitrez, & faites plus d'estime d'un bon fruit, qui a un bon goût, que de ceux qui ont des noms inconnus, car l'on sait toûjours le nom d'un bon fruit, comme des bons vins; pour avoir un Arbre qui se formera fort bien, il faut le greffer toûjours des greffes que vous prendrez sur le principal & dominant de l'Arbre, & du haut, & non des côtez; & l'on observe que pour être plus de raport, il faut qu'en l'année que vous prendrez la greffe au Poirier, que ce soit son année de rapport, & que l'Arbre soit boutonné; quand vous ferez venir vos Arbres de loin, il faut avoir grand soin que la tige, ni ce que vous laissez de branche ne soient point écorchez, car cela engendre des chancres, & quand vous le replanterez, vous rafraichirez toujours les racines.

Quand vous grefferez vos Arbres, ne mettez jamais qu'une greffe forte, & courte, & qui ait un œil bien gros, & ne greffez point de ces longues greffes qui ont les yeux éloignez, cela ne pousse jamais comme fait une courte greffe, & un bon œil, & retenez bien cette leçon; elle est d'un habile homme, & ne laissez point divertir la force de votre Arbre à deux greffes, quand l'Arbre devroit manquer de reprendre; & il faut être peu experimenté à greffer quand les Poiriers & Pommiers manquent à reprendre; mais il faut être bon greffeur pour les Arbres a noyau; la negligence que l'on apporte a faire les poupées des greffes, est bien plûtot la cause de ce qu'elles ne reprennent point, que le manquement de greffer; c'est pourquoi il faut avoir soin d'avoir une personne qui entende à appliquer la poupée, & que celui qui greffe, ne fasse qu'appliquer les greffes, & que l'autre soit bien servi pour appliquer ses poupées, & vous aurez soin que l'Arbre que vous greffez, soit un peu en pied de biche, afin que l'eau n'entre point dans la fente, comme elle fait quand l'Arbre est tout en son plat.

Vous écrirez toûjours le nom des fruits greffez sur votre livre, & vous ne vous en rapporterez point a votre mémoire, ni aux armoises; les réveurs disent que ceux qui ont l'haleine gâtée ne réüssissent point en leurs greffes, & qu'il ne les faut point emploïer a cela, & moi je vous dis, que vous n'y emploïez point d'ivrognes ou personnes qui soient a demi gaillards de vin, on ne dit pas d'humeurs car ceux-la y sont propres; mais ces autres ne sont point capables

bles d'un emploi si judicieux, & même ne sont propres à rien.

Quand vos greffes poufferont, ne manquez pas de les bien armer d'un bâton de bonne longueur, & qui ne soit pas trop gros; mais attaché à deux reprises, de crainte que le bâton ne rompe la greffe, si la ligature se défaisoit; si vous ne les garantissez du vent, & que la greffe vienne à se rompre, sur tout au mois d'Août, vous pourriez bien perdre l'Arbre & la greffe.

Quand vos greffes poussent beaucoup de bois, n'y coupez rien de trois ans; mais aïez soin de bien faire dresser le principal brin, & vous y couperez, après le dit tems, ce que vous trouverez devoir être ôté; mais jusques à ce tems, il faut laisser faire à la nature, & laisser un Arbre de donner du bois, pour l'obliger de donner du fruit; il faut en user de même avec les Arbres greffez sur coignassiers, qui trouvant un fonds, poussent autant que des francs.

Vous ne semerez jamais de Sainfoin en votre plan, n'y aïant herbe plus nuisible aux plans que celle-là à cause de ses racines; & quand votre plan est jeune, il ne faut point semer à deux pieds de la tige.

Si vous voulez garantir vos Arbres de la mousse & tigne jaune, aïez soin de faire mettre de la grande litiere sur la circonference de leurs trous; il n'y a rien de plus utile, & de plus profitable à des Arbres que ce petit ménage; si la mousse ou la tigne veulent s'attacher à vos Arbres, dès le commencement que vous vous en appercevrez, faits de petits bouchons de paille, & quand il fait broüillard, on ne dit pas quand il pleut, & que le broüillard a imbibé la rosée sur vos Arbres, frotez-les de ces bouchons, & vous les en purgerez parfaitement bien.

Quand vous verrez un Arbre demeuré à la greffe, & n'avoir rien fait qui vaille, considerez-le bien, & reconnoissez si ce n'est pas de ces Arbres dont on vous a parlé, qui semblent avoir leur peau collée sur un os; si c'est de cette sorte, arrachez-le & le brûlez, & en remettez un bien vif en sa place; il en faut faire autant à ceux qui ont certaines veines noires mortes entre le vif & le franc, & puis sont quittes à l'Arbre la superficie & délicatesse de sa premiere pellicule séveuse, & cela va au chancre de droit fil; & on ne sache point de meilleur remede à un Arbre langoureux & demeuré, que d'en remettre promptement un autre à la place, & vous gagnerez en perdant: quand en faisant vos trous & en plantant vos Arbres, vous avez reconnu le défaut de votre fonds, & que tout votre Ouvrage est cessé, & que vous n'avez plus qu'a entretenir votre plan; alors vous penserez à des moïens de garentir vos trous, si vous estimez le devoir faire, notamment si vous avez planté dans la bonne terre, qui ne soit environnée que de méchante; & selon votre puissance & commodité, vous ferés d'année en année quelque tranchée pour vuider cette mechante matiere, & mettre en son lieu de bonne terre; ce que vous ferés, tant pour donner lieu à vos racines de s'étendre, que pour peu à peu ameliorer tout votre fonds & le rendre capable de porter grains ou legumes.

Que si votre fond a seulement deux pieds de bonne terre, & que vous aïez fait des trous de six pieds de large, & de cinq de profondeur, comme vous avez absolument dû faire, reposez-vous, si vous voulez, car il n'arrivera jamais faute de vos Arbres; mais s'il y a moins, travaillez peu à peu à donner après vos six pieds, trois pieds de terre à votre fond, à cause des racines coulantes, & non à cause des cramponnantes; vous garderez pour les fumer ce que nous vous avons dit en traittant des espaliers, comme aussi quand il mourra un Arbre en votre plan, & que vous en replanterez un autre.

Et pour derniere instruction concernant vos Arbres de haute tige, on vous dira qu'entre tous les soins que vous devez avoir desdits Arbres, c'est de les preserver & garantir des Chenilles par dessus toute sorte de vermine; car il n'y a rien qui leur fasse plus grand torr, & qui vous fasse perdre plus du fruit qu'ils vous donneront pour reconnoissance de votre travail, que ce malheureux venin; c'est pourquoi dès aussi-tôt que vous en verrez former par les broüillards ou mauvais vents, ne manquez diligemment à les faire retirer, afin que les fourreaux ne s'augmentent par un nouveau survenant accident: & quand les feüilles seront tombées, ne manqués, assisté de personnes garnies d'échenilloirs, & de l'échelle double, de visiter soigneusement tous vos Arbres, sans vous en rapporter a votre Jardinier, & faites extrêmement bien couper, ôter, purger & brûler tout ce que vous trouverez, non seulement de fourreaux, mais même de méchantes petites feüilles que vous reconnoîtrés en les voïant retirer qu'elles tenoit à la matiere filandreuse, qui est ausdits fourreaux, car c'est mettre par ce soin des fruits pour l'année suivante en vos greniers, si vous les purgez bien de cette perte, & vous ne vous contenterez pas d'avoir fait cette revûë & purgation en Automne & en Hiver, vous la ferez encore, & bien souvent au commencement du Printems, d'autant qu'il y a des Chenilles & Papillons qui sont en forme d'anneaux autour des petites branches, qui ne s'apperçoivent pas facilement, lesquelles étant écloses, se mettent dans le gros fourchon des Arbres, & non pas dans le fourreau, qui ravagent promptement un Arbre; & pourtant quand vous voïez des feüilles, & des fleurs piquées, & percées, faites faire la recherche, & faites frotter de bouchons de paille lesdits fourchons, & vous les trouverez & ferez mourir. Que si vous avez quelque autorité à la justice des lieux, vous ferez faire commandement, à la Requête du Procureur d'Office, que tous aïent à écheniller leurs Arbres, pendant un jour prefix, à peine de soixante sols d'amende, & le jour passé, vous ferez appeller plusieurs des habitans à la Requête du même Procureur, pour être declarés avoir encouru ladite amende, faute d'avoir satisfait à l'Ordonnance, & on vous asseure que la crainte que ces Païsans auront de ces chenilleuses amendes, leur fera promptement nettoïer leurs Arbres, & est à s'étonner que cela ne se fait pas exactement par tout, vû le grand mal que ce venin cause principalement en une année en laquelle il y en a abondance.

Observation sur les pepinieres & la maniere de deplanter des Arbres.

Quand donc vous voudrés faire arracher des Arbres dans une pepiniere, vous sautés que toutes les personnes ne sont pas toûjours bien capables de le faire; c'est pourquoi, pour éviter votre perte, quand vous voudrés déplanter en une pepiniere, trouvés des personnes qui aïent autrefois travaillé à ce principal fait, & qui l'entendent bien, que si vous n'en trouvés point vous suivrés ce que l'on vous dit.

Premierement, vous considererez ce que vous voulés arracher ou déplanter en chaque rangée, vous le marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons des bois, ou les futailles pour les reconnoitre, & vous les couperés tous du côté du Soleil de Midi, pour ne pas manquer a les replanter au même Soleil, & au même aspect que les Arbres seront plantés dans la pepiniere; ensuite vous écrirés le nom du fruit de l'Arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrés & tournerés sur une des branches de la houppe, & lierés avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne se delie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroitra dehors, vous mettrés une lettre ou un nombre du chiffre qui est le meilleur, pource qu'il se produit plus long-tems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrés sur votre papier, dans lequel sont écrits vos Arbres, votre numero, à l'endroit auquel seront écrits les Arbres que vous voulés arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterés & broüillerés vos Arbres, soit pour les porter ou envoyer ailleurs, vous les puissiés toûjours retrouver; & si c'est que vous les vendiés, vous en ferés faire pareille note au marchand acheteur; afin qu'il soit assuré de ce qu'il aura; ensuite vous procederés au déplantement & arrachement de vos Arbres ainsi bien remarqués, qui se fera en cette sorte: vous vous servirés pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne béche, présupposé que les racines soient assez avant dans terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la béche offense les racines de dessus; votre premiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirés de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines, & de la pelle ferrée pour la vuider, & faites ensorte que l'on n'écorche pas l'écorce desdites racines.

Votre cerne sera assez ample, & fait de tous les côtés de votre Arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrés bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferés le discernement que vous devrés, pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrés pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrés; l'on se met trois personnes sur un Arbre que l'on ébranle de quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques racines obstinées qui ne veüillent pas obéïr, & qu'il soit necessaire de couper, on le peut & on doit le faire avec un bon fermoir de menuisier bien tranchant, & le maillet, ou bien avec un bon coup de hoyau aussi bien tranchant, sans fendre les maîtresses racines qu'il faut s'éforcer d'avoir les plus longues que l'on peut; & on veut croire que si votre terre a été bien preparée & renduë bien meuble en plantant, & bien entretenuë dès ses labeurs, vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos Arbres; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'Arbre se plaisant à se joüer en la production dans une bonne terre.

Il est vrai que c'est une chose pitoyable à voir, comme l'on arrache des Arbres faute de patience, & pour les avoir plantés les uns trop près des autres, comme l'on fait ordinairement; & cependant c'est la perte d'un Arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement les racines avec un peu plus de tems & de patience.

Si on étoit en état & en âge de recommencer à planter une pepiniere, on observeroit axactement tout ce que l'on vous a dit & enseigné; & davantage la troisiéme année qu'elle seroit plantée, qui est l'année en laquelle vous éloignés le plan, & faites former la tête de vos Arbres, on feroit absolument déplanter le tout, en faisant commencer par le premier du premier rang, jusques au dernier du même rang, après néanmoins que l'on auroit marqué leur Soleil de Midi, & pendant lesdites trois années, on leur prepareroit trois fois autant de terre que contiendroit le lieu de la pepiniere, & à mesure que l'on tireroit un Arbre toute sa racine, on le feroit replanter en même Soleil, en même nombre, & ordre qu'ils étoient en les plantans; mais au lieu qu'ils n'étoient plantés qu'a un pied l'un de l'autre, on les replanteroit à trois pieds, ou autre bonne distance que leurs racines & forces le permettroient.

On estime que vous jugerez que l'on ne retarderoit pas de beaucoup ces Arbres, & qu'au contraire, on les avanceroit incomparablement davantage par le renouvellement de Sol, & si tels Arbres ne pourroient être asses païés pour réplanter, d'autant qu'au tems de leur levée pour les mettre en place, vous auriés lesdits Arbres avec facilité avec toutes leurs racines, sans en offencer aucun autre, au lieu qu'ordinairement vous en gâtez deux pour en avoir un. On vous prie, si le cœur vous en dit, que vous soïez le premier qui en fassiez l'essai, si vous ne voulez du total au moins d'une bonne perche, & vous verrez des merveilles, & on vous asseure que l'on ne l'a pas encore vû pratiquer.

On fait des allées d'Arbres de haute futaye, de Chênes, d'Ormes, de Maronniers, &c. Pour ceux qu'on cultive dans les Jardins on leur donne plusieurs noms suivant leur situation.

Arbre *de haut ou de plein vent, Arbre de tige ou en plein air.*

C'est la même chose. On se sert de ces expressions pour marquer des

des arbres qui s'élevent naturellement fort haut, & que l'on ne rabaisse pas. Certains fruits sont meilleurs en plein vent qu'en buisson, ou en espalier.

UN ARBRE *nain ou en buisson.*

C'est celui qu'on tient bas, & auquel on ne laisse que demi-pied de tige. On le vuide en dedans afin que ses branches s'étendant sur les côtés, forment une boule ou un buisson arrondi.

ARBRE *en espalier.*

C'est celui dont les branches sont étenduës & attachées contre des murailles, en façon de main ouverte, qu'on appelle taillé à plat. Il y a aussi des Arbres en espalier, en plein air, ils sont taillés à plat, ils ont l'air des deux côtés, & leurs branches sont soutenuës par des charniers ou échalas mis en forme de raquette.

ARBRES *en contrespalier ou hayes d'appuy.*

Ce sont des arbres plantez en ligne parallele près de l'espalier.

ARBRE *conifere.*

C'est celui dont le fruit est de figure conique, comme le Sapin, le Pin, la Meleze. Arbre fruitier, c'est celui qui porte du fruit.

ARBRES *sur franc.*

Sont ceux qui ont été greffés sur des sauvages venus de pepins, ou venus de boutures dans le voisinage d'autres sauvageons; ainsi on dit un Poirier sur franc, à la différence d'un Poirier greffé sur coignassier: on dit un Pommier greffé sur franc, à la difference d'un Pommier greffé sur paradis.

Arbres bien aboutis.

Se dit de ceux qui ont beaucoup de boutons à fruit, & qu'on dit aussi bien boutonnez, & le contraire se dit de ceux qui en ont peu ou point.

Arbres bien ou mal aprêtez.

Et arbres bien ou mal préparez, sont termes qui signifient la même chose qu'arbres bien ou mal aboutis.

Arbres fatiguez.

Se dit des Arbres qui paroissent usez, soit de vieillesse, soit faute de culture, soit aussi pour être dans un méchant fond : ensorte qu'ils ne font plus ni beaux jets nouveaux, ni beaux boutons à fruits, & au contraire se chargent de mousse, & de gale, & ne font qu'une infinité de boutons à fruit sur les queuës des anciens boutons, & ces nouveaux boutons ont beau fleurir, ou ils ne noüent point, ou ils ne font que de méchans petits fruits.

Quoi qu'on ait dit bien des choses sur les arbres, cependant il en reste encore beaucoup à dire. Les arbres par éxemple viennent de graines, on les plante dans la battardiere, en sortant de la pepiniere, ils servent à faire des taillis ou des bois de haute futaye; on les emploie dans la menuiserie. Il est bon de consulter tous ces Articles, & plusieurs autres qui ont rapport aux arbres, comme *Taille, Jardin, Plantes, Greffe, Terre, &c.*

ARBRISSEAU. C'est une plante ligneuse plus petite que l'arbre, laquelle outre la principale tige & les branches, produit très-souvent de la même racine plusieurs pieds considérables. Tels sont le Troesne, la Silatia, les Jasmins & les Lauriers. Les arbres & les arbrisseaux poussent en Automne des boutons dans les aisselles des feüilles. Ces boutons se développent au Printems, & s'épanoüissent en feüilles & en fleurs. Cette différence jointe à la grandeur fait qu'on distingue aisément les arbrisseaux des sous arbrisseaux.

ARBROT, Terme d'Oiseleur. On dit *prendre les Oiseaux à l'Arbrot*, c'est-à-dire à une espece de petit Arbre garni de gluaux.]

ARBUSTE, ou sous Arbrisseaux. C'est le nom qu'on donne aux plantes ligneuses ou petits buissons moindres que les Arbrisseaux. Ils ne poussent point en Automne des boutons à fleurs ou à fruit. Tels sont le Thim, le Romarin.

A R C.

[ARCANNE. Minéral, ou espece de craye rouge, qu'on appelle en Latin *Rubrica Fabrilis*, à cause qu'elle sert au Charpentiers à teindre leur cordeau, pour marquer leur bois. Il y a aussi une Arcanne factice qu'on fait avec de l'Ocre brûlée.]

[ARCANÇON, autrement BRAY-SEC, FAUSSE COLOPHONE. Est une Espece de Poix noire qui reste au fond des Alambics ou des Cornuës, après qu'on a tiré par la distillation les huiles de la Terebenthine: on nous apporte cette Poix de Provence, de Gascogne; car il se fait beaucoup de ces distillations à quelques lieuës de Marseille, dans les Forêts de Cuges, & dans les Landes de Bourdeaux; mais il ne faut pas croire que les Ouvriers emploïent de bonne Terebenthine pour cette opération, elle leur couteroit trop selon eux, & ils ne pourroient pas donner l'esprit de Terebenthine aux Droguistes à si bon marché. Ils se servent du Barras ou Galipot qui est une Resine liquide ou Therebenthine grossiere, épaisse, blanchâtre, qui sort du Pin par les incisions qu'on lui a faites. De sorte que la liqueur qu'on vend chez les Droguistes sous le nom *d'esprit* ou *d'essence de Terebenthine*, est tirée du Galipot. Elle n'a pas tant de vertus qu'une véritable huile éthérée qu'on auroit tirée de la Terebenthine, mais elle en approche.

Elle doit être claire comme de l'eau, d'une odeur forte, pénétrante, désagréable: elle est fort apéritive, résolutive, incisive, atténuante, nervale; on devroit ne s'en servir que pour l'extérieur, à cause qu'il se trouve souvent des ordures dans la poix dont on la tire.

L'Arcançon ou Bray sec doit être choisir net, sec, cassant, luisant, noir. Il est détersif, résolutif, supuratif, digestif; on l'emploie dans les Onguens, dans les Emplâtres, dans les Cerats; plusieurs Ouvriers s'en servent aussi.]

ARCANUM DUPLICATUM. *La maniére de le faire*, dans un usage continué, donné au commencement, guérit toutes les fiévres & mêmes les scorbutiques. Si vous n'en avez point vous le ferez facilement en cette maniére.

Prenez du Vitriol, faites-le dissoudre dans de l'eau & filtrez cette dissolution, puis jettez dessus goute à goute la liqueur de Nitre fixe avec le Charbon, vous aurez un coagulum que vous fondrez dans un creuset. La dose est d'un scrupule.

ARC-EN-CIEL. C'est un assemblage de plusieurs couleurs disposées en arc, qui paroit dans une nuée pluvieuse. On apperçoit l'Arc-En-Ciel lorsque la nuée commence à se fondre en petites goutes rondes, que le Soleil lui est opposé, & qu'il est peu élevé sur l'horison. Le Spectateur se trouve toujours entre le Soleil & l'Arc-En-Ciel. On y remarque quatre couleurs principales qui sont le rouge, le jaune, le bleu & le violet. Ces couleurs sont produites par les différentes réfractions des rayons du Soleil, qui entrent & qui sortent des petites goutes d'eau. Elles sont tellement disposées que le rouge paroit sur le bord exterieur, & le violet sur le bord intérieur.

Quand on regarde avec attention l'Arc-En-Ciel, on observe qu'il est environne d'un autre, dont les couleurs sont bien plus foibles & dans une situation contraire, de sorte que dans celui-ci le rouge est au dedans, & le violet au dehors.

L'ARC-EN-CIEL semble avoir ses deux cornes posées sur la terre, lorsqu'il est vû tout entier; & si on s'avance, paroit reculer: si on recule, il paroit avancer. Cela vient de ce qu'à mesure qu'on change de place, nous perdons des raions rompus du Soleil, qui venoient d'abord frapper notre œil, sous un certain angle, & ausquels il en succede d'autres qui passent des goutes plus ou moins éloignées des premieres, & qui doivent en sortir toujours sous un même angle pour nous donner la même sensation. C'est ce qui fait que nous jugeons que l'Arc-en-Ciel change de place, quand nous en changeons. D'où l'on voit que deux personnes ne voient pas le même Arc-en-Ciel, quoiqu'ils voient les mêmes couleurs, à peu près dans le même endroit.

On peut remarquer les couleurs de l'Arc-en-Ciel dans les jets d'eau, pourvû qu'on soit placé de telle maniere, qu'aïant le dos tourné au Soleil on regarde le jet d'eau, on peut même les representer par le moïen d'une pluie artificielle, comme nous l'enseigne Mr. Poliniere dans la 87e. de ses Expériences Phisiques.

[ARCHAL. On appelle du fil d'Archal, du Fer passé par la filiere.

[ARCHANGELIQUE. Plante Médecinale, qu'on nomme autrement Angelique, ou Racine de S. Esprit. *Voïez* ANGELIQUE.]

[ARCHELET. Petit Archet dont les Orfévres, Horlogeurs & Serruriers se servent pour les Ouvrages de tour les plus legers.

[ARÇON, espece d'Arc qui soutient une selle & qui lui donne la forme; il y a l'Arçon de devant, & l'Arçon de derriere; il y a aussi des Arçons mobiles pour les selles à tous Chevaux.]

A R E.

[ARETE, en terme de Manege, est une infirmité qui vient le long & au côté du nerf de la jambe, bien au-dessous du jarret, environ le milieu & plus bas, & qui s'étend jusqu'au boulet; ce mal fait tomber le poil, & paroit en calus, ou grosseurs très-rudes; on les appelle autrement queuës de rat.

Le remede est de couper ces grosseurs avec le feu, & appliquer dessus l'emmiellure blanche. *Voïez* EMMIELLURE. Si les Arrêtes sont humides, & qu'elles ne paroissent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les déssécher.]

A R G.

ARGEMONE. *Voïez* ANEMONE.

ARGENT. Il tient le second rang entre les Métaux. Il est blanc, poli, & resplendissant: il s'étend sous le marteau. On l'affine en sortant de la mine avec le Mercure ou Vif-Argent. On nous en apporte une grande quantité de l'Amérique, quoi qu'on en trouve [dans les quatres parties du monde [l'Europe a quantité de mines d'argent: & la France même en a quelques-unes, mais qui ne sont ni riches, ni abondantes; & dont à ce que plusieurs croïent la dépense excederoit de beaucoup le produit.] Il est quelques fois mélé avec de l'Or ou du Plom, & toujours avec du cuivre; d'avec lequel il n'est pas possible de le séparer entiérement. Il est très-difficile à fondre, ce qui vient apparemment de ce que ses parties integrandes sont fort petites, fort solides, & exactement combinées ensemble. L'eau régale qui dissout l'Or ne touche point à l'Argent, il faut emploïer l'eau forte. Quand on veut purifier ce métal on le fait par la coupelle & par le départ, comme on le dira bien-tôt.

Ce qu'on appelle carat en l'Or est appellé denier en l'Argent. Le denier est le double du carat. Et l'on dit de l'Argent à douze deniers pour faire entendre de l'Argent très-pur, comme on dit de l'Or à vingt-quatre carats. Et pour faire entendre les autres dégrés de pureté, on s'exprime de cette sorte: de l'Argent à onze deniers & demi, à onze deniers, & ainsi du reste.

On distingue encore l'Argent de vaisselle d'avec celui de coupelle. L'Argent de vaisselle contient une partie de Cuivre sur vingt-quatre parties d'Argent; & l'Argent de coupelle n'en contient qu'un quart de partie sur vingt-quatre parties d'Argent.

[Les mines du Perou, & de quelques autres endroits de l'Amerique, sont les plus fécondes de toutes; & elles paroissent jusqu'à présent inépuisables. Celle du Potosi sur tout continuent de se fouiller presque avec le même succès qu'aux commencement de la découverte qu'en firent les Espagnols; avec cette différence toutefois, que les filons de la mine étoient d'abord presque sur la superficie de cette fameuse montagne, & qu'à présent il faut les chercher, & les suivre dans des profondeurs affreuses, ou l'on pénétre à peine aprés des quatre cens marches de descente. Il est inconcevable à combien de millions d'Indiens il a coûté la vie, depuis qu'on y travaille, & combien il en périt encore chaque année. Ses pierres minérales, qu'on appelle Métal, ou Minerai au Perou, ne sont pas toutes de la même qualité, consistance, ni couleur. Il y a du Minerai blanc & gris mélé de taches rouges ou bleuâtres; on l'appelle *Plata-Blanca*, d'autre noir comme du machefer, on le nomme *Plomo Ronco*. Celui-là est le plus riche, le plus facile à exploiter, & à moins de frais; parce que sans y emploier de Mercure, il suffit de le mettre au feu, où le plomb s'évapore, & laisse l'Argent net.

Les Indiens, avant l'arrivée des Espagnols dans l'Amérique, ne connoissant pas l'usage du Mercure dans le travail des mines, ne fondoient que ce Minerai.

Il y a encore un Minerai noir; mais qui en le mouillant, & le frottant contre du Fer, devient rouge; ce qui lui a fait donner le nom *Rossicler*. Il est très-riche & l'argent en est de meilleur alloi. Le *Zoroche*, brille comme du Talc, & semble argenté: il donne pourtant peu d'argent. Le *Paco* est d'un rouge jaunâtre, très-mou & naturellement brisé en morceau: il est peu riche. Le verd s'appelle *Cobrisso*: il est presque friable; mais quoique l'argent y paroisse aux yeux, il est très-difficile à bénéficier; c'est-à-dire, à en tirer l'argent, à cause du Cuivre dont il est mélé. Enfin l'*Arranea*, qui ne se trouve qu'au Potosi & seulement dans la mine de Cotamito, est composé de fils d'argent pur, entortillez comme du galon d'argent, qu'on auroit brulé pour en ôter la soïe.

Les veines des Minieres, de quelque qualité qu'elles soient, sont ordinairement plus riches au milieu que vers les bords; mais l'endroit le plus riche, est toujours celui où les veines s'entrecoupent.

On compte aussi pour richesses dans les mines, la proximité des eaux pour y construire des moulins propres à concasser le Minerai. Ainsi à Lipes & au Potosi il faut que le *Caxou* de Minerai rende dix mares pour païer les frais, tandis que dans la Province de *Tarrava* il n'en faut que cinq. Ce qu'on appelle *Pignes*, est la maniere la plus ordinaire de séparer l'argent du Minerai; on se sert pourtant quelque-fois seulement du feu souvent repeté ou d'eaux fortes. Les Lingots qu'on en forme, se nomment *Bollos*.

Ce qui rend le travail des mines dangereux, sont les exhalaisons qui en sortent, qui même se font sentir au dehors, & font impression sur les animaux, qui paissent dans leur voisinage; & qui au dedans rendent perclus la plûpart des Mineurs, dont il y en a peu qui puissent soûtenir cet air empesté plus d'un jour de suite; souvent même il est si mortel, qu'il tue sur le champ, & qu'il faut reboucher aussi-tôt les veines métalliques d'où il s'exhale.

Les Mines du Potosi y sont moins sujettes, cependant sans l'herbe du Paraguay qu'on nomme Maté, & dont les Ouvriers prennent l'infusion: comme en Orient, & présentement en Occident, on prend celle du Thé; il faudroit bien-tôt abandonner les mines.]

Purification de l'Argent par la coupelle.

Purifier l'Argent, c'est en séparer les autres Métaux avec lesquels il est mélé. Cette Opération se fait par la coupelle, de la maniere suivante.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes, couvrez-la & la faites chauffer peu-a-peu sur les charbons jusqu'à ce qu'elle soit rouge: mettez-y dedans quatre ou cinq fois autant de Plomb que vous aurez d'Argent à purifier: laissez fondre ce Plomb, afin qu'il remplisse les pores de la coupelle, ce qui se fait en peu de temps, puis jettez votre Argent au milieu, & il se fondra aussi-tôt. Mettez du bois autour de la coupelle & soufflez, afin que la flâme reverbere sur la matiere, les impuretez se méleront avec le Plomb, & l'Argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle; le Plomb étant rempli de ces scories d'Argent, restera aux côtez en forme d'écume; on peut le ramasser avec une cuilliere & le laisser refroidir, c'est ce qu'on appelle Litarge: selon le dégré de calcination que cette matiere a reçûë elle prend diverses couleurs & on la nomme tantôt Litarges d'Or, & tantôt Litarge d'Argent. Si on la laisse dans la coupelle, elle passe par les pores, car il faut remarquer que la coupelle étant faite exprès avec des cendres privées de sel, elle est fort poreuse, il faut continuer le feu jusqu'à ce qu'il ne s'éleve plus de fumée.

Cette préparation nettoïe l'Argent de tous les autres métaux, excepté de l'Or qui resiste à la coupelle.

Il faut pour séparer ces deux Métaux avoir recours au départ; car l'eau forte dissout l'Argent: mais ne pouvant pénétrer l'Or elle le laisse au fond en poudre.

Par le départ.

Faites fondre ensemble dans un creuset, par un grand feu, trois parties d'Argent & une partie d'Or, jettez peu-à-peu le mélange fondu dans de l'eau froide: il s'y condense en grenailles. Jettez l'eau, faites sécher ces grenailles, & mettez-les dissoudre dans deux ou trois fois autant d'eau forte, l'Argent se dissout & l'Or se précipite au fond du vaisseau, car il ne peut être pénétré par ce dissolvant.

Remarquez que dans cette operation on méle de l'Or avec de l'Argent, afin que si cet Argent contenoit quelque particule d'Or, il soit entraîné & précipité avec celui qu'on a ajoûté. Cet Or précipité s'appelle Or de départ.

On verse par inclination, la dissolution d'Argent dans une terrine, où l'on a mis auparavant une plaque de Cuivre & dix ou douze fois autant d'eau commune, on laisse ce mélange en repos pendant quelques heures, & quand on voit le Cuivre couvert de la poudre ou précipité d'Argent, & que l'eau est bleuë, on la filtre, c'est ce qu'on appelle *Eau seconde*. Elle est propre pour faire escare aux chancres, & pour manger les chairs baveuses. On fait sécher la poudre d'Argent, & on la peut mettre en lingot, la faisant fondre dans un creuset avec un peu de Salpétre.

Si vous faites tremper quelques heures une plaque de Fer dans l'eau seconde, le Cuivre qui la faisoit bleuë, se précipitera à mesure que le Fer sera dissout. Si vous filtrez cette dissolution, & que vous fassiez tremper dedans un morceau de Pierre Calamine, le Fer dissout tombera au fond en poudre, & la pierre se dissoudra. Si vous filtrez la liqueur, & que vous jettiez dessus la filtration goutte à goutte de la liqueur de Nitre fixe, il se fera précipitation de la Calamine. Si enfin vous filtrez cette liqueur, & qu'après en avoir mis évaporer une partie, vous la laissiez crystaliser, vous aurez un Salpêtre qui brûlera comme le commun.

Calcination de l'Argent.

Prenez deux onces Argent de coupelle limé subtilement, incorporez-le avec autres six onces de Mercure sublimé corrosif, mettez le dans un mattras luté au fond, posez-le sur un petit feu de charbon, & laissez ainsi corroder ensemble durant un *Miserere*, puis ôtez le mattras du feu, & laissez refroidir, separez le lute, puis rompez le mattras & broïez ce volatil & le fixe ensemble, mettez le derechef dans un autre mattras, posez-le à petit feu de charbon durant un *Miserere*, puis laissez refroidir, reïterez ainsi par quatre fois en tout, & à la fin vous trouverez au fond du mattras votre Argent en forme de cire jaune fusible; cet Argent fusible qu'il faudra joindre avec cent cinquante livres de verre fondu & proceder comme il sera dit dans l'Article des PIERRES précieuses pour faire la Calcedoine; mais comme cet Argent ne se peut broïer, il faudra le couper par petites tranches bien déliées pour s'en servir, il ne faudra pas prendre ce qu'il y aura sublimé, mais seulement de fixe.

Pour mâter l'Argent.

Prenez du blanc de Ceruse, broïez-le à l'eau, puis détrempez-le avec de la colle de Poisson, ou de gans fort claire; la premiere est la plus belle, on l'applique avec le pinceau sur les endroits qu'on veut mâter.

On emploie en Medecine l'Argent lorsqu'il a été réduit en feüilles très-minces & très-déliées. On pourroit encore se servir du précipité d'Argent au lieu de ces feüilles. On en fait prendre à ceux qui ont reçû une trop grande quantité de vif-Argent, soit par les frictions, soit par la bouche. Il agit contre le vif-Argent en se liant avec lui & en l'appesantissant. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule; on pourroit de même en donner une plus grande quantité sans craindre de faire mal. C'est se tromper que de croire qu'il est bon pour les maladies du cerveau.

Les Souffres Mineraux & Végétaux dissous par des Alcalis rougissent l'Argent qu'on y trempe pendant qu'ils sont chauds, & lui donnent une couleur d'Or superficielle. Etmuler rapporte, qu'aïant dissous des cendres dans de l'eau, & jetté du charbon en poudre sur la dissolution, il filtra la liqueur, & y mit une piece d'Argent qui prit une belle couleur jaune.

Dans l'Article de l'Or, vous y trouverez la maniere d'appliquer l'Or & l'Argent, & de faire en coquille ces deux Métaux.

Les Astrologues & les Alchimistes donnent à l'Argent le nom de *Lune*, parce qu'ils croïent que ce Métal est de la même matiere que la Lune, & qu'il en reçoit perpétuellement des influences. Ainsi les Magisteres, les Teintures, les Huiles, &c. de *Lune*, ne sont autre chose que des Opérations faites sur l'Argent.

[ARGENT MONNOIE. Est de l'Argent qu'on a mis en morceaux ronds & plats, que l'on nomme Flaons, qu'on a ensuite frappez sous le balancier dans les lieux destinez à cet effet, & qui est marqué de l'image des Princes, ou des Armes des Etats, qui comme Souverains, ont pouvoir de faire battre monnoïe.]

[ARGENT BLANC. C'est la monnoie qui est véritablement de ce métal, comme écus, piéces de trente sols, de quinze sols &c.]

[ARGENT TRAIT, autrement FIL D'ARGENT. C'est de l'Argent qu'on a tiré à travers les trous d'une filiere, & qu'on a réduit par ce moïen à n'être pas plus gros qu'un cheveu. Il y a de l'Argent trait fin, & de l'Argent trait faux.]

ARGENT-VIF plus connu sous le nom de vif-Argent, ou sous celui de Mercure. *Voïez* MERCURE.

ARGENTERIE. *Pour la nettoïer sans boüillitoire.* Prenez quatre onces de Savon blanc rapé dans un plat, avec chopine d'Eau chaude, pour un sol de Pain & de lie de vin, dans un autre plat, avec autant d'eau chaude, que dans l'autre: & dans un troisiéme plat, pour un sol de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres, puis prendre une brosse de poil que vous tremperez premierement dans votre liqueur de pain de lie, secondement dans votre gravelée, puis dans votre savon: ensuite lavez-la avec d'eau chaude, & essuïez avec un linge propre & sec.

ARGENTINE. C'est une plante qui pousse de sa racine des feüilles [approchantes de celles de l'Aigremoine,] rangées le long d'un nerf par paires, dentelées en leurs bords [unies, & vertes

par

par dessus, garnies par dessous de petits bois blancs argentins; il naît aussi entre ces feuilles d'autres trés-petites feuilles de la même figure.] Elle jette encore de sa racine de petites branches nuës de toute part, par le moïen desquelles elle se multiplie comme le fraisier. [Ses fleurs naissent sur d'autres petites tiges veluës qui s'élevent d'entre les feuilles :] ces fleurs sont assez grandes, & semblables à celles de la quinte feuille, [composées chacune de cinq feuilles rondes, jaunes, disposées en rose, aïant plusieurs étamines au milieu ; il leur succéde un fruit presque rond, composé de plusieurs semences ramassées en maniere de tête, enveloppées par le calice de la fleur : sa racine est longue & menuë.]

Elle est nommée *Argentine*, non-seulement parce que la feuille est par dessous argentée, mais par ses vertus elle en merite encore plus le titre: elle est astringente & dessicative; son eau embellit non-seulement le teint des Dames, mais elle sert aussi en mêlant de sa poudre dans quatre onces de son eau, avec un peu de corail, à arrêter leurs flux excessifs, tant rouges que blancs, & pareillement le cours de ventre & la dissenterie : sa décoction avec un peu de vinaigre affermit les dents, en appaise les douleurs, & remet la luette relâchée, y mêlant un peu d'alun; elle a encore cela de propre, qu'à quelque fiévre que ce soit, elle en appaise l'extrême chaleur, en la tenant dans la main, & l'appliquant à la plante des pieds.

ARGENTINE *ou Agrimoine sauvage.* Elle a les feuilles comme l'agrimoine; elles sont veluës, vertes dessus, & blanches dessous, ses tiges rampent par terre comme celles de la piloselle; elle produit ses fleurs jaunes, qui tiennent à une longue queuë, & qui ressemblent à celles du renoncule des jardins; sa racine est rouge en dehors & blanche en dedans.

Elle croît ès lieux humides, & auprés des chemins, & fleurit en Juin & Juillet.

Elle est extrémement astringente; aussi est-elle bonne pour la dissenterie, la diarrhée, & pour arrêter les mois; ce qu'elle fait, la mettant dans les souliers sous la plante des pieds, sans rien entre deux.

ARGENTINE. Elle a une vertu excellente sur toutes les herbes pour rompre la pierre, guérit les ulceres & plaies malignes dedans le corps; elle arrête le flux, la dissenterie, & dissout le sang caillé prise breuvage.

[ARGILE. Terre à Potier, qui est grasse & gluante; la terre d'argile n'est propre qu'à faire des tuiles & des briques : on appelle autrement cette terre, glaise. Voïez à la lettre qui la regarde.]

ARGOT, est l'extrémité d'une branche qui est morte, si bien qu'ôtant cette extrémité morte jusques sur le vif, cela s'appelle ôter l'argot. Il n'y a rien de plus désagréable dans un arbre que d'y voir ces argots, & un Jardinier intelligent & propre, prend un extrême soin de les ôter; cela est particuliérement nécessaire en fait de pépinieres pour les arbres greffez en écusson.

[ARGUE, sorte de machine dont les Orfévres & les Tireurs d'or se servent pour dégrossir & tendre plus menus leurs lingots d'or, d'argent, ou de cuivre, en les faisant passer de force à travers certaines grosses filieres, dont les pertuis, ou trous ronds, vont toûjours en diminuant de grosseur.]

ARI.

[ARINDRATO. Arbre qui croît dans plusieurs cantons de l'Isle de Madagascar, dont le bois, quand il est pourri, exhale une odeur trés-agréable lorsqu'on le met au feu. On en apportoit autrefois en France, lorsque la Colonie Françoise y subsistoit encore; & par les essais qu'on y en fit alors, on ne le trouva pas moins propre aux parfums, que quantité de bois fort estimez qui viennent des Indes Orientales & Occidentales.]

ARISARUM. C'est une plante qui jette de [sa racine trois ou quatre] feuilles, [ressemblantes à celles du smylax, ou a celles du lierre, pointuës, vertes, molles, assez charnuës, âcres au goût,] soûtenuës par des queuës longues. Il s'éleve d'entre elles une tige marquetée de taches rouges, qui porte à sa sommité une fleur formée en capuchon, [de couleur blanche & brune;] ses fruits sont des bayes rouges. Sa racine est grosse comme une olive, mais plus âcre de beaucoup, & plus forte que celle de l'aron; elle a les feuilles de l'aron, mais plus petites; sa tige est menue, au sommet de laquelle elle a une petite graine ouverte d'un côté, d'où sort une petite langue de couleur pâle. Elle vient dans le Portugal & dans l'Andalousie, dans les colines, lieux pierreux, & le long des hayes & chemins. Elle fleurit en Novembre, Décembre, Janvier & Février. Elle est beaucoup plus piquante que l'aron : enduite elle arrête les ulceres corrosifs; on en fait des collyres excellens pour les fistules des yeux; mise en emplâtre sur les parties génitales de quelque animal que ce soit, elle les corrompt.

ARISTOLOCHE. C'est une plante qui jette plusieurs tiges sarmenteuses, foibles, pliantes, [à la hauteur d'environ un pied & demi, [revêtuës d'espace en espace, ou alternativement, de feuilles presque rondes, molles, d'un verd pâle, d'un goût amer, attachées à des queuës fort courtes, & embrassant en partie leur tige. Ses fleurs qui sortent des aisselles des feuilles, sont en tuyaux fermez en bas, ouverts & evasez en haut; coupez en forme de languette, de couleur purpurine, si foncée qu'elle approche du noir. [Lorsque la fleur est passée, son calice devient un] fruit membraneux, ovale, verd, mais il brunit en meurissant. [Ce fruit est divisé en sa longueur ordinaire, en six loges, remplies de semences applaties, minces, noires, posées les unes sur les autres. Sa racine est tubereuse.] Cette plante croît dans les prez, dans les vignobles, dans les champs en terre grasse.

Il y a quatre especes d'aristoloches; chaque espece est encore sous-divisée en ses autres especes. La description qu'on vient de faire, est celle de l'aristoloche ronde, que l'on a mise la premiere de la premiere espece.

L'ARISTOLOCHE est appellée en latin *Aristolochia*, à cause qu'elle est propre à faire sortir l'arriere-faix aprés l'accouchement; & *malum terræ*, parce que son fruit semble a une pomme. C'est une plante dont il y a quatre especes générales, la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menuë. La premiere appellée *Aristolochia rotunda*, pousse plusieurs tiges foibles a la hauteur d'un pied, & ses feuilles sont rondes, molles, sans queuë, embrassant leur tige; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir, ses semences sont plattes, minces, enveloppées dans de petits fruits longuets, divisez en six cellules: sa racine est ronde, ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere & désagréable au goût; elle croît dans les prez, dans les champs en terre grasse & humide. La seconde est appellée *Aristolochia longa*, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, se répandant à terre; ses feuilles sont faites en saulx, pointuës, attachées aux tiges par de petites queuës; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde; elles sont suivies de fruits figurez en petites poires, & renferment des semences plattes, noires; la racine est longue & grosse comme le bras d'un enfant, aïant la couleur & le goût de celle d'aristoloche ronde; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds, dans les hayes. La troisiéme appellée *Aristolochia Clematitis, seu Saracenica*, pousse des sarments droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres especes, à la hauteur d'environ deux pieds; ses feuilles ont la figure de celle du lierre, ridées, soûtenuës par deux queuës longues, les fleurs sont longuettes, jaunes, pâles; ses fruits sont plus gros que ceux des autres aristoloches, de figure ovale, divisez en six cellules, remplies de semences plattes: sa racine est menuë, filamenteuse, grise: elle croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois, aux païs chauds; il y en a de plusieurs especes. La quatriéme appellée *Aristolochia tenuis, seu Pistolochia, seu Polyrrhizon*, pousse plusieurs tiges menuës, foibles, couchées à terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches, mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles; son fruit est fait en petite poire succulente rempli de semence; les racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable; elle croît dans les vignobles, dans les bois, aux lieux hauts, secs & pierreux. Toutes les aristoloches contiennent beaucoup d'huile & de sel, modérément du phlegme, peu de terre; elles sont vulnéraires, détersives, hystétiques, propres pour résister a la gangrene, pour attenuer la pituite, pour aider a la respiration, [pour exciter l'urine & la sueur.] On se sert des deux premieres especes extérieurement, & on emploie les racines des deux dernieres dans les remédes qu'on fait prendre intérieurement. [Quelques-uns leur substituent la racine de l'aristoloche clematite; mais il s'en faut beaucoup que cette derniere racine n'ait autant de vertus que celle de la petite aristoloche.

On nous apporte toutes les racines d'aristoloches séches du Languedoc, de la Provence: la longue & la ronde doivent être choisies grosses, bien nourries, nouvellement séchées, pesantes, grises en dehors, jaunes en dedans, d'un goût extrémement amer.

La petite doit être bien nourrie, touffuë comme la racine d'ellebore noir, récemment séchée, de couleur jaunâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût amer; elle est préférable a toutes les autres pour la thériaque.]

ARITHMETIQUE. C'est la science des nombres, [qui enseigne a supputer, compter, & calculer avec justesse & avec facilité, & par laquelle on peut connoître sûrement la valeur de toutes sortes de sommes proposées, soit en les ajoûtant ensemble, soit en les tirant & soustraiant les unes des autres, soit en les multipliant les unes par les autres, soit enfin en les divisant & partageant.] Elle comprend quatre principales régles; savoir, Addition, Soustraction, Multiplication & Division, par le moïen desquelles on peut résoudre toutes sortes de Questions. [Il est vrai que pour la facilité des calculs Astronomiques ou Mercantilles, on a imaginé diverses autres Régles, telles que sont celles de Trois, de Compagnie, de Change, d'Escompte, d'Alliage, & quelques autres; mais toutes ces Régles nouvelles ne se pouvant faire que par l'application des quatre premieres, l'on peut dire que la science d'un habile Arithméticien se trouve toute entiere dans la facilité qu'il a d'additionner, soustraire, multiplier & diviser toutes sortes de nombres.]

Il est nécessaire avant toutes choses de savoir la numération, sans laquelle on ne peut exprimer la valeur de plusieurs chiffres joints ensemble, la Table suivante en donnera le moïen.

Table de Numération.

Nombre	1
Dixaine	24
Centaine	356
Mille	4679
Dixaine de mille	53796
Centaine de mille	675379
Million	7943752
Dixaines de millions	85943679
Centaine de millions	964379653
Milliars	1000000000
Dixaine de milliars	25570067543
Centaine de milliars	375247536737

Pour l'intelligence de cette Table, il faut remarquer que la premiere colonne du côté droit exprime des nombres; c'est-a-dire, autant d'unitez que la figure vaut; comme 1 vaut un, 2 vaut deux, 3 vaut trois, & ainsi des autres.

La seconde colonne exprime des dixaines; c'est-à-dire, que la figure vaut autant de fois dix que sa valeur, comme 1 vaut dix, un 2 vingt, un 3. trente, un 4 quarante, & ainsi des autres.

La troisiéme exprime des centaines; c'est à-dire, qu'un 1 vaut cent, un 7 sept cens, un 9 neuf cens, &c.

La quatrime exprime des mille, la cinquiéme des dix mille, la sixiéme des cent mille, la septiéme des millions, la huitiéme des dix millions, la neuviéme des cent millions, la dixiéme des milliars, la onziéme des dix milliars, & la douziéme des cent milliars.

EXEMPLE.

Je veux savoir ce que valent les sept figures de la septiéme ligne de la table de numération, qui sont 7943752.

Suivant l'explication ci-dessus, la premiere figure à main droite qui est 2 vaut deux, la seconde qui est cinq vaut cinquante, la troisiéme sept cens, la quatriéme trois mille, la cinquiéme quarante mille, la sixiéme neuf cens mille, & la septiéme sept millions; ainsi toutes ces figures étant nombrées, feront sept millions neuf cens quarante-trois mille sept cens cinquante-deux.

Il y a encore un autre caractere qu'on nomme zero, & qui est figuré par o. Il ne signifie rien de lui-même, mais il sert à faire signifier les autres. Ainsi dans cette expression 207. le dernier chiffre 7 marque 7 unitez, o qui est au rang des dixiémes ne marque rien, mais il sert à faire connoitre que le 2 est placé au troisiéme rang, & qu'il vaut 2 centiémes.

ADDITION. PREMIERE REGLE.

Additionner est ajoûter plusieurs nombres ensemble pour faire un total. [Quand on dit, joindre & ajoûter ensemble plusieurs sommes, nombres, poids, ou quantitez, cela doit s'entendre chacune d'une même espece; comme des Loüis d'Or, avec des Loüis d'Or; des livres de poids, avec des livres de poids; & non pas de Loüis d'Or avec des Ecus d'Argent; ni des livres poids de marc de 16 onces avec des livres tournois de vingt sols.]

EXEMPLE.

Un Marchand a vendu quatre piéces d'étoffe; savoir, la premiere 456 livres 12 s. 6 deniers; la seconde 325 livres 18 s. 4 den. la troisiéme 564 liv. 19 s. 11 den. & la quatriéme 226 liv. 3 s. 9 den. Il veut savoir a quelle somme monte le tout.

Pour faire cette régle, il faut premierement savoir que la livre tournois est composée de 20 s. & le sol de 12 deniers.

Pour la disposition de la régle, il faut observer de bien poser les chiffres, ensorte que les deniers soient sous les deniers, les sols sous les sols, les livres sous les livres, les dixaines sous les dixaines, les centaines sous les centaines, &c.

DISPOSITION.

Premiere piéce - - -	456 liv. - - -	12 s.	6 den.
Seconde - - - -	325 - - - -	18 -	4
Troisiéme - - -	564 - - - -	19 -	11
Quatriéme - - -	226 - - - -	9 -	9
TOTAL - - - -	1573 - - - -	14 -	6
Preuve - - - - -	122 - - - -	22 -	0

Pour l'opération de cette régle, il faut ajoûter tous les deniers ensemble, qui se trouvent monter a trente deniers, qui valent 2 sols 6 deniers; il faut poser 6 den. sous la colonne des deniers, & retenir les deux sols pour les ajoûter à la colonne des sols, qui feront ensemble 24 sols; il faut poser 4 sols sous ladite colonne, & retenir deux dixaines, lesquelles ajoûtées avec les trois dixaines de sols, feront 4 dixaines de sols, ou deux livres dix sols; il faut poser un 1 sous lesdites dixaines, & retenir 2 liv. lesquelles ajoûtées à la premiere colonne des liv. feront 23 liv. il faut poser 3 sous ladite colonne, & retenir 2, qu'il faut ajoûter a la seconde colonne, & trouverez 17; il faut poser 7 & retenir 1, qu'il faut ajoûter à la troisiéme colonne, & vous trouverez 15; il faut poser 5 & avancer 1 un peu au-delà de la troisiéme colonne. Ainsi on pourra voir que lesdites quatre piéces d'étoffes coûteront 1573 liv. 14 s. 6 den.

La preuve de cette régle se fait par la soustraction; il faut commencer a compter la premiere colonne des livres à main gauche, on trouvera 14 qu'il faut ôter le 15, qui sont les deux premieres figures du total, restera 1 qu'il faut poser sous le 5. Il faut aussi compter la seconde colonne, on trouvera 15 qu'il faut ôter de 17, reste 2 qu'il faut poser sous ledit 7; il faut ensuite compter la troisiéme colonne, on trouvera 21 qu'il faut ôter de 23, restera 2 qu'il faut poser sous ladite figure; il faut ensuite compter les sols, on trouvera 52 s. qu'il faut ôter de 2 liv. 14 s. ou 54 s. restera 2 s. qu'il faut poser sous lesdits 14 s. & finalement compter la colonne des deniers, on trouvera 30 den. qu'il faut ôter de 2 s. 6 den. il ne restera rien, qui est une marque infaillible que la régle est bien faite.

Cette régle étant bien entenduë, on pourra facilement faire toutes sortes d'additions, comme de marcs, d'onces, de gros, de deniers & de grains; de toises, pieds, pouces & lignes, &c. en observant que le marc se divise en 8 onces, l'once en 8 gros, le gros en 3 deniers, & le denier en 24 grains.

La toise se divise en six pieds, le pied en douze pouces, le pouce en douze lignes.

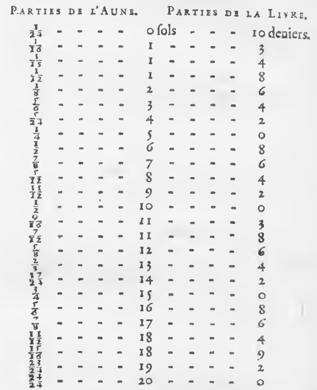
Le muid de blé ou de sel se divise en 12 septiers, le septier en 4 minots, le minot en 3 boisseaux, & le boisseau en 16 litrons.

L'année se divise en 12 mois, le mois en 30 jours, le jour en 24 heures, l heure en 60 minutes.

L'aune se divise en 2 moitiez, 4 quarts, 8 huitiémes, 16 seiziémes 3 tiers, 6 sixiémes, 12 douziémes, 24 vingt-quatriémes.

[L'addition d'aunage est celle qui se fait du nombre d'aunes qui contiennent plusieurs piéces de marchandises d'une même espece pour en connoître le total.]

L'addition d'aunage se fait comme l'addition par livres, sols & den. en observant de prendre les fractions de l'aune sur le pied des fractions de la livre, comme il se voit par le Bordereau ci-après.



TABLE

DU BORDEREAU D'AUNAGE.

PARTIES DE L'AUNE.	PARTIES DE LA LIVRE.	
$\frac{1}{24}$ - - - -	0 sols - - -	10 deniers.
$\frac{1}{16}$ - - - -	1 - - - -	3
$\frac{1}{15}$ - - - -	1 - - - -	4
$\frac{1}{12}$ - - - -	1 - - - -	8
$\frac{1}{8}$ - - - -	2 - - - -	6
$\frac{1}{6}$ - - - -	3 - - - -	4
$\frac{5}{24}$ - - - -	4 - - - -	2
$\frac{1}{4}$ - - - -	5 - - - -	0
$\frac{1}{2}$ - - - -	6 - - - -	8
$\frac{7}{8}$ - - - -	7 - - - -	6
$\frac{5}{12}$ - - - -	8 - - - -	4
$\frac{11}{12}$ - - - -	9 - - - -	2
$\frac{1}{2}$ - - - -	10 - - - -	0
$\frac{9}{16}$ - - - -	11 - - - -	3
$\frac{7}{12}$ - - - -	11 - - - -	8
$\frac{5}{8}$ - - - -	12 - - - -	6
$\frac{2}{3}$ - - - -	13 - - - -	4
$\frac{17}{24}$ - - - -	14 - - - -	2
$\frac{3}{4}$ - - - -	15 - - - -	0
$\frac{5}{6}$ - - - -	16 - - - -	8
$\frac{7}{8}$ - - - -	17 - - - -	6
$\frac{11}{12}$ - - - -	18 - - - -	4
$\frac{15}{16}$ - - - -	18 - - - -	9
$\frac{23}{24}$ - - - -	19 - - - -	2
$\frac{24}{24}$ - - - -	20 - - - -	0

Addition pour le Bordereau d'Aunage.

Pour faire voir l'usage & la pratique de la Table ci-dessus, on donnera l'exemple d'addition d'aunage suivant.

EXEMPLE.

Un Marchand a cinq piéces de marchandise qui contiennent

24 aunes $\frac{1}{2}$ - - -	ou - - 10 sols	-	0 deniers,
17 - - $\frac{1}{4}$ - - -	ou - - 5 s.	- -	0
18 - - $\frac{1}{3}$ - - -	ou - - 6 s.	- -	8
16 - - $\frac{3}{4}$ - - -	ou - - 15 s.	- -	0
17 - - $\frac{5}{8}$ - - -	ou - - 16 s.	- -	8
TOTAL 94 aunes $\frac{2}{3}$ - -	ou 2 Liv. 13 sols		4 deniers.

Aiant fait l'opération, on trouve que les sols & den. montent à 2 liv. 13 s. 4 den. ainsi les deux liv. sont deux 2 aunes qu'il faur ajoûter avec les aunes, & comme les 13 s. 4 d. sont les deux tiers de la liv. il faut les poser pour 2 tiers d'aune, & trouver au total 94 aunes $\frac{2}{2}$ que contiennent lesdites cinq piéces de marchandise.

SOUSTRACTION. SECONDE REGLE.

[La soustraction est la deuxiéme des quatre premieres régles de l'Arithmétique, dont on se sert pour défalquer, déduire ou ôter d'un grand nombre, un plus petit de méme espece, afin d'en connoître le restant. La soustraction est composée de trois nombres ou sommes, dont le premier, qui est toûjours le plus grand, se nomme la Dette; le second qui est à défalquer, s'appelle la Païe; & le troisiéme qui est inconnu & que l'on cherche, est nommé le Reste. Pour faire cette régle il faut poser les deux premiers nombres l'un sous l'autre; c'est-à-dire, la Paie sous la Dette, suivant l'ordre de la numération des chiffres, & une ligne dessous. Puis pour trouver le troisiéme nombre inconnu, on doit ôter les figures inférieures des figures supérieures, de colonnes en colonnes, l'une après l'autre, en allant de droit à gauche, ou commencer par les deniers, puis les sols, & ensuite par la colonne des livres.]

EXEMPLE.

Un Particulier doit à un autre 70436 livres 12 sols 4 deniers, sur quoi il lui paie 59698 livres 18 sols 7 deniers; on demande ce qu'il doit de reste.

DISPOSITION.

	Colonnes A B C D E		
Dette - - - - -	70436 livres	12 sols	4 den.
Païe - - - - -	59699 - -	18 -	7
Reste - - - - -	10737 - -	13 -	9
Preuve - - - - -	70436 - -	12 -	4

Le

La régle étant ainsi disposée, il faut commencer par les den. & dire qui de 4 ôte 7 ne peut, il faut emprunter un sol sur la colonne des sols, lequel vaut 12 den. lesquels joints ensemble avec 4 font 16, & dire qui de 16 ôte 7 restera 9 qu'il faut écrire sous les den. ensuite il faut passer à la colonne des sols où est écrit 12 qu'il ne faut plus compter que pour 11 à cause de l'emprunt, & dire qui de 11 ôte 18 ne peut, il faut emprunter une livre sur la premiere figure des livres qui vaut 20 sols & onze font 31, & qui de 31 ôte 18 reste 13 qu il faut écrire sous ladite colonne des sols. Il faut ensuite passer aux livres, & ne compter la figure 6 que pour 5 a tendu l'emprunt, & dire qui de 5 ôte 8 ne peut; il faut emprunter une dixaine sur la figure suivante & dire qui de 15 ôte 8 reste 7 qu'il faut écrire dessous; il faut dire ensuite qui de 2 ôte 9 ne peut, il faut emprunter une dixaine, & dire qui de 12 ôte 9 reste 3 qu'il faut écrire dessous. On dit ensuite qui de 3 ôte 6 ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure qui est un o, qui ne peut rien produire; c'est pourquoi il la faut emprunter sur la figure 7, & dire qui de 13 ôte 6 reste 7 qu'il faut écrire dessous; on passe ensuite à ladite figure o, que l'on compte pour 9, & dire qui de 9 ôte 9 reste o, qu'il faut écrire dessous, & finalement passer a ladite figure 7, qu'il ne faut compter que pour 6, & dire qui de 6 ôte 5 reste 1 qu'il faut écrire dessous; ainsi il restera encore 10737 liv. 13 f. 1 den. à païer, comme il se voit par l'opération ci-dessus.

Il faut remarquer que lorsqu'il se rencontre plusieurs zeros dans la somme principale d'une soustraction, il faut emprunter sur la figure qui les précéde, qui sera ensuite comptée pour un moins que sa valeur, & faire valoir tous lesdits zeros pour 9, à la réserve du premier qui doit être compté pour 10.

E X E M P L E.

[Il m'est dû deux cens cinquante mille livres; surquoi il m'a été païé cent septante huit mille cinq cens quarante & six livres. Je veux savoir combien il m'est dû de reste.

Colonne A B C D E F.

Dette	- - - - - -	250000 livres.
Païe	- - - - - -	178546
Reste	- - - - - -	71454
Preuve	- - - - - -	250000

E X P L I C A T I O N.

[Après que les deux sommes ont été posées comme ci-dessus; savoir, la dette sur la païe, & une ligne dessous. Je commence à soustraire par la colonne F. en disant qui de zéro païe 6 ne peut; j'emprunte une dixaine du 5 de la colonne B. que je joins au zéro de la colonne F, ce qui fait 10, & je dis: qui de 10 païe 6 reste 4, que je pose sous le six.

Après je passe à la colonne E, dont le zero vaut 9 à cause de la dixaine empruntée sur lui qui valoit 10, au moïen de la dixaine empruntée du 5 de la colonne B pour joindre au zéro de la colonne F, & le faire valoir aussi 10. Ainsi je dis: qui de 9 païe 4 reste 5 que je pose sous le 4. Puis je vais à la colonne D, dont le zéro vaut aussi 9, par la même raison dite ci-dessus, & je dis: qui de 9 païe 5 reste 4 que je pose sous le 5. Puis je passe a la colonne C, dont le zéro vaut aussi 9. & je dis: qui de 9 païe 8 reste 1, que je pose sous le 8. Après je passe à la colonne B dont le 5 ne vaut plus que 4, en aïant été emprunté une dixaine pour joindre au zéro de la colonne F. & je dis: qui de 5 païe 7 ne peut; j'emprunte une dixaine du 2 de la colonne A que je joins au 4 de la colonne B, ce qui fait 14. & je dis: qui de 14 païe 7 reste 7, que je pose sous le 7. Enfin je viens a la colonne A dont le 2 ne vaut plus que 1, en aïant été emprunté une dixaine pour joindre au 5 de la colonne B, & je dis: qui de 1 païe, reste rien.]

La preuve de la soustraction se fait en ajoûtant ce qui reste à païer, à ce qui a été païé pour avoir le total de la somme principale; on observera le même ordre pour toutes sortes de soustractions.

[SOUSTRAIRE. Signifie défalquer, déduire, ôter un petit nombre d'un plus grand, par le moïen d'une régle d'arithmétique appellée soustraction.]

M U L T I P L I C A T I O N.

Troisiéme Régle.

Multiplication, est [la troisiéme des quatre premieres régles de l'Arithmétique, qui enseigne à multiplier un nombre par un autre, ou par soi-même; c'est-à-dire, à trouver quelle somme feroit un nombre qui seroit ajoûté ou redoublé autant de fois qu'il y a d'unitez dans un autre; ensorte que la multiplication des nombres n'est pour ainsi dire qu'un abregé de l'addition.]

E X E M P L E.

Je veux savoir combien 4 étant multiplié par 4 contient d'unitez. Il faut dire quatre fois quatre font 16; ainsi 4 étant multiplié par 4 donne 16.

Pour multiplier facilement & promptement, il est nécessaire de savoir par cœur la Table suivante.

TABLE DE MULTIPLICATION.

1 fois 1 f. 1	3 fois 6 f. 18	6 fois 9 f. 54
1 . . . 2 . . . 2	3 . . . 7 . . 21	6 . . 10 . . 60
1 . . . 3 . . . 3	3 . . . 8 . . 24	7 fois 7 f. 49
1 . . . 4 . . . 4	3 . . . 9 . . 27	7 . . . 8 . . 56
1 . . . 5 . . . 5	3 . . 10 . . 30	7 . . . 9 . . 63
1 . . . 6 . . . 6	4 fois 4 f. 16	7 . . 10 . . 70
1 . . . 7 . . . 7	4 . . . 5 . . 20	8 fois 8 f. 64
1 . . . 8 . . . 8	4 . . . 6 . . 24	8 . . . 9 . . 72
1 . . . 9 . . . 9	4 . . . 7 . . 28	8 . . 10 . . 80
1 . . 10 . . 10	4 . . . 8 . . 32	9 fois 9 f. 81
2 fois 2 f. 4	4 . . . 9 . . 36	9 . . 10 . . 90
2 . . . 3 . . . 6	4 . . 10 . . 40	10 . . 10 . . 100
2 . . . 4 . . . 8	5 fois 5 f. 25	2 fois 12 f. 24
2 . . . 5 . . 10	5 . . . 6 . . 30	3 . . . 12 . . 36
2 . . . 6 . . 12	5 . . . 7 . . 35	4 . . . 12 . . 48
2 . . . 7 . . 14	5 . . . 8 . . 40	5 . . . 12 . . 60
2 . . . 8 . . 16	5 . . . 9 . . 45	6 . . . 12 . . 72
2 . . . 9 . . 18	5 . . 10 . . 50	7 . . . 12 . . 84
2 . . 10 . . 20	6 fois 6 f. 36	8 . . . 12 . . 96
3 fois 3 f. 9	6 . . . 7 . . 42	9 . . . 12 . . 108
3 . . . 4 . . 12	6 . . . 8 . . 40	10 . . 12 . . 120
3 . . . 5 . . 15		

Pour faire toutes sortes de multiplications, il faut écrire le nombre à multiplier, & sous icelui le multiplicateur. [L'on prend pour l'ordinaire le plus grand nombre pour multiplicande & le plus petit pour le multiplicateur; cependant de quelle maniere ils soient pris, le produit de la multiplication, qui est le résultat de la régle, se trouve toûjours le même, étant indifférent qu'on multiplie 4 par 3, ou 3 par 4; puisque de l'une des deux manieres le produit se rencontre parfaitement égal, d'autant qu'il est constant que quatre fois 3 font 12, & que trois fois 4 font pareillement 12. A l'égard de l'utilité de la multiplication, elle consiste particulierement à trouver par le prix d'une chose la valeur de plusieurs, en telle espece qu'on a multiplié; desorte que si on a multiplié par des livres tournois de vingt sols; si c'est par des sols de douze deniers, il viendra des sols de douze deniers; & si c'est par des deniers, il viendra des deniers, & ainsi du reste.]

E X E M P L E.

Un Capitaine de Cavalerie a acheté 245 Chevaux, à raison de de 216 liv. chaque Cheval, on demande combien lui coûteront lesdits 245 Chevaux.

Il faut premierement poser 245 pour nombre à multiplier, & 216 dessous pour multiplicateur.

O P E R A T I O N.

Nombre à multiplier	- - - - -	245
Multiplicateur	- - - - - - -	216 liv.
		1470
		245
		490
TOTAL	- - - - - - - -	52920

La régle étant ainsi disposée, il faut multiplier le chiffre 6, premiere figure de multiplicateur par le chiffre 5, premiere figure du nombre à multiplier, en disant 6 fois 5 font 30, il faut poser un o sous ledit chiffre 6 & retenir 3; il faut dire ensuite 6 fois 4 font 24, & trois que j'ai retenu font 27, je pose 7 & retient 2; & 6 fois 2 font 12, & 2 font 14, je pose 4 & avance 1.

Il faut ensuite que la seconde figure du multiplicateur qui est 1, fasse la même chose que la premiere, & dire: une fois 5 fait 5, je pose 5 en reculant d'un dégré, une fois 4 est 4; je pose 4, & une fois 2 est 2, je pose 2.

Il faut ensuite passer à la troisiéme figure dudit multiplicateur, & dire: 2 fois 5 font 10, je pose o, en reculant encore d'un dégré, & retient 1; 2 fois 4 font 8, & 1 que je retiens font 9, je pose 9; enfin 2 fois 2 font 4, je pose 4.

Cela étant fait, il faut additionner les trois produits & trouver 52920 livres pour la valeur requise, comme il se voit par l'opération ci-dessus.

La preuve de la multiplication qui se fait par la division est immanquable; c'est pourquoi je ne me servirai point de la preuve par 9 qui peut errer, & pour la preuve de cette régle voïez la premiere régle de division.

[Il faut observer que lorsque le multiplicateur est composé de 3 ou 4 figures, & même davantage, l'on doit suivre le même ordre que lorsqu'il n'y en a que deux; c'est-à-dire, qu'on doit reculer toûjours le produit de chaque figure d'un dégré.

Lorsqu'il y a des zéros au multiplicateur, comme si 446 étoient à multiplier par 200, il faudroit poser les 446 & les 200 dessous, de maniere que le 2 des 200 fût directement placé sous le 6 & les 2 zéros avancez, n'y aïant simplement qu'à les poser au produit sans se mettre en peine d'en faire la multiplication, parce que les zéros ne peuvent ni se multiplier, ni se diviser; ensuite on doit multiplier les 446 par 2, comme il se voit par l'opération suivante.

Nombre à multiplier	- - - - -	446
Multiplicateur	- - - - - - -	2
Produit	- - - - - - - - -	89200

Et

Et supposé qu'il y eut des zéros, tant au nombre à multiplier qu'au multiplicateur, pour lors il faudroit multiplier les figures qui ne sont point des zéros, l'une par l'autre, puis ajoûter au produit tous les zéros de suite, soit du nombre à multiplier, soit du multiplicateur, & ce qui se trouvera au total de l'addition, sera le produit de la multiplication. Comme par exemple, si l'on vouloit multiplier 45600 par 3700, il faudroit se conformer à l'opération ci-après.

Nombre à multiplier - - - - -	45600
Multiplicateur - - - - - - - -	3700
	3192
	1368
Produit - - - - - - - - -	168720000

Il en faut user de même dans les autres multiplications où il se rencontre ainsi des zéros.

Observations sur la Multiplication.

Il faut remarquer que quand on multiplie quelque nombre que ce soit par des sols; le produit ne donne que des sols, & pour les réduire en livres il faut trancher la derniere figure à droite, qui ne sera comptée que pour des sols, & prendre la moitié des autres qui demeureront pour autant de livres.

EXEMPLE.

On demande combien valent 356 écus blancs, ou loüis d'argent, à 62 sols, multipliez 356 par 62, le produit donnera 22072 sols, lesquels étant réduits en livres, comme il est dit ci-dessus, vous trouverez 1103 livres 12 sols pour la valeur requise.

Opération.

```
  356
   62
 ----
  712
 2136
 ----
22072
 ----
1103 l. 12 f.
```

Si les écus blancs valoient 66 sols, il faudroit multiplier 356 par 66 sols, & au lieu de trouver 1103 liv. 12 sols, vous trouverez 1174 liv. 16 sols.

Il y a une autre maniere plus courte pour savoir ce que valent un nombre d'écus blancs, qui est de multiplier par 33 sols, qui est la moitié de 66 sols.

EXEMPLE.

Multipliez 356 écus blancs par 33 sols, le produit donnera 11748 sols, tranchez la derniere figure qui est 8 & la doublez, vous trouverez 16 sols, & les autres feront des livres.

Opération.

```
                       356
                        33
                      ----
                      1068
                      1068
                      ----
Tranché & doublé.    11748
Donne                 1174 liv. 16 sols.
```

On peut voir par ces deux opérations, que quoiqu'elles soient multipliées différemment, elles produisent toutes deux la même chose.

Pour la preuve, voïez la seconde régle de division.

Pour multiplier par sols & deniers, par livres & sols, & par livres, sols & deniers, il est nécessaire de savoir réduire les deniers en sols, les sols en livres, & les deniers en livres.

C'est pourquoi j'ai mis ici ces trois manieres de réductions, que l'on nomme ordinairement parties aliquotes.

Les réductions des deniers en sols, par les parties aliquotes, de 12 deniers valeur d'un sol.

Pour 1 denier faut prendre le douziéme.
Pour 2 deniers le sixiéme.
Pour 3 deniers le quart.
Pour 4 deniers le tiers.
Pour 5 deniers le quart & le sixiéme.
Pour 6 deniers la moitié.
Pour 7 deniers le tiers & le quart.
Pour 8 deniers deux fois le tiers.
Pour 9 deniers la moitié & le quart.
Pour 10 deniers la moitié & le tiers.
Pour 11 deniers deux fois le tiers & le quart.

Multiplication par sols & deniers.

Un particulier dépense tous les jours 17 sols 4 deniers, on demande combien par an.

Multipliez 365 jours dont l'année est composée par 17 sols, & pour les 4 deniers prenez le tiers de 365 jours, & faites addition de tout, le produit donnera 6326 sols 8 deniers, qui étans réduits en livres donneront 316 livres 6 sols 8 den. pour valeur requise.

Opération.

```
 365 jours
  17 sols 4 deniers.
 ----
 2555
 365
  121 sols 8 deniers.
 ----
 6326 f. 8 d.
 ----
316 liv. 6 sols 8 deniers.
```

Voïez la preuve à la troisiéme régle de division.

Les réductions des sols en livres par les parties aliquotes de 20 sols, valeur de la livre.

Pour 1 sol on coupe la derniere figure qui demeure pour autant de sols, & on prend la moitié des autres pour avoir des livres.

Pour 2 f. on double la derniere figure qui demeure pour autant de f. & on pose les autres pour avoir des livres.

Pour 3 f. comme pour 2 f. & pour un f.
Pour 4 f. on prend le cinquiéme.
Pour 5 f. le quart.
Pour 6 f. comme pour 4 f. & pour 2 f.
Pour 7 f. comme pour 5 f. & pour 2 f.
Pour 8 f. deux fois le cinquiéme.
Pour 9 f. le quart & le cinquiéme.
Pour 10 f. la moitié.

Quand on prend pour 11 f. pour 12, &c. Il faut toûjours prendre pour 10 f. & pour 1, pour 2 ou pour 3 f. comme il est marqué cidessus.

Les réductions des den. en liv. par les parties aliquotes de 24 dixaines, dont la livre est composée, d'autant que 240 den. valent une livre, & en coupant la derniere figure à droite vous trouverez lesdites 24 dixaines.

Il faut remarquer qu'il ne faut prendre sur le pied de 24 que jusqu'à la figure tranchée, & ensuite sur le pied de 12.

Pour 1 denier le vingt-quatriéme, & à la figure tranchée le douziéme.
Pour 2 deniers le douziéme, & à la figure tranchée le sixiéme.
Pour 3 deniers le huitiéme, & à la figure tranchée le quart.
Pour 4 deniers le sixiéme, & à la figure tranchée le tiers.
Pour 5 deniers comme pour 3 deniers & pour 2 deniers.
Pour 6 deniers le quart, & à la figure tranchée la moitié.
Pour 7 deniers comme pour 4 deniers & pour 3 deniers.
Pour 8 deniers le tiers, & à la figure tranchée les deux tiers.
Pour 9 deniers comme pour 6 deniers & pour 3 deniers.
Pour 10 deniers comme pour 6 deniers & pour 4 deniers.
Pour 11 deniers comme pour 8 deniers & pour 3 deniers.

Sachant bien les tables ci-dessus, on peut faire telles multiplications que l'on voudra.

EXEMPLE.

Un Marchand vend 964 aunes de drap, à raison de 14 liv. 18 sols 6 den. l'aune, je demande ce qu'il doit recevoir pour la valeur.

Multipliez 964 aunes par 14 liv. pour les 18 sols, prenez la moitié & deux fois le cinquiéme des 964 & pour 6 deniers après avoir tranché la derniere figure à main droite, prenez le quart des deux premieres, & la moitié de ladite figure tranchée, vous trouverez 14387 livres 14 sols pour valeur requise.

Opération.

```
964 aunes
 14 liv. 18 f. 6 deniers.
----
3856
964
 482 produit de 10 sols.
 192   16 }
 192   16 } produit de 8 f.
  24    2   produit de 6 den.
----
14387  14 f.
```

Voïez la preuve à la division.

Multiplication par fractions d'aunages.

On demande ce que coûteront 27 aunes $\frac{3}{4}$ de satin, à 7 liv. 13 f. 4 den. l'aune.

Multipliez 27 aunes par 7 liv. & pour 13 sols 4 deniers prenez en deux fois le tiers, & pour les $\frac{3}{4}$ d'aunes, prenez la moitié & le quart de 7 liv. 13 f. 4 den. vous trouverez 212 liv. 15 f. pour valeur requise.

Opération.

Opération.

```
27 aunes 3/4
 7 livres 13 s. 4 deniers.
---------------------------
189
 9
 9  } produit de 13 s. 4 deniers.
 5      16     8
 1      18     4  { produit des 3/4
---------------------------
212 liv. 15 sols o deniers.
```

Voïez la preuve à la 5 division.

[On se sert aussi de la multiplication pour réduire une grande éspece, soit de monnoïe, de poids, de mesure, &c. pour savoir combien une quantité de ces grandes especes en contient de moindres, comme les livres tournois les réduire en sols, & les sols en deniers; les marcs en onces, les onces en gros, les gros en deniers, & les deniers en grains, les toises en pieds, en pouces, & les pouces en lignes, &c.

Pour opérer en toutes ces sortes de réductions, il faut multiplier la quantité de la grande espece par le nombre, selon lequel elle contient la moindre; comme, soupposé qu'on voulût réduire des livres tournois en sols, il faudroit multiplier le nombre des livres par 20 sols que vaut la livre tournois, des sols en deniers; on doit multiplier le nombre des sols par 12 deniers, qui font un sol, &c.]

DIVISION. QUATRIE'ME REGLE.

Diviser, est partager un nombre en plusieurs parties égales.

E X E M P L E.

Un Capitaine a acheté 245 Chevaux, qui lui reviennent à 52920 liv. savoir ce que doit coûter chaque Cheval.

Il y a cinq manieres différentes de faire la division; savoir, à [l'Allemande, à l'Indienne, à] la Françoise, à l'Espagnole & à l'Italienne. Je me sers ordinairement de cette derniere comme plus facile, plus courte & moins embarrassante, n'étant point obligé à couper les figures, & à poser plusieurs fois le diviseur.

[Toutes ces especes de divisions sont pourtant bonnes, & leurs opérations certaines, puisqu'elles font toujours trouver le quotient avec la même exactitude.

La division contient en elle trois nombres qui ont chacun leur dénomination particuliere; le deuxiéme s'appelle dividende, ou nombre à diviser; le deuxiéme se nomme diviseur ou partiteur; & le troisiéme que l'on cherche sans le connoitre, qui est le résultat de la régle, est appellé quotient.]

Pour faire l'opération de cette régle, il faut premierement écrire 52920 pour nombre à diviser, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire, & ensuite écrire 245 pour diviseur, & faire une petite barre dessous pour séparer le quotient. Cela étant disposé, il faut considérer que le diviseur est composé de trois figures; c'est pourquoi il faut faire un petit point sous la troisiéme figure du nombre à diviser qui est 9, ensuite il faut commencer par la premiere figure à main gauche qui est 5, & dire en 5 combien de fois 2 premiere figure du diviseur? il y est deux fois, qu'il faut écrire sous la barre du diviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui l'une après l'autre, en commençant par la derniere qui est 5, & dire 2 fois 5 font 10; ôtez 10 de 9 ne se peut, il faut emprunter 1 qui vaut 10 & 9 font 19: qui de 19 ôte 10 reste 9 qu'il faut poser sous la troisiéme figure & retenir 1; il faut dire ensuite: 2 fois 4 font 8 & 1 que j'ai emprunté font 9; ôtez 9 de 2, ne se peut, j'emprunte 1 qui vaut 10 & 2 font 12, & qui de 12 ôte 9 reste 3 que je pose dessous: je dis ensuite 2 fois 2 font 4 & 1 font 5, ôtez 5 de 5 reste rien. Cela étant fait il faut abaisser la figure 2 du nombre à diviser vis-à-vis des deux figures 3 & 9 restées, & dire: en trois combien de fois 2? une fois; il faut poser 1 ensuite du 2 qui est déja posé au quotient, & dire: une fois 5 est 5; ôtez 5 de 2, ne se peut, il faut emprunter une dixaine, & dire: de 12 reste 7 qu'il faut poser dessous & retenir 1, & dire: une fois 4 est 4, & 1 que je retiens font 5, ôtez 5 de 9 reste 4, que je pose sous le 9, & une fois 2 est 2 que j'ôte de 3, reste 1, que j'écris dessous. Il faut ensuite abaisser la figure o du nombre à diviser vis-à-vis des trois figures 1, 4, 7 restées, & dire: en 14 combien de fois 2? il y est 6 fois que je pose au quotient, & dire: 6 fois 5 font 30; que j'ôte o ne se peut, j'emprunte 3 dixaines qui valent 30, & ôtez 30 reste o que je pose dessous: je dis ensuite, 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai empruntez font 27, que j'ôte 27 reste o; enfin 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai empruntez font 14; ôtez 14 de 14, reste o.

Opération.

```
Nombre à diviser 52920 | 245 Diviseur.
                   392 |--------------
                  1470 | 216 l. Quot.
                    00 |
```

Ainsi on voit par l'opération que chaque Cheval coûtera 216 livres.

Comme la preuve de la division se fait par la multiplication, il faut multiplier le diviseur par le quotient. Voïez la premiere régle de multiplication.

Division à la Françoise.

```
     2
    14
   853
  1407
 52920 | 216
-------
 24555
   244
     2
```

On peut voir par l'opération de cette régle, qu'elle est beaucoup plus longue que l'Italienne, y aïant neuf chiffres de plus.

Diverses questions sur la Division.

Un particulier dépense tous les ans 316 liv. 6 s. 8 den. on demande combien par jour.

Il faut diviser 316 liv. par 365 jours; mais comme 365 est un nombre plus grand que 316, il faut multiplier 316 liv. par 20 s. & y ajoûter 6 sols, le produit donnera 6326 sols qu'il faut diviser par 365, le quotient donnera 17 s. & restera 121 s. qu'il faut multiplier par 12 den. & y ajoûter 8 den. le produit donnera 1460 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotient donnera 4 den. ainsi on voit que ce particulier aura tous les jours 17 sols 4 den. à dépenser.

Opération.

```
                 316 liv. 6 s. 8 d.
                  20
-------------------------------------------
Nombre à diviser 6326 | 365 jours Diviseur.
                      |--------------------
                 2676   17 s. 4 d. à dépenser par
                  121   s. restans.         [jour
                   12   den.
                 ------------------------
                  242
                 1218
                 ----
                 1460
                   00
```

Pour la preuve, voïez la troisiéme régle de multiplication.

Autre.

Un Marchand Drapier a 964 aunes de drap qui lui coûtent 14387 livres 14 sols, on demande la valeur de l'aune.

Il faut diviser 14386 par 964 aunes, le quotient doit produire 14 liv. & restera 891 qu'il faut multiplier par 20 s. & y ajoûter 14 s. le produit donnera 17834 sols, qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotient doit produire 18 sols, & restera 482 s. qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 5784 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotient donnera 6 den. ainsi on voit que chaque aune coûtera 14 liv. 18 s. 6 den.

Opération.

```
Nombre à diviser 14387 l. 964 Diviseur.

          4747 14 liv. 18 s. 6 den.
           891 livres restans
            20 sols.
         ------------------------
         17834
          8194
           482 s. restans
            42 deniers.
          ----
          5784
            00
```

Voïez la preuve à la quatriéme régle de multiplication.

Autre.

Une piéce de Satin contenant 27 aunes 3/4 a coûté 212 liv. 15 sols, on demande la valeur de l'aune.

Pour faire cette régle, il faut réduire 27 aunes 3/4 en quarts d'aunes, en multipliant 27 par 4, & y ajoûter 3, le produit donnera 111 quarts pour diviseur.

Il faut multiplier 212 liv. 15 sols par 4, le produit donnera 851 qu'il faut diviser par 111, le quotient donnera 7 liv. & restera 74 l. qu'il faut multiplier par 20 sols, le produit donnera 1480 sols qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotient donnera 13 sols, & restera 37 sols qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 444 den. qui étant divisez par le même diviseur, le quotient donnera 4 den. ainsi chaque aune coûtera 7 liv. 13 sols 4 deniers.

Opération.

27 aunes $\frac{3}{4}$ à multiplier par
4

111
212 liv. 15 f. à multip. par
4

851

Nombre à divifer 851	111 Divifeur.
74	7 l. 13 f. 4 den.
20 fols.	

1480
370
37
12 den.

74
37

444
00

Voïez la preuve à la cinquiéme ligne de multiplication.

Pour tirer l'interêt de quelque fomme que ce foit, il faut divifer le principal par le denier.

Si l'intérêt eft au den. 20, il faut divifer par 20, au den. 18 par 18, au den. 24 par 24, &c.

Pour divifer par 100, il faut couper les deux dernieres figures à la main droite, les autres feront le produit.

E X E M P L E.

Je veux partager 45300 liv. à 100 Soldats, favoir ce qu'ils auront chacun.

Il faut couper les deux dernieres figures, & vous trouverez 453 liv. pour chaque Soldat.

493 | 00

Pour preuve ajoûtez deux 0 a 453, vous trouverez 45300.

REGLE DE TROIS DROITE OU DE PROPORTION.

Cette régle eft ainfi appellée, d'autant qu'elle eft compofée de trois termes, dont le premier & le troifiéme doivent être de même nature; c'eft-à-dire, que fi ce font des aunes au premier, il faut auffi que ce foient des aunes au troifiéme; comme auffi fi ce font des livres au fecond terme, il faut trouver des livres au quatriéme que l'on cherche.

E X E M P L E.

On demande fi 57 aunes de drap ont coûté 249, combien 19 aunes de pareil drap?

Pour l'opération de cette régle, il faut multiplier le troifiéme terme par le fecond, & le produit de la multiplication le divifer par le premier; le quotient donnera un quatriéme terme que l'on cherche, & qui fera la valeur des 19 aunes, comme il fe voit par l'opération ci-après.

Opération.

Si 57 aunes 249 liv. combien 19.
19

2241
249

Produit 4731	a divifer par 57 aunes.
171	57 Divifeur.
00	83 l. quatriéme terme.

On voit par l'opération ci-deffus que j'ai multiplié 249, fecond terme par 19, troifiéme terme dont le produit eft 4731 que j'ai divifé par 57, premier terme dont le quotient a donné 83 liv. pour quatriéme terme & la valeur de 19 aunes.

Pour la preuve elle fe fait par fon contraire, en difant: fi 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes; faifant l'opération fuivant l'ordre ci-deffus, vous trouverez 249 liv. pour nombre requis.

Opération.

Si 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes.
57

581
415

4731	19 Divifeur
93	
171	249 Livres.
00	

REGLE DE TROIS DOUBLE DROITE.

Un Entrepreneur a 25 ouvriers qui font 75 toifes d'ouvrage en 15 jours, on demande combien 15 ouvriers feront de toifes de pareil ouvrage en 5 jours.

On voit que cette régle eft compofée de cinq termes, qu'il faut néanmoins réduire à trois en multipliant 25 ouvriers par 15 jours, dont le produit fera 375 pour premier terme, & il faut auffi multiplier 15 ouvriers par 5 jours, dont le produit fera 75 pour troifiéme terme, & enfuite faire la régle comme il fe voit par l'opération ci-après.

Si 25 — 15 jours 75 toifes combien 15 — 5 jours.

15	75	5
125	375	75
25	525	
375	5625	a divifer par 375
	1875	
	00	15 toifes.

On voit par l'opération que 15 ouvriers en 5 jours feront 15 toifes d'ouvrages.

Pour la preuve il faut dire par fon contraire, fi 15 ouvriers en 5 jours font 15 toifes, combien en doivent faire 15 ouvriers en 15 jours.

Faites l'opération felon l'ordre ci-devant expliqué, & vous trouverez 75 toifes pour le nombre requis.

REGLE DE TROIS DROITE PAR FRACTION.

Si 48 aunes $\frac{3}{4}$ coûtent 536 liv. combien 18 aunes $\frac{2}{3}$. Pour faire cette régle il faut premierement réduire 48 aunes $\frac{3}{4}$ & 18 aunes $\frac{2}{3}$ en même dénomination, comme il fe voit ci-après.

48 aunes $\frac{3}{4}$	18 aunes $\frac{2}{3}$
3	3
195	56
3	4
585	224
12	12

On voit que pour réduire ces deux nombres en même dénomination j'ai multiplié 48 aunes par 4, dénominateur de $\frac{3}{4}$, & que j'y ai ajoûté 3, numerateur, le produit a donné $\frac{195}{4}$, lefquels j'ai multiplié par 3, dénominateur, de $\frac{2}{3}$, le produit a donné $\frac{585}{12}$.

Après avoir multiplié les deux dénominateurs 3 & 4 l'un par l'autre pour avoir 12 dénominateur commun.

J'ai auffi multiplié 18 aunes par 3 dénominateur de $\frac{2}{3}$, & j'y ai ajoûté 2, numerateur, le produit a donné $\frac{56}{3}$, lefquels j'ai multiplié par 4, dénominateur de $\frac{3}{4}$, le produit a donné $\frac{224}{2}$.

Cette opération étant faite, on voit que 48 aunes $\frac{3}{4}$ font réduit à $\frac{585}{12}$.

Il faut enfuite dire par la régle de trois, fi $\frac{585}{12}$ coûtent 536 liv. combien $\frac{224}{12}$.

Ou bien fi 585 coûtent 536 liv. combien 224; & après l'opération il faudra divifer encore le nombre trouvé par 12, dénominateur commun.

Diverfes queftions fur la régle de trois.

Un particulier vend à un autre pour 3000 liv. de marchandife prix courant, à condition qu'il lui donnera 5 pour cent de bénéfice, on demande quelle fomme il doit recevoir au lieu de 3000. Dites par régle de trois:

Si 100 liv. donnent 105 liv. combien 3000, la régle étant faite vous trouverez 3150 pour valeur requife.

Autre.

Un particulier vend pour 6000 liv. de marchandife prix courant, en perdant 5 pour cent.

Dites par régle de trois: fi 105 liv. font réduites à 100 liv. combien 6000.

Faites la régle, & vous trouverez 5714 l. 5 f. 8 d. pour valeur requife.

REGLE DE COMPAGNIE.

Trois Marchands fe font affociez enfemble pour faire trafic & bourfe commune, dont le premier a mis 1200 liv. le fecond 900 liv. & le troifiéme 400 liv; ils ont gagné pendant leur Societé 900 l. on demande ce que chacun doit avoir pour fa part felon l'argent qu'il a mis.

Pour faire cette régle il faut ajoûter les trois mifes enfemble qui montent à 2500. liv.

Cela étant fait, il faut former trois régles de trois l'une après l'autre, & dire par la premiere fi 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 1200 liv. qui eft la mife du premier; la régle étant faite vous trouverez 432 liv. pour la part du premier.

Pour trouver la part du fecond, il faut former une feconde régle de trois, & dire: fi 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 900 liv. la régle étant faite vous trouverez 324 livres.

Et pour trouver la part du troifiéme il faut auffi dire: fi 2500 ont gagné 900, combien 400; la régle étant faire vous trouverez 144 l. Voiez l'opération ci-après.

Opération.

Opération.

Miſe du premier - - - - - - - - - - -	1200
Miſe du ſecond - - - - - - - - - - -	400
Miſe du troiſiéme - - - - - - - - - -	400
TOTAL	2000

Si 2500 liv. ont gagné 900 combien 1200
1200

1080000	2500 Diviſeur
8000	
5000	432 l. pour la
0000	part du premier.

Si 2500 l. ont gagné 900 l. combien 900 l.
900

810000	2500 Diviſeur
6000	324 l. pour la
10000	part du ſecond.
00000	

Si 2500 l. gagnent 900 l. combien 400 l.
400

360000	2500 Diviſeur
11000	144 liv. pour la
1000	part du troiſié-
000	me.

Pour la preuve il faut ajoûter les trois parts du gain enſemble pour avoir 900 liv.

Part du premier - - - - - - - - - - - -	432
Part du ſecond - - - - - - - - - - - -	324
Part du troiſiéme - - - - - - - - - - -	144
TOTAL	900 l.

Régle de Diſcuſſion entre gens d'affaires, utile & curieuſe.

Six Particuliers ont fait un Traité avec le Roi, & ont établi leur Societé ſur le pied de 20 ſols, ou de 240 deniers, dont le premier eſt entré pour 6 ſols 8 den. ou 80 den. le ſecond pour 5 ſols ou 60 den. le troiſiéme pour 3 ſols 4 den. ou 40 den. le quatriéme pour 2 ſols 6 den. ou 30 den. le cinquiéme 1 ſol 8 den. ou 20 den. & le ſixiéme pour 10 den. le tout faiſant 20 ſols ou 240 deniers.

Il arrive que l'un d'entre eux qui étoit entré au Traité pour 3 ſ. 4 d. ou 40 d. fait faillite & emporte 100000 liv. à la Compagnie. Mais comme les cinq autres ne veulent point abandonner le Traité, aimant mieux paier chacun leur part deſdites 100000 livres. On demande ce que chacun des cinq autres doit porter de ladite perte, au prorata de ce qu'il eſt intereſſé audit Traité.

Pour faire cette régle il faut premierement ſouſtraire du total deſd. 240 den. les 40 den. de celui qui a fait faillite, il reſtera 200 den. & pour ſavoir ce que chacun doit porter deſd. 40 den. il faut former une régle de trois, & dire ſi 200 den. portent 40 den. de perte, combien doivent porter 80 den. dont le premier eſt intéreſſé; la régle étant faite à l'ordinaire, on trouvera au quotient 16 den. ainſi il ſera intereſſé au Traité pour 96. den. au lieu qu'il n'étoit auparavant que pour 80.

Il faut faire la même opération pour le ſecond, & dire: ſi 200 den. portent 40 den. combien porteront 60 den. le quotient donnera 12 den. qui joints à 60 den. dont il étoit intéreſſé auparavant, feront 72 den. au lieu de 60 den. faites la même opération pour le troiſiéme qui eſt intéreſſé pour 30 den. vous trouverez 6 den. qui joints avec les 30 den. feront 36 den.

Le quatriéme qui eſt pour 20 den. portera 4 den. & par conſéquent intéreſſé pour 24 den. au lieu de 20.

Enfin le cinquiéme qui eſt pour 10 d. le ſera pour 12 den. additionnez tous les deniers enſemble vous trouverez 240 den.

Il ne reſte plus qu'à ſavoir ce que chacun des Aſſociez doit porter pour ſa part deſd. 100000 liv. ſur le pied qu'il y eſt intéreſſé, & pour y parvenir il faut faire cinq régles de trois, en commençant par le premier, & dire: ſi 240 den. qui eſt le pied ſur lequel ladite Societé eſt établie perdent 100000 liv. combien perdront 96 den. la régle étant faite vous trouverez 40000 liv. pour la part de celui qui étoit intéreſſé pour 6 ſols 9 d. & continuant le même ordre pour les autres vous trouverez 30000 livres pour celui qui étoit intéreſſé pour 5 ſols, 25000 pour celui qui étoit intéreſſé pour 1 ſol 8 den. & enfin 5000 pour celui qui étoit intéreſſé pour 10 den.

Et pour faire voir que cette régle eſt très-juſte, il ne faut qu'additionner ces cinq ſommes enſemble, vous trouverez 100000. & c'eſt la preuve.

On pourra obſerver le même ordre pour toutes ſortes de régles de cette nature; ce qui arrive ſouvent entre les gens d'affaires & négocians.

A R M.

[ARMAND. Terme de Manége. C'eſt une eſpece de bouillie ou de remède pour un Cheval malade, qu'on lui fait entrer dans le goſier pour lui donner de l'apétit & des forces; il ſe fait ainſi. Prenez plein un plat de mie de pain émiée, imbibez-la de verjus, & au défaut de verjus, mêlez-y trois ou quatre pincées de ſel, ou bien du vinaigre, du miel roſat ſuffiſamment, ou miel commun; mettez cette pâte claire dans un pot; faites-la cuire à petit feu pendant un quart d'heure; ajoûtez-y après cela deux gros de canelle en poudre, une douzaine & demie de clous de géroffe pulveriſez, une muſcade rapée, & une demi livre de caſſonade; remettez le tout ſur un petit feu pendant un quart d'heure en le remuant. Cela fait prenez un gros nerf de bœuf, mettez tremper le gros bout dans de l'eau pour l'amollir, il faut quatre ou cinq heures pour cela; enſuite donnez-le à ronger au Cheval avec les dents machelieres pour l'applatir, ou applatiſſez-le vous-même avec un marteau; après mettez deſſus gros comme une noix de votre armand, ouvrez la bouche du Cheval, faites-lui tenir ſa langue hors, introduiſez-y le nerf préparé le plus avant qu'il eſt poſſible, après quoi vous lui lâcherez la langue, & lui laiſſerez mâcher le nerf de bœuf & l'armand tout enſemble pendant quelque moment; quand cela eſt fait on retire le nerf de bœuf, on y remet de la drogue pour la faire mâcher au Cheval comme on a dit. Cela ſe réitere juſqu'à cinq ou ſix fois, & on continuë de la ſorte de trois heures en trois heures.]

[ARMÉNIENNE. On appelle pierre arménienne, une eſpece de lapis mêlé de verd, mais qui n'a aucune veine dorée. Cette pierre qu'on met au nombre des pierres précieuſes, ſe trouve dans le Tirol, dans la Hongrie & dans la Tranſilvanie, où à cauſe du verd qu'elle a, on lui donne auſſi le nom de verd d'azur. On l'emploïe dans les ouvrages de pierres de rapport; & comme on lui croit quelque vertu pour la guériſon de quelques maladies, elle a auſſi un peu d'uſage dans la Médecine.]

[ARMER. On dit en fauconnerie armer les cures de l'oiſeau. *Voiez* CURE. On dit auſſi armer l'oiſeau, c'eſt lui attacher des ſonnettes.]

[ARMER en terme de manége, ſe dit d'un Cheval qui ſe veut défendre contre le mords, & qui pour cela courbe ſon encollure juſqu'à appuïer les branches de la bride contre ſon poitrail pour défendre ſes barres & ſa bouche, & ne pas obéïr. On dit auſſi que le Cheval s'arme des levres quand il couvre ſes barres avec les levres, afin de rendre l'appui du mords plus ſourd & moins ſenſible.]

ARMOISE *ou Herbe de S. Jean*, [parce que les Païſans s'en font des ceintures au jour de la S. Jean. L'armoiſe a les feuilles fort découpées comme celles de l'abſinthe, mais plus petites, particulierement celles qui ſont auprès de la tige, d'un verd obſcur par deſſus, & griſâtre par deſſous, [odorantes, d'un goût doucâtre, tirant ſur l'âcre.] La tige [croit à la hauteur d'environ quatre pieds, rameuſe, dure, ligneuſe, difficile à rompre, un peu veluë, ordinairement de couleur rougeâtre, & quelquefois d'un verd blanchâtre; les fleurs ſont en des petits boutons ronds, croiſſans le long des branches comme l'abſinthe, [veluës, blanchâtres ou rougeâtres, odorantes.] La racine eſt ligneuſe, [groſſe comme le doigt,] & fibreuſe, [d'un goût doucâtre & aromatique.] L'armoiſe croit dans les lieux maritimes, [dans les jardins] & eaux croupiſſantes. Elle fleurit en Juillet & Août. L'armoiſe échauffe & deſſeche médiocrement; étant bouillie elle eſt bonne pour étuver les femmes, faire venir les mois, & faire ſortir l'arriere-faix & l'enfant; elle eſt ſinguliere contre l'oppilation & l'inflammation de la matrice. Elle rompt la pierre & guérit la ſuppreſſion d'urine.

L'armoiſe eſt celle qui eſt une des plus amies de la matrice, elle n'y ſauroit ſouffrir aucune impureté; c'eſt pourquoi en étuvant de ſa décoction les parties ſecrettes, elle en fait venir les mois, & ſortir tous ce qui eſt de mauvais au dedans, même l'enfant s'il étoit mort avec l'arriere-faix; elle a auſſi quelque peu de parties ſubtiles, ce qui fait qu'elle eſt bonne à la gravelle.

Cette plante a auſſi une ſinguliere vertu contre la morſure des ſerpens, uſée tant dedans que dehors, même contre la peſte; ſes feuilles pilées avec huile d'amandes ameres appliquées ſur l'eſtomac, appaiſent les douleurs; ſon jus eſt bon heureuſement contre l'opion: la poudre de ſes feuilles deſſechées bûë avec vin le poids de trois dragmes, ſert infiniment à la goutte ſciatique: l'on dit que le voïageur qui porte de l'armoiſe entrelacée aux jambes ou aux cuiſſes, ne ſe trouve aucunement las.

[L'armoiſe miſe à l'épreuve du feu, rend un eſprit urineux, & même un ſel volatil concret avec beaucoup d'huile & de la terre, outre un phlegme acide qui ſort le premier; c'eſt pourquoi elle abonde en ſel armoniac, en tartre & en ſouffre: elle eſt propre aux perſonnes les plus délicats, parce qu'elle n'échauffe pas.

Tous ces principes rendent cette plante fort apéritive; on s'en ſert de cette maniere. Prenez ſommitez d'armoiſe deſſechées une poignée, cuiſez les avec ſix écreviſſes de riviere pilées, ou bien avec un poulet pour un bouillon.

Prenez feuilles d'armoiſe trois poignées, jettez-les dans deux pintes d'eau bouillante, où vous aurez auparavant fait bouillir une pincée de ris aſſez légerement, & faites uſer de la colature pour tiſanne ordinaire.

Prenez feuilles d'armoiſe une pincée, faites-en l'infuſion à la maniere du thé.

Prenez une poignée de feuilles d'armoiſe, & demi ſcrupule de canelle pilée, infuſez cela dans demi livre de vin blanc, & ajoûtez à la colature une demi dragme de teinture de Mars.

On prépare dans les boutiques un ſirop d'armoiſe propre pour lever les obſtructions de la matrice; celui que Fernel décrit eſt trop commun, il faut le faire ſuivant la deſcription de Mr. L'Emeri. L'eau diſtillée de cette herbe a le même effet.

Le ſel fixe d'une telle plante ne differe pas des autres ſels lixiviels; il eſt néanmoins emploïé dans les pilules hiſtériques, comme un médicament ſpécifique: ſes feuilles entrent dans la poudre contre la rage de *Palmarius*, & dans le ſirop apéritif cachetique de Mr. *Daquin*. Elle a donné le nom au ſirop d'armoiſe de *Rhaſis*; elle entre dans la poudre de l'électuaire de *Juſtin*, dans le *Catholicum* ſimple de *Fernel*, dans l'onguent *Martiatum*, & dans l'eau vulnéraire.

A R M.

[ARMOISIN. Etoffe de soïe, ou sorte de taffetas de moïenne bonté qui se fait à Lyon, & en plusieurs endroits de l'Italie. Il y a des demi armoisins qui se font à Avignon, qui sont de moindre prix & qualité que les autres. On fabrique des armoisins à trois fils. On tire aussi des armoisins de toutes les couleurs, des Indes Orientales, particulierement de Callombazard par la voïe de Bengale.

On prétend que ce mot vient de l'Italien *Armesino*, ou qu'il a été ainsi appellé, à cause que l'on mettoit des armoiries sur la toilette qui en faisoit l'enveloppe.]

[ARMOISIN DES INDES. C'est un taffetas fabriqué aux Indes Orientales, mais plus foible & de moindre qualité que les armoisins qui se font en Europe. Les couleurs, sur tout le cramoisi & le rouge, en sont ordinairement fausses, & ils ont peu de lustre & point du tout du brillant. Il y en a de deux especes; les Arains, qui sont des taffetas ou rayez ou à carreaux; & les Damavats, qui sont des taffetas a fleurs. Leurs longueurs sont depuis sept aunes jusqu'à vingt-quatre, & leurs largeurs depuis sept seiziéme jusqu'à cinq sixiéme.]

[ARMONS. Ce sont deux piéces de bois de charonage, ordinairement d'orme, qui font partie du train de devant d'un carrosse.]

A R O.

[AROMATS ou AROMATES. Gommes, fruits, ou écorces odoriférantes, qui sont du nombre des drogueries & épiceries. Les aromats gommes, sont le storax, l'encens, le benjoin & le baume. Les aromats écorces, sont la canelle & le macis. Les aromats fruits, sont le gérofle, la muscade & le poivre.

Les uns & les autres se tirent d'Orient, & font une portion trés-considérable du commerce des Marchands Epiciers-Droguistes.

[AROMATIQUE. Qui est de la nature des aromats. Les Apoticaires font diverses remédes composez de drogues aromatiques. On nomme en France herbes aromatiques, les herbes fines, dont l'odeur est forte, quoiqu'agréable; telles sont la lavande, la marjolaine, la sauge, le thim, la sariette, l'hysope, la basilique, le romarin, la citronelle, &c.]

[AROMATISER, mettre des aromats dans quelque substance ou liqueur pour lui donner l'odeur & le goût plus agréable.]

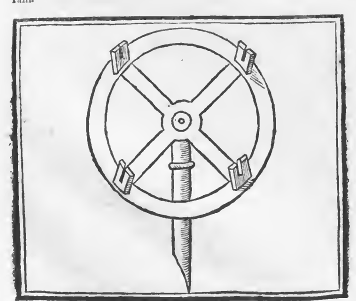
[AROUGHCUN. Animal qui se trouve dans la Virginie, qui est tout semblable au Castor, a la réserve qu'il se nourrit & saute sur les arbres à la maniere de l'Ecureuil. Les Anglois en estiment assez la fourure, & elle fait une partie de la traitte de cette Nation avec les sauvages qui sont dans le voisinage de leur Colonie.]

A R P.

ARPENT. C'est une mesure de la surface des terres; elle est différentes dans les différentes Provinces. L'arpent de Paris est de cent perches, & la perche est de dix-huit pieds. L'arpent de Clermont en Beauvaisis a cent verges, & chaque verge 26 pieds. Celui de Poitou est de quatre-vingt pas en quarré. L'arpent de Montargis a cent cordes, & la corde a vingt pieds. L'arpent ou le journal en Bretagne a vingt cordes en longueur & quatre en largeur; chaque corde est de vingt pieds. En Bourgogne l'*Arpent* de bois est de quatre cens quarante perches, & le journal de terre, de vigne, ou de pré, de trois cens soixante.

ARPENTAGE. Ce nom est appliqué au mesurage des terres & à la science de celui qui mesure ou qui arpente. Vous trouverez sur le mot *mesure* toutes les différentes especes de mesure. On va donner les principes généraux pour mesurer toutes sortes de terrain.

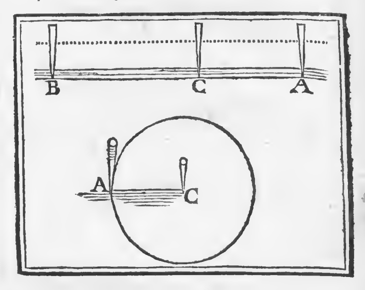
L'instrument dont se servent les Arpenteurs est un équerre O, qui est bien différent des équetres de Maçons & autres Ouvriers. C'est un cercle parfait coupé en quatre parties égales par deux traverses ou régles immobiles tenantes au cercle, qui ont la forme d'une croix, comme on le voit dans la figure suivante. Aux quatre extrémitez de ces traverses & au centre, il y a des pinules ou visieres qui servent à se retourner d'équerre & à angles droits. Cet instrument n'est ordinairement que de fer. Il est monté sur une simple douille sans genou, ou l'on fourre un piquet quand on veut s'en servir sur le terrain.



Outre cet instrument il faut encore des piquets; ce sont des bâtons bien droits, d'environ deux pieds de long, amenuisez par le bout pour pouvoir être facilement fichez en terre, & un cordeau divisez en toises & pieds par différentes marques; ou plûtôt une chaîne qui est préférable au cordeau, parce qu'elle n'est pas sujette à s'allonger ou à se racourcir. On doit encore préférer celle dont chaque chainon est d'un demi pied ou d'un pied de long.

II. Si du point A au point B on veut tracer sur le terrain une ligne droite A B, il faut faire planter deux piquets ou bâtons en A & B, qui soient bien à plomb, se reculer de quelques pas du piquet A, & en bornoiant par les piquets A & B, en faire mettre d'autres qui se couvrent les uns les autres. S'il falloit avoir quelque point comme C dans cette ligne, on y feroit planter un piquet.

Quand les piquets sont éloignez on marque leur extrêmitez d'une carte pour les voir de plus loin.

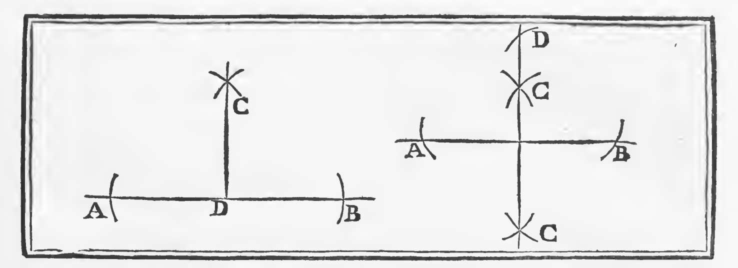


III. Le cordeau sert de compas sur les grandes supeficies, & la plûpart des pratiques qui se font sur le papier avec le compas s'y font avec le cordeau; ainsi pour tracer un cercle sur le terrain, plantez au lieu qui doit servir de centre un piquet au bâton C, attachez-y un cordeau de la longueur que doit avoir le raïon, & faites mouvoir l'extrêmité A du cordeau autour du point C, jusqu'à ce qu'elle soit revenuë au point d'où elle étoit partie. Ce cordeau doit être plié en deux, ensorte qu'il tourne facilement autour du piquet C.

IV. Lorsqu'il s'agit de mesurer quelque distance, comme les extrêmitez d'un champ, celui qui marche le premier doit avoir une certaine quantité de piquets, comme une douzaine, afin d'en laisser un à chaque place, où il pose le bout du cordeau; celui qui va derriere les ramasse, & quand il en a un certain nombre, ils sont assûrez d'avoir mesuré autant de fois la longueur de la chaîne. Si elle contient, par exemple, trois toises, & que les douze piquets aient été ramassez, ils auront mesuré trente-six toises. C'est là la maniere avec laquelle on mesure les distances qui sont accessibles.

V. Pour tracer une ligne perpendiculaire D C sur une ligne, ou sur le côté d'un champ, d'un parterre. &c. AB. D'un point D donné dedans ou dehors. Prenez un cordeau, & suivant ce qu'on a dit dans l'Art. III. du point D comme centre, & d'une même longueur de cordeau prise à discrétion: marquez sur le côté donné deux arcs de cercle en A & B; ensuite de ces deux mêmes points A & B, comme centres & d'une même longueur de cordeau encore prise à discretion, tracez deux autres arcs de cercle, de maniere qu'ils se coupent en C, par ces deux points D & C; marquez la ligne D C, elle fera la perpendiculaire qu'on souhaite. Si le point D donné hors le côté est trop éloigné, on se servira de l'équerre. On transportera cet instrument sur A B, après avoir fait planter des piquets en quelques endroits, comme en A & B, de maniere qu'on les puisse voir par deux pinules, & que sans changer l'équerre de situation on puisse voir aussi le point D. Ensuite par le point D & le pied de l'instrument on fera tracer la ligne perpendiculaire.

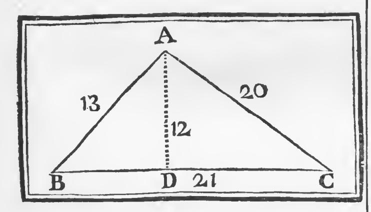
IV. Pour



VI. Pour connoître la superficie d'un terrain quarré, c'est-à-dire, dont les deux côtés sont perpendiculaires ou à plomb l'un à l'autre, il faut mesurer deux de ces côtés qui font un angle & les multiplier l'un par l'autre; le produit donnera la superficie du quarré, si l'un des côtés étoit de 9 toises, & que l'autre fût de 6; le produit de 9 par 6 qui est 54, montre que la superficie de ce terrain est de 50 toises quarrées.

VII. Si la figure étoit triangulaire, il faudroit marquer une perpendiculaire de l'un des angles sur le côté opposé, (comme on l'a dit dans l'Article 5e.) multiplier la perpendiculaire par ce côté sur lequel elle est menée, & prendre la moitié du produit. On voit bien que si le triangle est rectangle, il n'y a qu'à multiplier les côtés qui comprennent l'angle droit l'un par l'autre, la moitié du produit sera le contenu requis.

VIII. Il est quelquefois assez difficile de déterminer les perpendiculaires sur le terrain, il seroit plus aisé de parvenir à la connoissance des perpendiculaires par le moïen des côtés qui sont connus en les mesurant actuellement. Voici une pratique qui est universelle pour toutes sortes de triangles ABC, dont la perpendiculaire AD, tombe sur le côté BC, & au-dedans du triangle. Ajoutez le quarré du côté AB au quarré du côté BC sur lequel on suppose que tombe la perpendiculaire A D. Soustraïez de leur somme le quarré du 3e. côté A C, prenez la moitié du reste que vous divisez par le côté B C, & le Quotient sera la ligne B D. Si vous ôtez le quarré de B D du quarré d'A B, la racine quarrée du reste sera la racine de la pendiculaire A D.



EXEMPLE.

Le quarré de B C (21) est	441.
avec celui de A B (13)	169.
égal.	610.
dont soit ôté le quarré de A C (20)	400.
reste.	210.
dont la moitié.	105. | 21 / 5
divisé par B C (21) donne	
dont le quarré.	25.
soustrait du quarré A B (13)	169.
reste.	144.
dont la racine quarrée.	12.

est la perpendiculaire A D, laquelle étant multipliée par le côté B C produit 252. dont la moitié 146. est la superficie ou aire du triangle A B C.

Observez que si le triangle avoit un angle obtus, ce seroit du sommet de cet angle qu'il faudroit supposer que la perpendiculaire seroit abaissée.

Observez encore, que lorsque les côtés sont exprimés par toises, pieds & pouces, on est obligé de les reduire en la plus basse espece. Par exemple en pouces, multipliant les toises par 6. & les pieds par 12. Cette réduction faite, la superficie se trouvera en pouces quarrés, qu'il faut diviser par 144. Pour avoir des pieds quarrés, & les pieds quarrés par 36. pour avoir des toises quarrées.

IX. Les figures ou poligones reguliers se mesurent en multipliant leur demi-circuit par la perpendiculaire abaissée du centre sur un des côtés.

Le cercle se mesure de la même maniere en multipliant la moitié de sa circonférence par le raïon, ou toute la circonférence par le quart du diamétre, qui est la moitié du raïon. S'il falloit trouver la circonférence d'un cercle, dont on connût seulement le diamétre, on se serviroit de cette Régle de proportion. Comme 7. est à 22. ainsi le diamétre donné a un 4e. terme qui seroit la circonférence requise : ou bien si aïant la circonférence d'un cercle, il n'etoit pas possible d'avoir son diamétre, on le trouveroit par une Régle inverse de la précédente. Comme 22. est a 7. ainsi la circonference, au diamétre cherché.

X. Pour ce qui est des figures irrégulieres, vous les mesurerés en les divisant en autant de triangles qu'on le peut faire commodément, & vous aurez la superficie de la figure irréguliere en ajoûtant ensemble les superficies des triangles qui la composent.

XI. Mais lorsque le terrain est occupé, on renfermera la figure proposée dans les 4 lignes droites qui formeront un quarré A B C D, dont on connoitra le contenu par l'Article 8e. il faudra connoître aussi en particulier les superficies des triangles qui sont hors de la figure par l'Article 9. & soustraire la somme des superficies de tous les triangles du contenu du rectangle A B C D. Le reste sera l'aire de la figure requise.

XII. Après avoir raporté ces pratiques générales, on va donner une idée de la maniere dont on doit les exécuter.

L'Arpenteur doit être muni de dix ou douze piquets ferrés par le bout, longs de deux pieds ou environ. Le second instrument qui lui est fort nécessaire pour être bien assûré de ses mesures, c'est une chaine faite de fil d'archal, parce qu'elle ne s'étend pas. Sa longueur doit être d'une perche mesure de France, ou pour mieux dire, elle sera faite comme l'Arpenteur le jugera à propos. Elle doit avoir a chacun de ses bouts un anneau assez grand pour que l'Arpenteur puisse y passer sans peine le doigt du milieu. Si elle est divisée en tiers & quarts par quelques mailles differentes, l'Arpenteur en reconnoitra plus facilement les tiers & les quarts, par conséquent il se trompera plus rarement. Il lui sera souvent utile d'en avoir une autre de trois ou quatre pieds pour alonger sa chaine, s'il est nécessaire, ou pour s'en servir, en cas que la sienne vint a rompre.

L'Arpenteur doit aussi avoir deux sortes de Tablettes, l'une qui soit faite d'ardoise assez épaisse avec une petite touche attachée au bout d'un lacet, qui soit de même ardoise, afin qu'il ne grave pas en faisant son calcul. L'autre Tablette sera de bouis, ou d'autre matiere semblable, telles que sont celles qu'on apporte d'Allemagne, aïant une touche de cuivre, qui lui servi a pour rediger par écrit les tenans & les aboutissans, & le contenu de la piéce de terre qu'il aura mesurée. Il doit étre accompagné de deux hommes, l'un pour aller devant lui pour porter un bout de la chaine & planter les piquets, & l'autre sera celui qui fait arpenter sa terre ou quelqu'un pour lui, qui doit montrer a l'Arpenteur les bornes de ladite piéce.

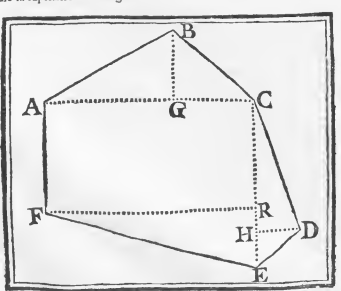
L'Arpenteur muni de ses outils & assisté de ces deux personnes, doit avant que commencer, s'informer soigneusement de la maniere de mesurer du lieu, de quelle longueur doit étre la chaine, combien de perches contient l'Arpent de ce Païs-là, & la perche combien de pieds; car comme on a dit ci-dessus, autant de Païs, autant de sortes de mesures; il doit aussi se mettre a l'un des bouts de la piéce de terre qu'il veut mesurer, aïant ses piquets a sa ceinture du coté gauche, & son équerre penduë au côté droit. Il fichera là son bâton de Géometrie & ajustera son équerre au bout dudit bâton, donnera ses piquets à un de ceux qui l'accompagnent, & visera la tête panchée au travers de son équerre, la longueur & la largeur de la piéce qu'il va arpenter. Si la piéce est quarrée, ou de petite étenduë, il n'aura pas besoin ni de son équerre, ni de son bâton, il se servira seulement de sa chaine & de ses piquets. Son aide portera ses piquets, & l'Arpenteur tiendra un bout de la chaine à sa bouche, & donnera l'autre a son aide, qui ira devant pour ficher ses piquets a chaque bout de la chaine, agissant tous deux de cette maniere. L'aide ira devant, tiendra de sa main gauche les dix piquets & laissera l'onziéme à l'Arpenteur pour le ficher au lieu où il commencera son arpentage, s'il n'aime mieux y mettre son bâton. L'aide dudit Arpenteur tiendra l'un des bouts de la chaine par son anneau, avec le maitre doigt de sa main droite, fichera en terre un piquet que la main gauche aura donnée a la main droite, au bout de la chaine étenduë de son long. L'Arpenteur le suivant, levera le piquet que son aide aura fiché

fiché en terre; ensuite l'aide continuera son chemin, portant toûjours la chaîne & y fichant un piquet au bout, que l'Arpenteur levera comme la premiere, & ils continueront de même, l'un portant la chaîne & fichant les piquets, & l'autre les levant, jusqu'à ce que l'Arpenteur aura recueilli tous les piquets, ce qui fera dix perches. Il ne sera pas difficile de conclure de-là, que la terre qu'on arpente a dix perches de longueur. Cela fait, ils iront tous deux aux deux autres bouts de cette piéce de terre & en feront comme ci-devant; ou bien l'Arpenteur aïant mesuré la longueur de la piéce, en mesurera la largeur; il ne mesurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, aïant reconnu par son équerre que la piéce est quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien sûr & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. De-là il arrivera que si la piéce de terre a d'un bout à l'autre de tous les côtés dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à savoir dix par dix; ils auront la somme totale des perches du quarré, qui est cent perches, & cent perches font l'Arpent; ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent: & au cas que la terre fût plus spacieuse & de plus longue étenduë que de dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre, comptant le surplus, & reduisant toûjours ce qu'ils auront mesuré avec leur chaîne, à cent toises par Arpent. Voilà un moïen facile pour mesurer les terres de petite étenduë & quarrée, & pour lors on n'a pas bien besoin d'équerre. Que si la piéce de terre est d'une grande étenduë, étant de droit fil de tous côtés, il faut que l'Arpenteur se serve de son équerre, qu'il mettra sur son bâton de Géometrie à l'un des bouts de ladite piéce, & visera au travers de ses pinules ou visieres l'autre bout de la terre, si la vûë & l'étenduë de la terre le lui permettent, ou aussi loin que sa vûë portera; & à l'endroit ou regardera la ligne de l'équerre, il envoïera son aide ou autre homme, ficher un échalas ou autre chose à une telle distance que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piéce dont il fait sa visée, même plusieurs en plusieurs lieux, vis-à-vis le premier, si la piéce de terre est d'une si grande étenduë qu'un échalas ne suffise pas. Ces échalas ainsi plantés serviront à l'Arpenteur pour réüssir dans son arpentage, la piéce étant ainsi divisée en plusieurs portions égales. Si c'est un bois taillis qu'on veüille arpenter, il faudra que l'Arpenteur fasse couper par des Bucherons assez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & son aide puissent passer aisément. Si c'est un bois de haute-futaïe de longue étenduë, les gros Arbres serviront d'échalas; s'il n'est pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignemens étant faits, l'Arpenteur donnera à son aide dix piquets & retiendra lonziéme pour lui; à la place de cet onziéme piquet il peut se servir de son bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les mesures ne peuvent pas être les mêmes; c'est pourquoi il faut remarquer que presque tous les lieux inégaux, tant en longueur qu'en largeur, il y en a de toutes sortes de figures, même des plus irrégulieres, quelques-unes sont même enclavées les unes dans les autres; pour les mesurer juste, il faut suivre la Régle de Policlete, c'est-à dire, qu'il les faut réduire en quarré. La mesure du quarré est facile à faire; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre: par exemple, supposez que le côté de votre terre est de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent; cent perches font l'Arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve après avoir mesuré que la terre soit plus longue que large, aïant cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales, pour réduire cette terre au quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'est-à-dire, les perches de la longueur par celles de la largeur. Par exemple, si l'Arpenteur trouve dans la longueur d'une terre vingt cinq perches, & dans la largeur quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre, & dira: quatre fois vingt-cinq font cent; cette terre contient donc cent perches, & par conséquent un Arpent, à cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

XIII. On ajoûtera une pratique qui est commode & assez commune. Soit une terre ABCDEF, dont la figure est irréguliere qu'il faille mesurer. 1°. On trace une ligne A C, comme on a dit dans l'article 2e. & par le 5e. article, on marque une perpendiculaire BG, qui est tracée de l'angle B sur le côté AC. On mesure cette perpendiculaire BG & le côté AC, le produit de BG par la moitié de AC donne la superficie du triangle ABC.



2°. Au point C, on désigne C E perpendiculaire sur A C par le moïen de l'équerre que l'on pose en C, en dirigeant deux de ses pinules suivant AC, & les deux autres suivant CE. Pour bien diriger ces pinules, on fait planter quelques piquets dans la ligne A C, comme en G, & la ligne qui est déterminée par les deux autres pinules est la perpendiculaire C E. On fait à l'égard du Triangle C D E la même chose qu'on vient de faire à l'égard du Triangle ABC, c'est-à-dire, qu'on trace la perpendiculaire HD de l'angle D sur la ligne CE, par le moïen de laquelle on parvient à la connoissance de la surface du Triangle CDE, en multipliant DH par la moitié de CE. On met aussi ce produit à part.

3° On trace encore la perpendiculaire FR sur CE & le produit de ER par la moitié de FR donne la superficie du Triangle FER, que l'on reserve.

4°. Il se trouvera que la figure A C F R est un quarré, & si on multiplie un des cotés AC ou ER par l'autre AF ou CR on aura la superficie de ce quarré, qui est encore mis en reserve.

Enfin ajoûtant ensemble toutes ces surfaces reservées, on trouvera une somme qui donnera la superficie entiere de toute la figure irréguliere.

Quand les côtés d'un champ ne sont pas exactement droits ou perpendiculaires, on les prend cependant dans la pratique comme droits ou perpendiculaires, pourvû qu'on juge que l'erreur qui en provient ne soit pas considérable.

XIV. Si dans la terre que vous voulez mesurer il y en a quelqu'autre qui soit enclavée, il faut mesurer le tout ensemble, puis mesurer celle qui est enclavée & l'ôter de la superficie de toute la terre. Ce qui restera donnera la surface que vous cherchez.

Voila ce que le Laboureur doit savoir de l'arpentage; s'il lui survient quelque arpentage de plus grande conséquence, il doit avoir recours aux Maîtres Arpenteurs.

A R Q.

[ARQUE. On dit au Manége, qu'un Cheval a les jambes arquées, quand il a les genoux courbés en arc; ce qui arrive aux Chevaux qui ont les jambes minces.]

A R R.

ARRACHER. Se dit de quelques Plantes que ce soit, qu'on tire hors de terre avec un peu de violence; & l'on dit: *Arrachez-moi cet Arbre, il ne vaut plus rien: Cet Arbre n'est plus propre qu'à arracher.*

[ARRET, c'est en terme de Venerie, l'action du Chien couchant qui s'arrête quand il sent la Perdrix ou le Gibier. On dit: *Mon Chien fit un bon arrêt*; & en terme de Manége c'est la pause que fait le Cheval en cheminant.]

[ARRETER, en terme de Venerie, on dit un Chien couchant arrête lorsqu'il voit le Gibier, c'est pour en avertir son maître.]

ARRETER des Melons, des Concombres, c'est les tailler quand ils ont trop de bras ou de branches, ou qu'ils les ont trop longues; ainsi on dit: *Voilà des Melons qui ont besoin d'être arrêtés*, c'est-à-dire, qui ont besoin d'être taillés, ou comme on dit assez vulgairement, être châtrés.

[ARRETE-BOEUF, est une Plante dont il y a deux especes principales. La premiere pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêles, rondes, ligneuses, veluës, rougeâtres, difficiles à rompre, armées d'épines longues & dures; ses feüilles sont oblongues & assez semblables à celles du Poids chiche, noirâtres, veluës, dentelées en leurs bords, glutineuses au toucher, d'une odeur qui n'est point agréable, d'un goût légumineux: ses fleurs sont légumineuses, purpurines ou incarnates, rarement blanches, soûtenuës dans des calices dentelés; quand ces fleurs sont passées, il leur succede de petites gousses qui renferment des semences de la figure d'un petit rein & aïant le cou de la Vesse: ses racines sont longues, ligneuses, fibreuses, blanches, serpentantes en long & en large, difficiles à rompre, arrêtant souvent les Charruës des Laboureurs. Cette plante croit par tout dans les champs, le long des chemins. La seconde pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, rameuses, sans épines; ses feüilles sont semblables à celles de l'espece précédente, mais plus pâles, rangées alternativement: ses fleurs sont légumineuses, jaunes, ressemblantes à celles du Genêt, attachées à des pédicules longs: quand ces fleurs sont passées, il leur succede des gousses plus longues & plus grêles qu'en la premiere espece, veluës, contenant des semences formées en petit rein noires: toute cette plante est veluë, grasse ou glutineuse au toucher, d'une odeur forte; elle croit principalement aux Païs chauds.

Cette plante est fort aperitive; mais on doit se désabuser de la compter parmi les diuretiques, car rien ne tourmente tant ceux qui ont la pierre que son usage; ainsi avant que de l'ordonner, il faut bien savoir de quoi il s'agit, puisqu'elle est capable de faire de grands biens, pourvû que les reins & la vessie ne souffrent pas à l'occasion de la pierre.

On ordonne ses racines dans les tisanes, dans les boüillons & dans les apozêmes; on distille l'eau de toute la Plante lorsqu'elle est en fleur; toutes ses préparations sont excellentes pour la jaunisse, le calcul, la suppression des mois & les hémorroïdes enflammées. Quelques-uns font infuser deux gros de racines d'Arrête-Bœuf dans un verre de vin blanc, & le font boire dans la colique néphrétique, lorsqu'il s'agit d'emploïer les diuretiques, & que les malades sont bien préparés par le bain. On prétend qu'un gros de la poudre de cette racine prise dans un boüillon ordinaire est très-propre pour les carnosités. *Matthiole* même & plusieurs Praticiens après lui, prétendent que c'est un excellent reméde pour la sarcocelle. La décoction de l'Arrête-Bœuf est fort détersive, & l'on s'en sert aussi utilement dans le scorbut pour rincer la bouche & nettoïer les ulceres.]

ARRIERE-FAIX. C'est un [corps charnu, membraneux & sanguinolent, large & orbiculaire comme une assiette, épais d'un pouce, composé du placenta & des membranes chorion & amnios, dans lequel étoit situé & enveloppé l'enfant par un cordon gros comme le petit doigt & long d'un pied; c'est par-là que le fœtus reçoit la plus grande partie de sa nourriture. Dès que l'enfant est sorti du ventre de la mere l'on fait sortir l'arriere-faix; il doit être bien entier, il a quelques usages en Médecine : on préfere celui qui vient à la naissance d'un garçon à celui d'une fille; on doit le choisir nouvellement sorti d'une femme saine & vigoureuse, entier, beau.

On l'applique tout chaud sortant de la matrice, sur le visage pour en effacer les lentilles; on en fait distiller de l'eau au bain marie pour les taches du visage; on s'en sert aussi intérieurement étant séché & mis en poudre, pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour appaiser les tranchées. La dose en est depuis demi-scrupule jusqu'à deux scrupules.] On l'appelle *placenta*, parce qu'il a la figure d'un gâteau.

Pour faire sortir l'Arriere-Faix.

Prenez feuilles d'aches recentes, pilez & donnez le suc avec du vin blanc. La dose est un bon verre : il fait aussi sortir la môle & l'enfant mort : en Hiver on pile la graine, on la fait bouillir dans du bouillon ou dans du vin, on le coule & on le donne à boire.

Autre moyen.

La poudre de testicule de cheval dont on donne dans du bouillon environ trois doigts, est merveilleuse.

ARROCHE. [Herbe potagere, autrement dite *Bonne-Dame*;] C'est une plante que l'on cultive dans les jardins. Elle a les feuilles larges au pied de la tige, & pointuës à la cime en façon de fleches, [semblables à celles de la bette, dite poirée, excepté qu'elles ne sont pas si larges, & qu'elles sont d'une couleur plus blanchâtre] grasses & remplies d'un suc qui est plutôt jaune que verd; sa tige, qui d'ordinaire est noirâtre, croît de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quatité de petits rameaux, sur lesquels naît la graine semblable à celle du cresson, mais beaucoup plus grosse; on la seme & cultive dans les jardins, [au mois de Mars, sur des planches bien labourées, dressées exprès, & dans des rayons tirez au cordeau, espacez l'un de l'autre de cinq à six pouces. Les arroches croissent vîte, & il suffit pour cela de les tenir nettes des méchantes herbes, & de leur donner de l'eau de tems en tems,] & dans quinze jours elles sont en état d'être mangées, & fleurissent en Juin & Juillet. Elle est ennemie de l'estomac, sa graine est bonne contre l'épanchement de bile, l'opilation de foïe, & provoquent à vômir; il ne la faut donner qu'aux gens robustes. L'herbe autant cuite que cruë, appliquée, guérit les froncles & toutes les duretez, & elle fait tomber les ongles gâtées : elle ramollit & lâche le ventre; sa graine prise avec eau miellée, guérit la jaunisse provenant de l'opilation du foïe.

Sa Culture.

Il y en a deux espéces, la jaune & la rouge, la premiere est la meilleure. Elle se cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point, il suffit de la sarcler & l'arroser dans le besoin.

[ARRONDIR, en terme de manége, signifie dresser un cheval à manier en rond, soit au trot ou au galop, soit dans un grand ou petit rond sans qu'il se traverse & se jette de côté.]

[ARRONDIR, en terme de Chapelier, est couper l'arrête du bord d'un chapeau, après y avoir tracé un cerle avec de la craïe, en tournant une ficelle autour du nœud du chapeau.

ARROSEMENT. C'est l'action d'arroser. On dit dans le jardinage : Les arrosemens sont absolument nécessaires aux plantes pour les faire croître.

Régles générales pour les Arrosemens.

Quand les plantes qui sont en Hiver dans la serre, ont besoin d'être humectées, on arrose la terre doucement, deux heures après le soleil levé : il ne faut jamais mouiller la plante. On ne fait pas mal de se contenter de mettre le bas du pot dans l'eau à la hauteur de trois doigts.

En Eté on arrose le soir, & jamais, disent quelques-uns, le matin, de peur que l'excessive chaleur, échauffant trop l'eau, ne tourmente les plantes. Les Maraichers ou Jardiniers de Paris, arrosent pourtant leurs légumes durant tout le jour, & ils ne s'en trouvent pas mal.

Monsieur de la Quintinie défend de se servir jamais d'eau échauffée & tiéde pour les arrosemens. Il prétend avoir reconnu par expérience, qu'une telle eau est funeste à toutes sortes de plantes. Cependant quelques Curieux s'en servent sans façon.

ARROSOIR, est un outil de cuivre rouge ou jaune, & ce sont les bons : le rouge vaut mieux, il y en a de fer-blanc & de terre, & ceux-là sont indignes des grands jardins : cet arrosoir est fait en forme de cruche, & sert pour arroser les plantes; il doit avoir un ventre capable de tenir au moins un seau d'eau; avoir un col, & ensuite un goulot ou ouverture assez grande, par où l'eau entre dans ce ventre; avoir une pomme percée en une infinité d'endroits, afin que l'eau sorte en forme de pluye, & que par ce moyen elle puisse humecter doucement la terre sans la rendre dure & battuë; avoir enfin une anse ronde passablement grosse, autrement une espéce de manche par où le Jardinier en prend un de chaque main pour les porter & les vuider.

A R S.

[ARS, terme de manége; ce sont les veines où l'on saigne les chevaux; elles sont au bas de chaque épaule; il y en a aussi aux membres de derriere & au plat des cuisses.]

ARSENIC. [Est une matiere minérale, formée ordinairement en gros morceaux durs, pesans, cassans, très-blancs, lissés, luisans ou crystalins, de substance sulphureuse, caustique, & un poison fort violent : cette matiere est tirée d'une espéce de cadmie naturelle, ou pierre appellée *Cobaltum*.] On en distingue de trois sortes; le blanc, qui est transparent; le jaune, qui est l'orpiment, & le rouge, qui est le reagal ou le sandaraque.

L'arsenic blanc est tiré d'une pierre nommée *Cobaltum*. On l'appelle simplement arsenic, c'est celui qu'on vend chez les Droguistes. On parlera des deux autres espéces en leur lieu. [Voici la maniere de faire l'arsenic.

On met le cobaltum sur le feu dans un fourneau fait exprès, & on le fait rougir; il s'en éleve une fleur en maniere de farine blanche qu'on reçoit dans une grande chape, ou dans un tuyau de cheminée bouché par le haut : on continuë le feu jusqu'à ce qu'il ne s'en éleve plus rien, on ramasse ensuite cette fleur, on la met dans un vaisseau de terre, & par un feu moins fort que devant, on la fait fondre & on la laisse condanser en refroidissant. On sépare enfin cette matiere & on la casse en gros morceaux : c'est l'arsenic blanc qu'on appelle simplement arsenic, comme par excellence, parce qu'il est le plus fort de tous. On le vend chez les Droguistes. Les Naturalistes anciens avoient tous crû qu'il y avoit un arsenic blanc naturel qu'on trouvoit dans les mines, tel que nous le voyons; mais ils se sont trompés; les modernes ont reconnu qu'il n'y en avoit point d'autre que celui qui se tire du *Cobaltum*, comme il a été dit. M. *Homberg* est un des premiers qui nous ait donné en France la maniere de faire l'arsenic. La plus grande quatité de cette matiere minérale vient de Misnie en Allemagne. La vapeur qui s'éleve du cobaltum a une odeur d'ail ou de souffre : si elle sent le souffre, c'est un indice que la matiere rendra beaucoup d'arsenic.

On choisit l'arsenic blanc, beau, luisant en dehors & en dedans, & en gros moceaux crystallins; on n'estime pas tant celui qui est d'un blanc matte.

En travaillant sur l'arsenic blanc dans des vaisseaux de verre, on l'a souvent réduit par le feu en un verre si transparent & si semblable au verre commun, qu'on ne le pouvoit distinguer du verre du vaisseau, qu'en ce que le verre d'arsenic étoit plus friable & plus cassant.]

Effets violens de l'Arsenic.

Le plus dangereux des trois sortes d'arsenic est le blanc; il ne commence ordinairement à faire son effet que demi-heure après qu'il a été pris, parce qu'il lui faut quelque-tems pour débarrasser son sel qui est enveloppé dans le souffre. Alors il cause de grandes douleurs, de déchiremens, des inflammations dans les viscéres, des vômissemens violens, des inquiétudes, des convulsions, un abattement général, & enfin la mort si on n'est secouru.

Reméde contre l'Arsenic.

La graisse fonduë, & l'huile buë en grande quantité, le plutôt qu'il est possible, sont fort propre pour embarrasser & envelopper les pointes de ce sel brûlant, & pour le faire sortir par le haut & par le bas : ensuite il faut prendre du lait avec abondance, pour achever d'adoucir la vigueur de ce poison.

Vertus de l'Arsenic.

On l'employe pour blanchir le cuivre, l'argent, le leton, & autres matieres métalliques. C'est ce minéral qui rend les épingles plus fermes ou moins pliantes en les blanchissant. Il consume & mange les chairs; on l'applique sur les cors des pieds, & son huile caustique sert à consumer les chairs bavouses des playes. On ne doit jamais en donner intérieurement, quelque précaution qu'on ait prise, [quelque préparation qu'on lui ait donnée, & quelque petite dose que ce soit; car il communique toûjours une méchante impression dans le corps.]

A R T.

ARTERE. Le sang est porté du cœur à toutes les parties du corps de l'animal par plusieurs tuyaux ou vaisseaux nommés arteres. L'artere *pulmonaire* porte le sang du ventricule droit du cœur aux poumons. L'artere *aorte* ou l'*aorte* simplement le distribuë à plusieurs autres rameaux pour le porter dans toutes les autres parties, tant supérieures qu'inférieures.

L'aorte en sortant du ventricule droit du cœur, forme un demi-cercle, qu'on nomme la crosse. De la partie supérieure de cette crosse partent la *souclaviere* droite, la *souclaviere* gauche, la *carotide* gauche, qui sont destinées à fournir le sang à la poitrine, aux bras, & à la tête. Chacun de ces arteres se divise en plusieurs autres rameaux.

L'AORTE décendante sert à porter le sang aux parties inférieures; elle se divise en quelques-autres, qui produisent aussi plusieurs rameaux. Les plus considérables sont 1°. La céliaque, qui produit trois branches, sçavoir la splénique qui va à la ratte; la stomachique qui va à l'estomac; & l'hépatique qui va au foye. 2°. La mésentérique su-é-

supérieure qui produit la renale gauche & les deux émulgentes. 3°. La mésentérique inférieure qui produit les lombaires qui sont distinguées en supérieure & inférieure. 4°. Laorte se divise en deux branches nommées iliaques. L'iliaque interne fournit des rameaux à la vessie & a l'anus, on nomme cette derniere hemorroydale externe. L'iliaque externe produit la honteuse externe; elle descend le long de la cuisse, ou elle prend le nom de crurale jusqu'environ sa partie moyenne; enfin elle va fournir du sang par plusieurs rameaux a la jambe & au pied.

Artere piquée.

Lorsque l'artére a été piquée on fait l'opération de l'aneurisme; alors il faut appeller un Chirurgien habile. Quand on n'en a pas la commodité, on peut se servir de cette recette qui semble tenir de l'enchantement. Faites griller une féve, mettez-la sur la piqueure, le sang s'arrêtera infailliblement. La féve grillée peut servir à arrêter le sang en diverses occasions.

ARTICHAUT. C'est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi. Elles sont larges, amples & découpées profondément, de couleur verte, cendrée ou blanchâtre; elles n'ont ni épines ni pointes. Du milieu de ces feuilles il sort une grosse tige, qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds, elle est canelée, cotonneuse & moëlleuse en dedans; elle jette plusieurs rameaux qui produisent à leur sommet une tête écailleuse & épineuse. C'est cette tête qu'on nomme communément artichaut & qui sert d'aliment. Elle porte une grande fleur qui a la figure d'un bouquet composé d'un grand nombre de fleurons purpurins, évasez par le haut & découpez en lanieres. Lorsque les fleurs sont passées, il leur succéde des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine est médiocrement longue & grosse.

On distingue deux especes d'*artichaut*. La premiere est celle qu'on vient de décrire. La seconde n'en diffère qu'en ce que ses feuilles sont garnies d'épines, & que les écailles de ses têtes sont plus dures & plus piquantes. Elles sont toutes deux cultivées dans les jardins. La premiere est plus commune & plus en usage dans les cuisines.

Vertus de l'Artichaut.

Il est cordial, sudorifique, apéritif, restaurant, nourrissant & propre pour purifier le sang. La racine de l'artichaut cuite dans le vin, bûë, est souveraine pour la difficulté d'uriner, pour la puanteur des aisselles, & pour les hidropiques.

Culture des Artichaux.

Les artichaux se multiplient par le moyen des œilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dès qu'ils sont assez forts; ensorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs & les plus éloignez. Pour en planter, on fait communément de petites fosses creuses d'un demi pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau; & on fait deux rangs dressez au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & separée de sa voisine par un sentier d'un grand pied. Ces fosses se font a demi pied du bord de la planche & en échiquier entr'elles. On met deux œilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces: il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feuilles à l'entrée de l'Hiver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le grand froid, jusqu'à la fin de Mars: il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, si les œilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines ou un mois; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture: on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à sortir, & c'est dès ce tems là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire, deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté a une demi-cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement séches: ceux qui sont plantez au Printems, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite, s'ils sont bien arrosez; & ceux qui n'en font point, donnent les premieres pommes au Printems suivant, s'ils sont assez forts pour resister au froid de l'Hiver: les artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité a craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis: ces petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les jardins; & il est bon de planter un rang de cardes de rengée entre deux rangs d'artichauds, afin que les mulots trouvant les racines de celle là plus tendre, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire: il y en a de trois façons, de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs; de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse, comme les blancs & les deux dernieres sortes sont les plus délicates.

Les gelées étant entierement passées au mois de Mai, on plantera ces œilletons, les ayant séparez de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la reprise; & s'ils sont forts, ils porteront des pommes dès l'Automne en suivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre: car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus drû: si elle est forte, d'autant que les feuilles en viendront plus grandes & les fruits plus gros, & qu'ils jetteront plus de regains, aussi faudra-t-il qu'ils soient plantez à plus grande distance.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hiver, que d'être labourez quelquefois pour empêcher l'herbe d'y venir.

L'Hiver, vous les couvrirez pour les préserver de la gelée: pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverses façons; les uns après avoir coupé toutes les plantes à un pied près de terre, & rassemblé ce qui reste de feuilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, se contentant de les buter en forme de grosse taulpiniere, laissant passer le haut des feuilles de deux doigts seulement pour ne pas étouffer la plante, & mettre par dessus du grand fumier, les préservant ainsi de la gelée, & que l'eau des pluyes n'entre dedans. Les autres font des rayons entre deux rangées & jettent la terre en forme de dos d'âne sur les plantes, les couvrant à deux doigts près, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & s'ils ne laissent pas de leur faire passer l'Hiver sans péril: toutes ces trois façons sont fort bonnes, chacun ayant une bonne raison à donner pourquoi il se fait de cette maniere.

Vous les bûterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourrissent; mais aussi prênez garde que quelques fortes gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup a gouverner; si vous voulez avoir du fruit dans l'Automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au Printems, pour l'empêcher qu'elle ne jette des regains: & dans l'Automne ces forts pieds ne manqueront de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les arrosiez en leur nécessité, & aussi que vous leur ôtiez les œilletons de côtez, qui tireroient toute la substance de la plante.

L'Hiver étant passé, vous découvrirez vos artichaux, non-pas tout d'un coup, mais peu-à-peu; de crainte que les fraicheurs ne les gâtent, de la tendresse qu'ils ont, ayant été étouffez dans la terre: ils faut s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les labourerez & déchausserez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, n'en laissant à chaque pied que trois des plus forts, pour porter du fruit: pour tirer des cardes d'artichaux vous vous servirez des vieux pieds que vous voulez ruiner; car il est bon de cinq en cinq ans, de planter un nouveau quarré d'artichaux à cause que la plante a éfruité la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi-pied de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez: les œilletons pousseront de très-grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre, sans les terrer beaucoup, puis vous les entourerez avec du grand fumier; cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser jusqu'aux grandes gelées, que vous cueillerez & serrerez dedans la cave, ou autres lieux exempts du froid.

Différentes manieres d'aprêter les Artichaux.

Artichaux à la poivrade. Prenez des artichaux qui soient tendres, & coupez-les par quartiers, ôtez le foin & les petites feuilles, pelez aussi le dessus, ne laissez que les grandes feuilles, & à mesure qu'ils sont pelez, il les faut jetter dans l'eau fraiche pour empêcher qu'ils ne se noircissent & qu'ils ne deviennent amers, & quand on les veut servir, il les faut mettre dans un plat ou sur une assiette, en forme de piramide, & les arroser d'eau. On met aussi sur le bord du plat, du poivre & du sel battu ensemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros culs d'artichaux, & après les avoir pelez par dessus jusqu'au blanc, faites les morceaux d'un pouce d'épais ou environ, & ayant ôté le foin & rogné la pointe des feuilles, mettez en même-tems les morceaux dans de l'eau jusqu'à ce que vous les vouliez frire, lors il les faudra tirer hors de l'eau, les poudrer de farine, puis les frire dans un sain doux bien chaud, ou dans de bonne huile ou du beurre à demi roux qui soit bien chaud, qu'en y trempant un des morceaux le vert seche incontinent. Quand ils sont frits suffisamment sans être brûlez il les faut tirer à sec, les poudrer en même-tems de sel menu, les arroser de vinaigre, puis les couvrir de persil amorti, frit médiocrement dans la poële.

Pour cet effet il est besoin que le persil soit en brin, bien lavé & bien sec, puis le mettre legerement dans la poële, sans les presser, à pleine main, & le retirer incontinent avec l'écumoire hors de la friture, l'ayant laissé égoutter, répandez-le sur les artichaux.

Artichaux fricassez.

Prenez des culs d'artichaux, après avoir ôté toutes les feuilles & le foin, coupez-les par tranches ou par quartiers de moyenne grosseur, faites-les blanchir, c'est-à-dire, qu'il leur faut faire prendre quelque bouillon, & les faire cuire presque à demi dans de l'eau avec un peu de sel, un brin de sarriette & de la ciboule, puis tirez les à sec, & mettez-les par après dans du beurre à demi-roux, y ajoûtant du sel, & quelques champignons si vous en avez. Faites-les cuire suffisamment, & sur la fin ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre, ou une sauce blanche, avec des œufs & du vinaigre, & dressez-les peu de tems après, puis rapez-y de la muscade.

Autres Artichaux.

Prenez des culs d'artichaux, ôtez le foin, toutes les feuilles & tout ce qu'il y a de verd, jettez-les en même-tems dans de leau, laissez-les tremper un quart d'heure, puis changez-les d'eau une fois ou

ou deux: s'ils sont durs, il est bon de les faire bouillir un bouillon ou deux dans de l'eau avec un peu de sel; mais ils auront moins de goût: l'on fera cuire les artichaux dans un plat de terre avec du beurre, du sel, & un ou deux clous de gérofle, les tenant couverts, & quand ils seront cuits à demi, ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre, quelques-uns y mettent du vin, un peu de chapelure de pain; étant cuits, rapez-y un peu de muscade.

Autres Artichaux.

On sait que pour préparer des artichaux on les fait premierement cuire à l'eau, après quoi on les laisse égoutter le cul en haut, & quand ils sont un peu froids & qu'ils sont maniables sans qu'ils nous brûlent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les sert avec une sauce composée de beurre, de sel, de vinaigre & muscade.

Artichaux en guise de purée.

[Faites-en bien cuire les culs de sorte qu'ils soient comme en bouillie; passez-les après cela dans une passoire à petits trous comme le pois; faites-les mitonner ensuite dans une casserole à petit feu, avec bon beurre frais, sel, poivre, muscade, clous pulvérisez, & bouquet de fines herbes; étant prêts d'être servis, ayez des Amandes douces pelées & pilées, écorce de citron confit, biscuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs, sucre en poudre ce qu'il en faut; mêlez le tout ensemble avec un peu d'eau de fleur d'orange, & l'incorporez dans votre purée d'artichaux, & l'ayant remise un moment sur le feu, servez-là chaudement.]

Artichaux confits.

Pelez des culs d'artichaux, n'y laissant rien du foin ni des feuilles, & les mettez en même-tems dans de l'eau fraiche, & les ayant retirez, faites-les bouillir un bouillon, ou jusqu'à ce que le foin se puisse ôter facilement, & l'ayant ôté, mettez-les dans un pot de terre, puis sur le tout y ajoûtez de l'eau bien salée, qu'elle surnage de trois doigts: quelques-uns y mettent une partie d'eau, une partie de vinaigre, puis ajoûtez-y l'épaisseur de deux doigts de bonne huile, ou du beurre qui ne soit guére chaud; il faut mettre le pot en la cave sur un ais, & le couvrir d'un linge double; lorsque l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la saumure, puis on les fait tremper dans de l'eau depuis le soir jusqu'au matin pour les dessaler; après cela vous les accommoderez comme des culs d'artichaux qui ont été salez.

Maniere pour garder les culs d'Artichaux.

[Il faut les nettoyer de leurs feuilles, & n'en prendre que les culs, les jetter à mesure dans l'eau fraiche, crainte qu'ils ne noircissent; ensuite on les tire de l'eau, puis on les farine beaucoup, on les range sur une claye & on les fait ainsi secher au four, & lorsqu'on veut s'en servir, on les met tremper vingt-quatre heures, puis on les fait cuire comme les autres.

On peut aussi en conserver de secs, & pour cela, après que vos artichaux sont blanchis & que le foin en est ôté, vous les mettez sur des clayes d'osier pour les faire égoûter; après cela on les fait secher au soleil, ou dans le four modérément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois; on les fait tremper, comme on a dit, avant que de les employer; alors on les aprête comme s'ils étoient frais.]

Autre maniere pour garder les culs d'Artichaux.

Après les avoir tirés de l'eau, mettez-les entre deux serviettes, afin qu'il s'égoûtent parfaitement, puis on les met dans un pot, en y ajoûtant du vinaigre ou du verjus, tant qu'il surnage de deux ou trois doigts, puis on y ajoûtera du sel, & le lendemain de l'huile, & on les met en la cave; mais les artichaux n'ont quasi point de goûts, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les artichaux peuvent se garder quinze jours ou plus, étant cuits dans de l'eau, du sel & du beurre, ensorte qu'il surnage d'un doigt par dessus, il n'y a qu'à les faire bouillir ensemble cinq ou six bouillons, & les garder ainsi dans le beurre.

On peut confire & conserver en toutes les mêmes façons les cardes d'artichaux blanchies, & les asperges aussi; par exemple, faites cuire à demi les asperges, couchez-les de leur long dans un vaisseau, & ajoûtez-y du beurre, jusqu'à ce qu'il surnage de deux doigts.

On les peut garder aussi toutes cruës cinq ou six jours afin qu'elles se fanent, puis on les couche dans un vaisseau tout de leur long, ensuite couvrez-les de saumure, d'huile ou de beurre par dessus, afin de les garder en cet état.

On confit de cette façon les concombres & le pourpier, deux ou trois jours après qu'ils sont cueillis: on y peut ajoûter une ou deux muscades, quelques clous de gérofle & du poivre entier: il n'est pas absolument nécessaire de mettre de l'huile par dessus la saumure.

Cardes d'Artichaux.

Pour tirer les cardes d'artichaux, on se sert des vieux pieds qu'on veut ruiner. Il est bon de cinq ans en cinq ans d'en renouveller quelque quarré, parce que la plante se lasse à la fin de produire & ne donne que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis on coupe les tiges le plus près de terre qu'il est possible, cela fait pulluler les pieds & jetter quantité d'œilletons qui sont beaux lorsqu'ils sont élevez à trois pieds de haut, il faut les lier avec de la grande paille sans les serrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier, par ce moyen ils blanchissent. On peut les laisser ainsi jusqu'aux grandes gelées. Alors on les arrache pour les mettre dans un lieu où le froid ne les endommage point.

Cardes d'Artichaux fricassez.

On accommode des cardes d'artichaux en les épluchant bien & n'y laissant rien que de bon: cela fait, on les coupe par morceaux, & après qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du sel, du poivre & quelques tranches de lard, on les tire pour être servies, avec une sauce faite avec du beurre lié avec de la farine, du sel & du vinaigre, ou bien on prend d'un jus de mouton, dans lequel on les met dans une casserole avec de fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée; le tout assaisonné de sel & de poivre: étant cuites, on dresse ces cardes dans un plat, après y avoir mis un filet de vinaigre.

Autrement.

Prenez des cardes bien blanches, coupez-les par morceaux de la longueur de la main, ou environ, ôtez les filets qui sont dedans & dehors, & après avoir lavé les cardes, liez-les par petites botes, & faites-les cuire dans le pot avec de l'eau & du sel, y ajoûtant une mie de pain & un morceau de beurre, afin qu'elles soient plus blanches & de meilleur goût; étant bien cuites & égoutées on les met ordinairement dans une sauce au beurre assaisonnée de sel, de vinaigre & de muscade, on y ajoûte aussi de la chapelure de pain & quelquefois du fromage de Milan, puis on les fait bouillir.

[ARZEL, terme de manége, qui se dit d'un cheval qui a une balsane ou marque blanche au pied de derriere du côté droit, ou du pied hors du montoir de derriere.]

A S N.

ASNE. C'est un animal trop connu pour en donner ici la description. On sait qu'il porte des fardeaux très-considérables, qu'il aime les chardons, qu'il pait l'herbe, qu'il se nourrit d'avoine & de son, qu'enfin sa vie est d'environ trente années.

[Il est bon d'en avoir un dans une maison de campagne; il coute peu à nourrir & fait beaucoup de travail; c'est de lui qu'on se sert pour porter au marché toutes les menuës denrées de la basse cour. On emploie les ânes pour labourer la terre; il faut à la vérité que le terroir soit leger ou pierreux, autrement ils ne pourroient en venir à bout.

Il est d'un tempéramment mélancolique, stupide, patient, lent, mais laborieux & fort obstiné: il a l'ouïe très-fine, peut-être en partie à cause de l'amplitude & de la longueur de ses oreilles, l'âne, n'est propre à rendre service que depuis trois ans jusqu'à dix, après cela on ne peut se servir de sa peau que pour faire des tambours.

Varon & Pline font beaucoup d'estime des ânes d'Arcadie; le premier dit qu'un jour on en vendit un à Rome mille sesterces. Pour avoir de beaux ânes, il faut en prendre d'un & d'autre sexe qui soient d'un bon âge, d'un bon corps, bien robuste & de bonne race. Du tems de ces Auteurs on faisoit saillir les ânesses par des ânes sauvages, afin d'avoir des anes ordinaires qui fussent plus éveillez. Les femelles portent douze mois, & on les fait couvrir devant le solstice d'Eté, afin que dans le même tems elles donnent leur petit ânon.]

Vertus & qualitez.

La chair d'ânon est bonne à manger. Le lait d'ânesse est pectoral, humectant, restaurant & rafraîchissant. Il est plus clair, plus leger & plus facile à digerer que les autres laits: c'est apparemment parce qu'il a moins de parties *butireuses & caseuses*. Il adoucit les humeurs âcres & salées qui tombent sur la poitrine & sur les autres parties du corps. Les goutteux le trouvent soulagez par son usage. Il est bon aussi pour les maladies des yeux qui viennent d'âcretez. Il appaise les ardeurs d'urine; enfin il engraisse & donne de la liberté au ventre.

Le sang de l'âne pris en poudre, est sudorifique, il agit par son sel volatil, la dose est d'une dragme. Sa graisse est résolutive. Son urine est bonne pour la gale, pour la goutte, pour la paralisie, pour les maladies des reins: on l'applique extérieurement. Sa fiante est propre pour arrêter le sang.

L'ongle du pied de l'âne contient beaucoup de sel volatil qui la rend bonne pour les maladies du cerveau, comme pour l'épilepsie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

A S P.

ASPERGE. C'est une plante potagere, qui vient au Printems, & est connuë de tout le monde; elle commence à durcir aussi-tôt que la tête commence à s'épanouir: l'industrie du Jardinier en peut faire venir l'Hiver par le moyen des échauffemens de fumier de cheval nouveau fait.

LES ASPERGES cultivées jettent une tige [grosse comme le doigt, à la hauteur d'environ un pied, ronde, ferme, droite, sans feuilles, verte au commencement, puis blanche; bonne à manger, & de grand usage dans les cuisines; elles montent & on les laisse sur la terre jusqu'à la hauteur de plus de trois pieds; & elles

elles se divisent en rameaux garnis de feuilles menuës, déliées, approchantes de celles du Fenouil; & de beaucoup de petites fleurs pâles à six feuilles disposées en rose, lesquelles étant tombées, le pistille qui faisoit le milieu, devient un fruit ou une baye sphérique, molle, grosse comme un pois, rougeâtre, renfermant quelques semences noires, dures comme de la corne. Ses racines sont nombreuses, longuettes, menuës, attachées à une tête dure, raboteuse, inégale, de couleur grise en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux & glutineux,] d'où sortent quantité de capillatures, comme à l'ellébore : les asperges de montagne & de marais sont tout-à-fait semblables aux cultivées. Elles croissent dans tous les jardins.

Culture des Asperges.

Elles se sement à l'entrée du Printems, comme les autres grains, c'est-à-dire, qu'on les seme dans quelque planche bien préparée; il les faut semer assez claires; & pour les couvrir de terre, on les herse avec la fourche de fer, cela se fait un an après; si elles sont assez fortes, ce qui sera si la terre est bonne & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril : & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & séparées d'autant les unes des autres : si c'est dans les terres ordinaires, on creuse les planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche, & à l'égard des terres fortes & humides, il est bon qu'on ne les creuse aucunement, & au contraire qu'on les tienne un peu plus élevées que les sentiers, la grande humidité leur est fort contraire. Les asperges ainsi semées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est-à dire, autour de l'endroit d'où doivent sortir les montans : ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en plante élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guére bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur ronger les extrêmitez des racines, ou au moins que très-peu; si l'intention est de rehausser ces asperges quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas, on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre : que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées, de les arroser quelquefois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien sarclées & bien bequillées, ou bien on marque avec des petits bâtons les endroits dégarnis, & on attend au Printems ensuite pour les garnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier, parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'élevent toûjours petit à petit : on les fume raisonnablement de deux en deux ans; on les laisse pousser les trois ou quatre premieres années sans en recueillir, jusqu'à ce qu'on voye qu'elles viennent grosses, & pour lors on la peut rechausser ce qu'on en voudra; sinon on commencera d'en recueillir, pour continuer de même pendant une quainzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire de les renouveller : car tous les ans à la saint Martin, on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs : on prend de la graine des plus beaux pour en semer, si on veut, dans le tems ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere, on se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit les petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire, un peu devant que les asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, ensorte que la bêche n'aille pas jusqu'à blesser ces plantes : ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non-seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril & des rosées de Mai qui nourrissent le pied, mais aussi faciliter la sortie des asperges.

L'ennemi particulier & redoutable des asperges, ce sont des petits pucerons qui s'attachent aux montans, les font avorter & les empêchent de profiter; c'est particulierement les années séches & fort chaudes, car les autres années il n'en paroît pas, on n'a point encore trouvé de reméde à ce mal.

Qualitez & vertus des Asperges.

Elles sont abstersives, & ensuite fort bonnes contre l'opilation du foye & pour les reins; elles lâchent le ventre, purgent la poitrine, provoquent l'urine, augmentent la semence, & sur tout quand elles sont mangées chaudes dans du beurre; elles donnent une bonne senteur au corps; mais rendent l'urine puante; si on en mange avec excès elles causent la stérilité.

Celui qui mange des asperges en reconnoit aussi-tôt la qualité, qui est qu'elles font uriner, cependant si on en mangeoit par excès & trop souvent, la vaissie s'en pourroit ulcérer : elles guérissent toutefois la jaunisse & appaisent les douleurs de la sciatique; sa racine fait la même chose, mais si on la porte sur soi, ou qu'on boive de sa décoction, elle empêchera de concevoir & d'engendrer; sa graine provoque aussi l'urine & les mois aux femmes, & arrête la dyssenterie; que si les chiens viennent à boire de leur décoction, ils en meurent.

L'ASPERGE est un fruit délicat & sain à chacun, & sur-tout quand elle est grosse & tendre, douce & non trop cuite, elle rend l'apétit à un malade, s'il en use avant le repas, fait uriner, ôte les obstructions des reins & du foie; sa racine appliquée sur les dents, apaise la douleur, seche, & fichée dans les dents les déracine, mise en décoction, & beûë souvent, dissout la pierre & calcul, fait avoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'urine puante.

Asperges au jus.

[Coupez vos asperges par petits morceaux, vous les passez avec lard fondu, persil & cerfeuil haché menu, avec sel & poivre blanc, on les laisse cuire à petit feu; ensuite on les déguise, puis on y met un jus de mouton & de citron, après quoi on sert ce ragoût chaudement.]

Asperges en ragoût.

Pour en manger on les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laisser égoûter, puis on a soin de les poudrer de sel menu : cela fait on les arrange dans un plat, on les présente sur la table avec une sauce au beurre, vinaigre, sel & muscade, le tout bien lié.

Asperges en guise de petits pois.

Ayez des asperges, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, passez-les à la casserole avec du beurre, après cela mettez-y du lait & de la crême, assaisonnez le tout de sel, un peu de poivre & de fines herbes, & sitôt que vous jugerez que votre ragoût sera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, jettez-les dedans vos asperges, & lorsque la liaison de la sauce sera faite, vous pourrez les servir.

On se sert aussi d'asperges pour garnir les potages, soit en gras, soit en maigre.

Asperges confites.

Prenez les plus petites, coupez-les en plusieurs tranches, saupoudrez-les avec beaucoup de sel & des cloux de gérofles grossiérement concassez, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche d'asperges jusqu'au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier soit de sel. Ensuite vous le remplirez de bon vinaigre & vous le tiendrez bien fermé. Lorsque vous en tirerez, il faut que ce soit avec une cuiller d'argent ou de bois & non pas de fer. Prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere pour garder les Asperges.

On en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, sel & poivre, puis on les met dans l'eau fraîche pour les égouter. Etant froides, empottez-les tout de leur longueur, avec sel & eau seulement; couvrez-les de beurre fondu, avec un linge entre deux, & les tenez dans un lieu tempéré, & quand on veut s'en servir, on les fait cuire comme les autres.

[ASPHALTUM, ou BITUME DE JUDE'E. Ce bitume se tire du Lac Asphaltique, autrement Mer Morte, dans la Judée. Ce Lac, si fameux dans l'Ecriture Sainte, & qui est encore un terrible monument de la juste punition de Sodome, de Gomorre & des autres Villes consumées par le feu du Ciel, ne nourrit aucun poisson, & tuë même, par l'extrême puanteur de ses exhalaisons, les oiseaux qui passent par dessus; mais sur la superficie de ces eaux nage une espece de graisse noirâtre que les Arabes recueillent, & qui sert à goudronner les vaisseaux au lieu du bray, du goudron & de la poix, que les Européens employent. Ce bitume est dégorgé de tems en tems en maniere de poix liquide, de la terre qui est sous cette mer; & étant monté sur l'eau, comme font toutes les autres matieres graisseuses, il y est condensé peu à peu par la chaleur du soleil, & par le sel qui s'y mêle.

Les habitans du pays sont obligez de l'attirer à terre, non-seulement parce qu'il leur rapporte un grand profit; mais aussi parce que ce Lac étant trop chargé de bitume, il s'en éleve une odeur puante & maligne, qui se répandant dans l'air, altére beaucoup leur santé & abrege leurs jours.

Cette graisse est le véritable asphaltum dont les Juifs se servoient autrefois pour embaumer leurs morts, & qui est encore d'un assez grand usage en France, soit dans la Médecine, où il entre dans la composition de la thériaque, soit pour faire ces beaux vernis noirs qui imitent si bien ceux de la Chine.

On le doit choisir net, d'un beau noir luisant, compacte, plus dur que la poix, n'ayant point d'odeur que quand il est approché du feu; prenant garde qu'il ne soit mélangé avec de la poix, ce qu'on reconnoitra par l'odeur; c'est ce qu'on appelle *Pissasphaltum artificiel.*

Le bitume Judaïque fortifie, il résiste à la pourriture, il résout, il atténuë, il nettoye & il cicatrise les playes; on s'en sert extérieurement & intérieurement.]

ASPHALTUM. C'est aussi une espece de pierre ou de matiere minérale qui se trouve dans la Vallée de Sidim en Asie, près l'ancienne Babylone, & dont depuis le commencement du dix-huitiéme siécle, on a découvert une mine dans le Comté de Neufchâtel en Suisse. Cet asphaltum minéral a diverses proprietez.

1. Préparé avec d'autres matieres, on en fait un excellent ciment incorruptible à l'air, & impénétrable à l'eau.

2. On compose avec l'huile, qu'il est facile d'en tirer, une espece de bray ou de goudron, propre à calfater les vaisseaux & les bâtimens

de mer & de riviere qui le garantit mieux des Vers, que les drogues ordinaires dont elle se sert pour le calfat, & qui resiste davantage aux impressions de l'eau douce & de l'eau salée.

3. Enfin, son huile emploiée toute seule, ou mêlée dans quelques remédes topiques, a diverses vertus particulieres, qui font qu'on s'en sert heureusement dans la Médecine & la Chirurgie pour la guérison de divers maux, sur tout celle des Ulcéres, & de toutes les maladies qui surviennent à la peau.

Il y a bien de l'apparence que le Bitume dont Herodote, & après lui tous les Anciens, disent qu'on avoit fait la liaison des pierres des célébres murs de Babylone, qu'on mettoit au nombre des sept merveilles du monde, n'étoit autre chose que l'Asphaltum de Sydim, qu'on appelloit simplement Bitume, à cause de la nature bitumieuse & oleagineuse du ciment qu'on en composoit.]

ASPIC *ou Nard d'Italie.* L'Aspic a quantité de branches dures comme du bois, & comme celles du Romarin, ses feüilles sont blanchâtres, longuettes, étroites, épaisses & copieuses, plus fortes, plus larges, & plus blanches que celles de la Lavande. A la cime des branches naissent les fleurs en épis ou en gueule, petites, disposées comme par anneaux, de couleur rouge, avec un long pied, quarré & mince, &c. [Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences menuës, oblongues, enfermées quatre dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse. Toute la Plante, & principalement sa fleur rend une odeur forte, aromatique, agréable, qui embaume les lieux où on la met; son goût est un peu amer.] Il naît de lui-même sur des collines pierreuses & séches & exposées au Soleil, particulierement en Languedoc : on le seme aussi, on le transporte dans les Jardins. Il fleurit au mois de Juin & de Juillet; il est aperitif, digestif, composé de parties subtiles. Il est bon aux maladies froides du cerveau, comme à l'apoplexie, l'épilepsie, paralisie, létargie & convulsions; les fleurs fortifient l'estomac, désopilent la rate, & échauffent la matrice; leur décoction dans du vin provoque l'urine, les mois & l'arriere-faix; [elles chassent les vents & les mauvaises humeurs par la transpiration, elles resistent à la corruption; on s'en sert extérieurement & intérieurement.]

ASPIC *d'outre mer.* Ce n'est pas un épi qui naisse à la cime du Nard, mais c'est la racine qui a la figure d'un épi, parce qu'elle tire sa nourriture de certaines petites fibres qui sont attachées à la racine, comme nous voyons dans l'Ail & dans les racines du Lys : Cet épi est de couleur de fer, d'un goût amer, & a une odeur qui n'est pas désagréable. Il naît dans les Montagnes de l'Inde. Il est astringent, abstersif, aperitif & fortifiant. Il est bon pour digerer les humeurs froides, il provoque l'urine; étant bû, il arrête le flux de ventre; pris avec de l'eau, il ôte le dégoût, les douleurs d'estomac, & les ventosités; il guérit la jannisse ou épanchement de bile, & les incommodités des reins par phlegmes arrêtés; on le met parmi les contrepoisons; il empêche le poil des paupieres de tomber, le fait revenir plus épais; on le donne avec de la Rhubarbe pour l'empêcher de rester, & quand on veut guérir les Opilations.

ASPIC, *remède souverain pour les Brebis malades de la peste.* L'huile d'Aspic est souverain contre les maladies des Brebis, lorsqu'elles ont des obstructions qui les font mourir; on prend une plume de Poule ou d'autre animal, qu'on trempe dans l'huile d'Aspic, on met avec cette plume de cette huile dans les narines; cette plume ne doit point servir pour une autre Brebis; si la Brebis n'avoit point de mal, elle seroit capable de le communiquer a une autre Brebis; ainsi a chaque Brebis, il faut une plume particuliere pour en frotter le dedans des narines avec cette huile.

ASS.

ASSA-FOETIDA, est une Gomme en gros morceaux jaunâtres, d'une odeur forte & très-désagréable, d'où vient que les Allemands l'appellent *Stercus Diaboli;* elle découle pendant les grandes châleurs du tronc d'un Arbrisseau dont les feüilles ressemblent a celles de la Rhuë, & qui croit dans la Libye, dans la Medie, dans la Syrie, dans les Indes. Il faut choisir cette Gomme en masse, nette, séche, de couleur jaunâtre, remplie de larmes blanches, d'une odeur forte, puante & dégoûtante, tirant sur celle de l'ail.

Cette Gomme se trouve rarement pure & sans être sophistiquée : l'on a vû des gens assez hardis pour vendre en sa place du Gallipot madré, ou encens commun. Nos Droguistes l'appellent aussi Suc Syriaque, Liqueur de Syrie & Suc de Medie. Pline, Theophrast, & les autres Anciens qui en ont parlé, témoignent tous également qu'elle étoit en grande estime de leur tems, qu'elle s'y vendoit au poids de l'argent, & que les Empereurs mêmes la mettoient au nombre des choses les plus précieuses dont ils remplissoient leurs trésors. Elle est fort bonne contre toutes les maladies hysteriques; elle incise, elle attenuë, elle amolit, elle déterge, elle resout, elle pousse par transpiration; on l'emploie extérieurement & intérieurement.

Les Maréchaux usent beaucoup d'*Assa-fœtida* pour les maladies des Chevaux, principalement pour les tumeurs & abcès. La Plante de la racine de laquelle l'Assa-fœtida est exprimée, dit *Bontius*, Médecin Hollandois, dans son Histoire Naturelle des Indes Orientales, prend naissance dans l'Empire des Perses, à peu de distance de la Mer, & elle est de deux especes; la premiere est presque sarmenteuse, comme le Saule aquatique, & de ses feüilles aussi-bien que de ses tiges incisées, on exprime sous le pressoir l'*Assa-fœtida*, qui de même que les autres sucs s'étant endurci au Soleil, prend une consistance comme l'Aloës. La seconde espece d'*Assa-fœtida*, est un suc qui se tire des racines d'une certaine Plante, dont il se produit de très-grosses Raves qui empuantissent toutes les maisons de ceux qui n'y sont point accoutumés; car les Indiens en aiment l'odeur, & emploient cette Drogue dans leurs sauces, comme nous faisons l'ail, dont elle participe de la mauvaise odeur. Les feüilles de cette Plante sont semblables à celles de la Tithymale, herbe laiteuse.

On approuve pour l'usage de la Médecine, celle qu'on apporte de l'Orient en larmes ou en grumeaux purs & diaphânes. On emploie cette Gomme comme les autres en Bols, en Pilules, en Opiates, depuis un scrupule jusqu'à un demi gros. On en prépare une teinture avec l'esprit de vin tartarisé, ou bien avec l'huile essentielle de la Térebenthine; l'eau chaude & le vinaigre dissolvent aussi la plus grande partie de cette Drogue.

Si l'on distille dans la retorte l'*Assa-fœtida* avec de la chaux vive qui absorbe la partie acide du tartre, il en sortira une huile d'une odeur détestable, par où l'on voit que cette espece de gomme résine est composée de beaucoup de sel tartareux, & d'une huile très-fétide.

Reméde pour exciter la transpiration.

Prenez vingt grains d'*Assa-fœtida*, quinze grains de sel volatil de corne de Cerf, un grain de *Laudanum* opié; mêlez cela avec une suffisante quantité de conserve de fleurs d'Orange, & en préparez un bol pour la Diaphorese.

Autre reméde.

Prenez *Assa-fœtida* un scrupule, *Castoreum* & Succin dix grains de chaque, faites-en le mélange avec suffisante quantité de conserve de fleurs de *Calendula* pour un bol.

L'*Assa-fœtida* entre dans la préparation de la Poudre hystérique de *Charas*, dans les Trochisques de Myrrhe, du Baume uterin, de l'emplâtre pour la matrice.

La plus grande partie de l'*Assa-fœtida* qu'on a en France vient de Londres. Les Anglois l'envoient dans de grands tonneaux reliés de fer, ce qui fait reconnoître l'Assa-fœtida d'Angleterre d'avec celui de Marseille, qui est dans des paniers de feüilles de Palmier.]

ASSOCIE'S dans le Négoce. *Maniere & ordre que doivent tenir deux Associés en leurs affaires.* La premiere chose que doivent avoir deux Associés, est l'amitié & la déference l'un pour l'autre; car c'est d'où dépend tout le bonheur, ou le malheur de leurs affaires communes. La déference procede de l'amitié respective que des Associés ont l'un pour l'autre, sans laquelle ils n'agissent qu'avec desordre & confusion, parce que la déference qui est entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien sans l'avis & le consentement mutuel de l'un & de l'autre, & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agissent chacun en particulier pour le bien commun de la Société. Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de déference entre les Associés, ils ne s'accorderont jamais bien ensemble en toutes les entreprises qu'ils font pour leur négociation, ils n'y réussissent jamais; la raison en est que se contrariant toûjours l'un & l'autre, & ne faisant jamais rien de concert, ils ne savent ce qu'ils font, & l'un défait ce que l'autre a fait; ainsi toutes leurs affaires vont en desordre & en confusion.

La seconde chose à observer, est de si bien regler les choses par l'acte de Société, que rien ne puisse alterer l'amitié & la bonne intelligence qui doit être entr'eux; & pour cela j'estimerois à propos qu'ils vécussent chacun en leur particulier, parce que rarement les femmes s'accordent ensemble sur les heures du manger, & sur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix.

La troisiéme, est de prendre une bonne & ferme résolution, que quelques differends qui surviennent pendant le tems de la Société entre leurs femmes, cela ne sera pas capable de rompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence qui doit être entr'eux : car il est vrai de dire que la plûpart des Sociétés finissent avant le tems de leur écheance, par le caprice & la mésintelligence des femmes, dont bien souvent les maris veulent par une sotte complaisance, prendre inconsiderément le parti.

La quatriéme, est de partager entr'eux les choses à quoi ils doivent être emploiez, tant en l'achat, qu'en la vente des marchandises, à tenir la caisse & le livre de raison, & à regarder à quoi l'un & l'autre seront plus propres.

Celui qui est d'une humeur active, est plus propre à l'achat & à la vente que non pas celui qui l'est moins & qui aime le repos; c'est pourquoi le plus actif des deux Associés doit être emploié à l'achat, & à la vente des marchandises, & l'autre à tenir le grand livre de raison & la caisse; parce qu'aiant moins de feu, il est plus sage & plus moderé en la conduite des affaires sédentaires, que s'il avoit plus d'activité.

En effet, c'est sur la conduite & le bon ordre de celui qui tient les livres & la caisse d'où dépend tout le bonheur de la Société, & cet ordre consiste a tenir des livres sans confusion, de savoir en un moment ce qui est dû & ce que l'on doit, & a faire bien solliciter ses dettes. Le plus important de tout, est le gouvernement de la caisse, parce que tout dépend de-là, cet ordre ne consiste pas seulement a recevoir & paier, cela est bien aisé : mais celui qui la gouverne doit avoir bien d'autres soins, d'où résulte tout le bonheur ou le malheur de la Societé; c'est pourquoi il doit veiller particulierement à deux choses.

La premiere, qu'il y ait toûjours suffisamment d'argent en caisse pour paier les Lettres de change que leurs Correspondans & Manufacturiers tirent sur eux, & les Billets qu'ils auront faits pour les Lettres que l'on a fournies, ou s'ils tiennent des Manufactures pour argent prêté, afin d'acheter les matieres qui y sont propres, pour ne pas faire cesser le travail des Ouvriers, où l'argent ne doit jamais manquer.

La seconde, ne faire solliciter les Débiteurs, parce que si l'argent de la caisse s'est écoulé par les paiemens qui ont été faits pour l'achat des marchandises, il faut qu'il revienne, & qu'elle se remplisse par le moien de la vente qui s'en fait, l'argent étant un mouvement perpetuel d'écoulement & de retour.

Enfin, celui qui tient la caisse, est comme un bon Pilote qui doit prévoir tous les orages qui peuvent survenir pendant le cours de la Société, particulierement quand on tient des Manufactures de marchandises

chandises sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées qui sont au caprice du monde, dont le débit ne se fait pas toûjours en tout tems; par exemple, ceux qui font commerce de draps d'or, d'argent & soïe façonnés, & de points de France, s'il survient des deüils causés par la mort des princes & des Rois, la vente cesse, & il ne faut pas laisser de païer ce que l'on doit, & d'entretenir les Manufactures qui ne doivent pas cesser pour cela. C'est un tems bien facheux pour ces sortes de Négocians; car les marchandises demeurent sans mouvement dans le magazin : les Débiteurs qui sont Marchands de détail ne peuvent païer ce qu'ils leur doivent, parce que le commerce a aussi cessé, leurs Créanciers veulent être satisfaits; ainsi la caisse demeure sterile & sans fonds. Quand ces tems-là arrivent, c'est à celui qui tient la caisse d'avoir des ressources pour trouver de l'argent. Il y en a de trois sortes; la premiere, ceux qui doivent à la Societé; la seconde, la place; & la troisiéme, les amis particuliers. Il ne faut pas faire beaucoup d'état des Débiteurs, parce qu'ils ne peuvent pas païer par la même raison de cessation de leur commerce, c'est un tems où ils doivent être traités doucement, pour ne les pas reduire a faire faillite. Le crédit de la place est incertain, parce qu'il dépend du caprice des hommes, ainsi il ne faut pas tout-a-fait s'y attendre.

La plus grande ressource est celle des amis particuliers qui sont puissans en argent, qui n'en refusent pas quand ils y trouvent leur sûreté; toutes les considérations ci-dessus représentées que doit avoir un Caissier pour la manutention du commerce, l'obligent à pourvoir de bonne-heure à toutes choses pour n'être pas surpris; & pour cela l'ordre qu'il doit tenir, est d'avoir toûjours devant les yeux un carnet ou bilan des Débiteurs & Créditeurs de la Societé, à l'effet de connoître l'état des affaires, soit pour solliciter des dettes actives, ou pour renouveller les Billets des passives, lorsque le tems du payement est échû; & en cas que le fond manque, il faut être diligent dans l'un & dans l'autre, & prendre soigneusement garde si ceux à qui on a prêté les marchandises sont ponctuels au payement, & s'ils sont sages & prudens dans leur négociation, pour ne pas s'engager impudemment à leur trop prêter; car il est important de connoître le sujet sur lequel l'on agit. Celui des Associés qui a la caisse en gouvernement, doit savoir que s'il est négligent a la sollicitation des dettes actives, qu'il fait deux notables préjudices à la Societé qui ne se peuvent reparer. Le premier, qu'un Marchand est bon aujourd'hui, & ne le sera peut-être pas demain, & qu'il peut faire faillite par quelque disgrace imprévûë, qui emporte une partie du profit qui peut avoir été fait par la Compagnie. Le second, que n'aïant point d'argent en caisse, il en faut emprunter, dont les gros intérêts que la Compagnie païe, achevent d'absorber tout le profit, & bien souvent le fond capital.

La cinquiéme chose que doivent avoir de bons Associés, est la fidélité, qui consiste a ne point tirer d'autres avantages que ceux qui ont été convenus entr'eux par l'acte de Societé; que toute leur industrie, leurs soins n'aïent pour but, que le profit & l'avantage commun de la Societé; c'est à quoi s'obligent ordinairement des Associés, par le dernier Article de l'acte de Societé, ainsi que l'on peut voir dans les formulaires qu'on employe en ces occasions.

La sixiéme chose, est de tenir des Livres en partie double, s'il se peut; car comme ils auront à tirer & à remettre des Lettres de change en plusieurs endroits, il sera plus facile a donner rencontre de toutes les parties, & de tenir des comptes en participation, c'est-a-dire, des Societés anonymes, ainsi qu'il a été expliqué ci-devant, de marchandises générales ou particulieres, de chaque nature de marchandises, de profits & de pertes, & de casse; ainsi il n'y aura point de confusion dans leurs affaires.

Ils connoitront par les comptes qu'ils tiendront de chaque nature de marchandises dont ils feront commerce, celles qui leur donnera plus de profit, afin de pouvoir déliberer s'ils en continueront le négoce ou non.

Par le compte de profits & pertes, ils auront connoissance en un moment de tous les intérêts, changes, & autres frais qu'ils payeront depuis un inventaire jusqu'a l'autre, comme aussi de ceux qu'ils auront reçûs, & les profits qu'ils auront faits sur les marchandises venduës pendant ledit tems, ce compte étant celui qui rend raison des profits & des pertes qui se font dans le commerce.

Les Livres doubles ne sont pas si difficiles a tenir que l'on pense, pour peu qu'on s'y applique, on les tiendra fort bien, quatre Livres suffisent. Le premier, est le Journal sur lequel sont écrits les achats & les ventes qui se font journellement, les parties reçûës & payées, les traittes & remises des Lettres & Billets de change, & autres payables à ordre, ou au porteur, & généralement tout ce qui se fait dans le commerce.

Le second, est le Livre extrait, ou de raison sur lequel l'on porte en débit & crédit toutes les parties qui sont écrites sur le Journal.

Il y a un troisiéme Livre, que l'on appelle Secret, sur lequel les Associés écrivent le fond capital de la Societé, mais depuis la nouvelle Ordonnance, j'estime qu'il est inutile, puisque par l'Article premier du titre trois, il est dit, *que les Négocians tant en gros qu'en detail, auront un Livre qui contiendra tout leur négoce.*

Les Négocians, particulierement ceux qui font le commerce en gros, tiennent des Livres de copies de Lettres, qu'ils écrivent à ceux à qui ils ont affaire concernant le négoce seulement; cela est conforme au septiéme Article dudit titre trois de l'Ordonnance, qui porte, *que tous Négocians & Marchands, tant en gros qu'en détail, mettront en liasse les Lettres missives qu'ils recevront, & en Regîstre la copie de celles qu'ils écriront.*

La disposition de cet Article, est pour faire cesser tous differends entre Négocians, parce que leur négociation se fait ordinairement par des Lettres qu'ils s'écrivent respectivement les uns aux autres, & quand il arrive quelque difficulté entr'eux, & que l'un demande la représentation des Lettres qu'il lui a écrites touchant quelque commission d'achat, & de vente de marchandises, ou bien de traittes de Lettres de change; s'il refuse de les représenter, en disant qu'elles sont perduës, parce qu'elles serviroient de conviction & de preuve contre lui, celui qui en demande la représentation, aïant un livre de copie de Lettres dans lequel elles sont écrites, il est certain que la copie de la Lettre sera crûë en Justice, comme si c'étoit l'Original méme; c'est la raison pour laquelle l'Article porte que les Négocians mettront les Lettres qu'ils recevront en liasse, afin qu'ils n'aïent point d'excuse de les représenter, quand l'on en demandera la représentation.

Le Livre de copie de Lettres ne sert seulement pas pour justifier en Justice les Lettres qui auront été écrites à ceux qui refuseront de les représenter, mais encore pour empêcher la contrarieté qui se peut faire dans les ordres que les Négocians donnent par Lettres qu'ils écrivent à leurs Correspondans & a leurs Commissionnaires, parce qu'il est impossible de pouvoir se ressouvenir de toutes les circonstances d'une commission d'achat, & de vente de marchandises, de traittes & remises de Letres de change qu'ils auront données; car quand ils leur écrivent la seconde & troisiéme fois des mémes affaires, il faut que les dernieres soient uniformes à la premiere, & le manque de mémoire fait qu'il y a presque toûjours contradiction, & c'est delà que la plûpart des Procès prennent naissance entre les Négocians.

Ce n'est point une chose nouvelle que l'Ordonnance introduit dans le commerce, d'obliger les Négocians d'avoir des Livres de copie de Lettres; car c'est un usage ancien qui s'est toûjours pratiqué par tous les plus habiles Négocians qui ont voulu tenir un bon ordre dans leur négociation, dont plusieurs se sont bien trouvés dans les occasions où ils ont eu à faire à d'autres Négocians de mauvaise foi, desquels ils avoient reçû des ordres, qui dans le tems de l'exécution les choses étant venuës à changer, ont voulu par ces paroles écrites à double sens, rendre leurs ordres illusoires, voulant faire croire que les réponses à leurs Lettres parloient d'une maniere qui leur étoit avantageuse, afin de tirer une seconde réponse qui parlât d'une autre façon que la premiere; & s'ils n'eussent point copié leurs Lettres sur le Livre, ils auroient donné facilement dans le panneau.

Il y a une infinité d'exemples de ce qui vient d'être dit, qui seroient trop longs à rapporter; je me contenterai seulement de dire aux jeunes Négocians, qu'ils prennent bien garde quand ils écriront pour une seconde & troisiéme fois pour les choses qu'ils auront commises, ou quand ils feront réponse aux Lettres qui leur seront écrites, que leurs Lettres soient toûjours uniformes aux premieres; & pour cela il est nécessaire auparavant que d'écrire, de voir dans le Livre de copie de Lettres celles qu'ils auront déja écrites, afin de s'y conformer.

Il est encore nécessaire aux Négocians en gros de tenir un Livre de numero en débit & crédit, pour la reconnoissance de leurs marchandises, de la maniere qu'il a été dit ci devant, suivant le formule qu'on en a donné, lequel est plus facile a tenir par des grossiers, que par des détailleurs, parce qu'ils ne vendent que des piéces entieres.

Les Négocians en gros qui font aussi la banque, doivent avoir un Livre de traittes, sur lequel ils écriront toutes les Lettres qu'ils tireront sur leurs Correspondans, comme aussi un Livre d'acceptation de Lettres de change, sur lequel ils doivent écrire par ordre de datte toutes les Lettres qu'ils accepteront, en accusant le tireur, la somme, le tems de l'échéance, & le nom de ceux qui les leur auront présentées, afin qu'ils se puissent regler sur les sommes qu'ils auront a payer dans les tems de leur échéance, autrement ils se trouvent surpris.

Outre les Livres ci-dessus, il est nécessaire que les Négocians en gros aïent aussi un Livre de carnet, pour les raisons qui ont été ci-devant dites.

[ASSOUPLIR, terme de Manége: c'est rendre souple un Cheval, lui faire plier le cou, les épaules, les côtés, & autres parties du corps, à force de le manier, & de le faire trotter & galoper.]

[ASSURANCE, se dit en Fauconnerie d'un Oiseau bien assuré qui est hors de filiere. Il y a deux sortes d'assurance, savoir à la chambre & au jardin; le jardin représente les champs.]

[ASSURE, terme de Teinturier; on dit une couleur assurée, celle qui n'est point sujette à devenir fausse, & dans laquelle on n'a rien obmis de ce qui peut contribuer à la rendre parfaite.

[ASSURE, terme de Fabrique de Tapisserie de haute-lisse. C'est le fil d'or, d'argent, de soïe, ou de laine, dont on couvre la chaîne de la Tapisserie; ce qu'on appelle la Tréme ou la Trame dans les Manufactures d'étoffes & de toiles, Les Flamans le nomment *Inslach.*]

[ASSURER, en terme de Fauconnerie, est apprivoiser un Faucon, l'affaiter, & empécher qu'il ne s'effraye par la vûë des gens, *Voïez* AFFAITER, c'est la méme chose.]

A S T.

ASTHME. C'est une indisposition des poûmons qui est souvent sans fiévre, avec une toux causée par une humeur crasse, épaisse & visqueuse, amassée depuis long-tems dans des cavités, qui bouche, embarrasse & retrecit les conduits de l'air.

On peut dire avec plus de vraisemblance que l'Asthme vient de la désunion des sérosités du sang d'avec la partie rouge qui devroit les lier & les embrasser. Ces sérosités dégagées étant portées dans le poûmon par la circulation, pénétrent par leur subtilité dans les vessicules, qui ne sont destinées à recevoir que de l'air, & de-là vient la difficulté de respirer.

Ceux qui sont sujets aux Fluxions & aux Catarres, comme aussi les

les personnes âgées, & ceux qui ont la poitrine étroite, & mal formée, y sont sujets & n'en guerissent point.

Cette maladie a ses intervalles; car toutes les fois qu'il se fait une nouvelle chûte d'humeurs dans les arteres des poûmons, & que la matiere se trouve resserrée par un tems humide, ou pour avoir trop bû, vient à se détremper, & à se répandre, l'on est si violemment tourmenté que l'on croit à tout moment étouffer.

L'Asthme est une difficulté de respirer très-fatiguante avec l'élévation des Omoplates & sifflement, causée par la compression, le resserement & l'obstruction des vaisseaux du poûmon. L'Asthme est ou continuel ou periodique. *Etmuller* divise l'Astme en sec ou humide, ou bien en manifeste ou occulte, l'Astme humide est accompagné du crachement d'une matiere purulente, l'asthme sec est purement convulsif; mais quelquefois ces sortes d'Asthmatiques rendent à la fin de l'accès quel que mucositez en petite quantité qui ne sont pas la cause de la maladie, ce sont des humeurs qui par les efforts de la toux s'ammassent au fond de la gorge & du larinx, & qui s'évacuent lorsque l'accès finit.

L'Asthme continuel dépend de la compression des veines, des vaisseaux bronchiaux, des vesicules pulmonaires & des nerfs. 1. A cause d'une hydropisie de poitrine. 2. A l'occasion d'un Empyeme, d'un phlegmon, d'un abcès, d'un tubercule. 3. Lorsqu'il se trouve un polype dans les vaisseaux sanguins, ou des coagulations du sang même, des varices, une obstruction des menstruës, des hémorroïdes, des cautéres, des ulceres, des galles, ou d'autres évacuations supprimées. 4. Des pierres engendrées dans la trachée artere. 5. Un embonpoint excessif, le gonflement du thymus ou la gibbosité. 7. L'adhérence des poûmons. 8. La trop grande tension des poûmons par la course ou par les cris. 9. L'hydropsie interieure de quelque viscere particulier. 10. Le gonflement de l'estomac, ou de l'intestin colon. 11. Les accès d'Apoplexie, de vertige, de létargie, l'extravasion d'une sérosité qui opprime les nerfs. 12. Des tumeurs flatueuses aux poûmons, comme il arrive aux chevaux qui battent des flancs.

L'asthme périodique dépend de la compression des vaisseaux & des vesicules bronchiales par un soufle flatueux, & il succede ordinairement aux maladies suivantes. 1. Aux fievres intermittentes, aux petites véroles, aux peripneumonies. 2. Au catharre, aux affections histériques. 4. Aux fiévres éphémeres, à cause de six choses non-naturelles, & sur tout à cause des changemens de l'air qui se font subitement. 5. Par des cacochymies gluantes & flatueuses engendrées dans l'estomac où elles causent des gonflemens qui passent bien-tôt jusqu'aux vesicules du poûmon, & c'est-là ce qu'on appelle un vrai asthme flatueux periodique.

La cause materielle d'asthme humide, est ou une viscosité verdâtre qui s'amasse dans les poûmons, ou le pus d'une vomique, l'empieme, la phtysie, ou quelqu'obstruction semblable, ou une serosité qui fait irruption sur les poûmons, ou le sang embarrassé dans son mouvement, ou enfin une cachexie causée dans l'estomac, & les premieres voyes par des humeurs cruës & indigestes.]

L'Asthme est un mal fort dangereux, & quelque-fois si promt qu'il donne la mort. Plusieurs se peuvent tromper sur la difficulté de respirer, & se figurer mal à propos qu'ils sont *Asthmatiques*; mais ils remarqueront que le foïe, la ratte, la matrice, les hypocondres, ou d'autres parties naturelles, aussi-bien que dans l'hydropisie, les ulceres, ou les abscès des poûmons, ou leurs flétrissures s'attachant aux côtes, peuvent rendre la respiration difficile, ainsi on regardera telles dispositions non pas comme un *Asthme*; mais comme des maladies qui ont leurs cures particulieres.

Les vieilles gens qui en sont attaquez n'en guérissent point, aussi il ne faudra point les saigner à moins qu'il n'y ait suppression des hemorroïdes, ou qu'ils ne soient menacez de quelque inflammation, & qu'ils n'ayent la fievre.

Pour les femmes elles sont peu sujettes à l'asthme, & lorsqu'elles en sont attaquées, elles en guérissent plûtôt que les hommes, & si les ordinaires sont arrêtez, on les saignera du pied. Les autres qui seront à la fleur de leur âge se feront tirer du sang de fois à autre, & on se purgera de tems en tems avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de Rhubarbe en se mettant au lit ou à table pour souper, ou le matin elles prendront six dragmes de diaphenic dans un verre de décoction de polipode de jour à autre, elles se feront donner des Lavemens ainsi composez. Prenez le boüillon d'un vieux coq, demi-once d'aloës en poudre, quatre cuillérées d'huile commune, une pincée de sel commun, deux onces de miel, mêlez le tout ensemble. Si non faites dissoudre quatre onces de miel commun dans une chopine d'Oxicrat.

L'on fera tirer par le nez, les matins en se levant du jus de Poirée, mêlez avec du jus de feuilles de Sureau, & avec demi-dragme de noix muscade rapée. Quelque-fois on leur fera user de Thériaque mêlée dans un verre d'eau Scabieuse, ou demi-once de Terebenthine avalée dans un œuf, & par fois le soir un Julep, ainsi composé.

Prenez du sel armoniac une dragme, des semences ou grains de cresson alenois, & des poûmons de Renard préparées, de chacun une once, de Saffran quatre grains: tout cela réduit en poudre sera délaïé dans six onces d'eau miellée, pour en faire deux prises soir & matin.

Dans une soif pressante l'on donnera de l'eau d'Orge sucrée, ou un peu de sucre de régliste pour tenir dans la bouche, sinon l'on leur fera user de la boisson suivante.

Prenez environ une poignée de cloportes vulgairement appellez *Pourceaux de saint Antoine*, que vous envelopperez dans un linge en maniere de petit sachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc, au bout de quatre heures donnez-en à boire par intervalles un demi verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accès des remedes violens. Les suivans y sont propres.

Prenez un pourreau bien nourri & bien blanc, hachez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais, une once & demi de sucre, & un jaune d'œuf, faites les infuser l'espace d'une heure, & donnez-en de la grosseur d'une muscade à la fois.

Sinon dans trois onces d'eau d'Orge, mêlez-y demi once de sucre, cinq grains de saffran en poudre, & faites avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accez si l'on y voïoit un peril évident, l'on appliquera un cautére sur le creux de l'estomac, ou des ventouses aux épaules & aux cuisses où l'on fera des frictions, & des ligatures aux extrémitez, ou un cautere au bras & à la jambe.

Dans les accez ordinaires on prendra du mastic, de l'encens, du storax, du Soufre vif, une dragme de chacun, réduits en poudre, & mêlez avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine, l'on en fera une pâte de laquelle on en attachera un peu au bout d'un bâton, & après y avoir mis le feu l'on en recevra la vapeur & la fumée par la bouche, sinon l'on composera cette recepte pour en prendre soir & matin. Dans cinq pintes de bon vin mettez-y cinq quarterons de miel, une once & demie de tabac en poudre, trois onces de polipode concassé, & autant de racines d'Enula Campana, de laquelle on ôtera le cœur, faites tremper le tout ensemble pendant huit jours, ensuite passez-le par une chausse d'hypocras, ou par un linge un peu serré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & donnez-en six onces à chaque fois, ou bien prenez un quarteron de feüilles de tabac faites-les boüillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié, que vous coulerez dans la Décoction, ajoûtez-y une livre de sucre, puis remettez la sur le feu, & la laissez cuire en sirop. La doze sera d'une once avec un verre d'eau miellée.

L'on deffendra les masticatoires, mais non pas de fumer, soit de la Sauge, du Tabac, comme aussi de ne point manger des choses grossieres, ni viandes indigestes, ni de boire froid, ou de grand coups à la fois.

L'usage de la décoction de gaiac est souveraine à cette maladie, l'on en pourra prendre un verre le soir & le matin.

[On estime aussi le quinquina très-propre à prévenir l'accès: la boisson la plus convenable bûë largement est l'eau simple avec du pain rôti, y ajoûtant un peu de nitre & de sel armoniac, & en se couchant deux dragmes de vinaigre scillitique; ce remede a fait très-souvent manquer l'accès à Mr. Floyer Medecin Anglois, & l'oximel avec la racine de Zédoaire & d'autres ingrédiens, selon la pharmacopée de Londres, le lui ont reculé de plusieurs mois. Les somniferes, pour moderer l'inflammation de l'asthme convulsif, sont très-efficaces selon *Rıviere* & plusieurs modernes, entre lesquels le célébre *Gibbons* tient un rang considérable, usoit fréquemment de la potion suivante. Prenez de l'eau de pavot trois onces, de Cristal mineral une demi-dragme, du Sirop de Pavot six dragmes, mêlez le tout ensemble pour une potion.

Dans le cours de l'accès tous les remedes chauds sont pernicieux, les deux acides sont plus salutaires, comme sont les oranges, les limons, les citrons, les fruits de l'épine-vinette, le vinaigre, l'huile de soufre tirée par la campane, & d'autres semblables.

Prenez de la conserve d'oseille, de cynorrhodon, & du rob de berberis, de chacun une once, de la crême de tartre, ou plûtôt du tartre vitriolé une dragme & demie, du sirop de limons ce qu'il en faut pour former un électuaire. Pour les pauvres de la piquette parfumée avec le soufre est un très-bon remede.

La boisson du caffé est un remede très-sur, & le meilleur qu'on puisse emploïer selon *Musgrave*, pour diminuer le gonflement dans l'accès.

Le blanc de balaine pris dans l'accès depuis demi-dragme jusqu'à une dragme, soulage considérablement les malades; les cloportes dans les deux sortes d'asthmes sont un remede que l'on ne sauroit trop louer.

Les remedes suivans sont aussi très-bons dans cette maladie. Les fleurs de benjoin depuis cinq grains jusqu'à douze, le nitre saturnizé, le petit lait sinapisé, l'esprit de nitre, la décoction expectorante, l'emulsion asthmatique, l'émulsion de *Brunerus*. L'expression asthmatique; l'expression de cloportes, l'hydromel de Joel; dans l'asthme humide le looch verd pour ceux qui sont menacez de suffocation; la mixtion expectorante, l'oximel asthmatique de Floyer.]

Autres remedes de Chemie contre l'Asthme, la Phtisie & les autres maladies du poûmon & de la poitrine.

Soufre tiré du cinabre d'antimoine, la dose est depuis deux jusqu'à huit grains.

Huile de brique apliquée extérieurement.

Fleur de soufre, la dose est depuis 10. jusqu'à 30. grains.

Cinabre, la dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Teinture de Mars tiré par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Æthiops Mineralis, la dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Magistere de soufre, la dose est depuis 6. jusqu'à 16. grains.

Baume de soufre, la dose est depuis une goute jusqu'à 6.

Divers autres remedes contre l'Asthme.

Commencez la guérison par faire vômir, puis donnez d'un sirop composé de tabac verd, de pas d'ane de chacun également, cuisez dans de l'eau à la réduction de deux tiers, puis faites un sirop avec du sucre selon l'art. La dose est de quelques cuillerées par jour.

Item, prenez d'huile de vitriol dulcifié, & d'huile d'anis de chacun également. La dose est de quelque goutes.

Item, prenez d'écorce de gaïac grossierement pilée, faites-la bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne de couleur de vin clairet; on en boit quinze ou vingt jours.

Item, tirez le suc brione par expression, clarifiez-le selon l'art, prenez de ce suc une once, d'esprit vitriol un gros. La dose est d'un gros dans du vin blanc.

Item, calcinez du vitriol d'Hongrie au grand air hors de la pluie pendant six mois ou un an, il blanchira; mettez-en une once dans un seau d'eau, laissez-la un jour & une nuit, filtrez-la & buvez-en à votre ordinaire.

Item, prenez tous les jours douze ou quinze goutes de Beaume du Perou détrempé dans un jaune d'œuf cuit mollement, puis donnez-le dans un bouillon de volaille.

Nota, ce même Baume guérit la dissenterie, les fiévres venant d'obstruction, la douleur des reins, la corruption des humeurs, les vapeurs qui viennent de corruption, les indigestions d'estomac, restituë la digestion, l'appetit, guérit les affections de la matrice, & en prenant pendant un mois un gros, il guérit de la pierre.

Item, pour la boisson ordinaire. Prenez du gingembre une once, d'eau de fontaine cinq livres, cuisez le tout à diminution d'une livre, puis ajoûtez y une cuillerée de sucre & autant de miel.

Item, prenez de sauge seche en poudre: de sucre candi pilé de chacun deux onces, faites les boüillir dans un pot de vin blanc pendant une heure a petit feu, passez-le par un linge. La dose est de deux cuillerées le matin, & autant en se couchant.

Item, prenez de la racine de grande consoude deux onces, une grosse poignée de seigle, de miel de Narbonne quatre onces, faites-les boüillir en trois pintes d'eau que vous réduirez à deux, puis ajoutez-y le sirop suivant.

Prenez du sucre en poudre quatre onces, fondez le seul, ajoutez-y de fleur de soufre une once, & mêlez-le bien sur le feu, versez-le promptement dans un bassin de cuivre, & il durcira comme un métail rouge, pulvérisez-le chaudement, & mêlez-y six blancs d'œufs durs, mettez-le dans un linge suspendu à la cave, il se résoudra en huile jaune. La dose est de demi-cuillerée dans deux pintes de tisanne.

Item, prenez d'ellebore blanc un gros, faites les cuire dans du vin jusqu'à ce qu'il se ramolisse, pour lors vous le tirerez & en jetterez le vin: mettez infuser cette racine dans du vin pendant une nuit, il faut que le vin soit chaud. Le matin on boit le vin; si on le veut fort, on exprime doucement la racine; on donne de ce vin un gros, on réitere. Il est bon aussi pour la folie.

On prépare encore l'ellebore d'une autre maniere. *Prenez* d'ellebore blanc deux gros infusez dans de bon vin blanc six onces, vingt-quatre heures. La dose est d'une cuillerée, il fait vômir doucement beaucoup de pituite, & lâche le ventre en même tems; il sert à plusieurs infusions. *Nota*, une demi-cuillerée de ce vin ajoutée aux laxatifs, purge sans faire vômir.

Autre remede pour l'asthme & pour fortifier la poitrine.

Prenez de soufre en canon trois livres, mettez-les entiers dans un pot neuf avec quatre pots d'eau boüillante sur le feu, faites-le boüillir environ un quart-d'heure, jettez de l'eau par inclination, reversez de l'eau boüillante, & faites comme dessus réiterant jusqu'à dix fois ou même douze de suite; à la derniere fois aïant aussi ôté l'eau par inclination vous tirerez le soufre du pot, & le mettrez dans un autre bien net & bien sec, bouchez-le avec du papier, & mettez-le avec le pain au four pendant une heure & demie ou deux heures, le soufre se réduira en huile, tirez le pot du four, laissez-le refroidir, puis aïant cassé le pot vous en tirerez le soufre que vous pilerez dans un mortier, & le passerez dans un tamis très-fin.

Pour l'usage vous en prendrez deux ou trois cuillerées combles, mettez-le sur une assiette de fayance, & par-dessus une cuillerée & un quart de sucre rosat en poudre, faites-en une pâte avec quelques goutes d'eau & prenez-en a jeun la grosseur d'une noix médiocre, & le soir une heure avant que de manger: le soufre ne doit avoir aucune odeur. Ce remede est excellent pour l'asthme, & tient le ventre libre & purge insensiblement la bile.

Item, prenez feüilles d'Hisope, scabieuse, melisse, Lierre de Terre, fleurs de sauge ou muguet, par égale portion. Faites infuser le tout dans du vin blanc, & ajoutez sur un demi-septier de cette infusion deux onces d'eau de vie avec un peu de miel, & donnez-en une cuillerée à la fois au malade plusieurs fois le jour. Si vous y mêlez une goute d'esprit de soufre, elle sera plus souveraine.

Autre. Prenez deux ou trois Figues de carême, faites-les tremper dans de l'eau de vie, & faites-les manger au malade le matin, lorsqu'il est à jeun.

Voïez dans l'Article des sirops, la composition d'un sirop qui est bon pour les asthmatiques.

Regime que doivent garder les Asthmatiques.

Les Asthmaiques doivent se nourrir de viandes de bon suc, & de facile digestion, éviter les viandes grossieres, & celles qui peuvent engendrer beaucoup de flegmes & de ventositez, ne boire guéres de vin, fuir les broüillards & les lieux marécageux.

ASTHME. C'est un terme de Fauconnerie, qui se dit d'un Oiseau pantois qui a le poûmon enflé, & ne peut avoir son haleine.

[ASTI. Gros os de Cheval ou de Mulet, pris ordinairement de la jambe de devant de l'animal, dont se servent les Cordonniers & les Savetiers: la tête de l'os sert à lisser les semelles, & quelques autres parties du soulier; & dans la cavité de la moële qui est ouverte à l'autre bout, ils mettent le suif dont ils graissent leur alesne, pour qu'elle perce plus facilement le gros cuir. Ce sont les Marchands de crespin qui les préparent & qui les vendent.]

[ASTRAGALE, est une plante qui pousse de petites tiges à peine aussi hautes que la main, simples, creuses, rougeâtres, revêtuës des deux côtez de beaucoup de feüilles très-petites, courtes, pointuës, veluës, un peu ameres, oposées l'une à l'autre, ou rangées par paires sur une côte qui est terminée par une seule feüille: ses sommitez sont garnies de beaucoup de fleurs legumineuses, purpurines, ou quelquefois blanches, ramassées ensemble; il leur succede après qu'elles sont tombées de petites gousses longuettes, rondes, rougeâtres, remplies de semences qui ont la figure d'un petit rein. Sa racine est longue d'environ un pied & demi du moins aussi grosse que le doigt, dure, ligneuse, couverte d'une grosse écorce brune, blanche en dedans & douce au goût. Cette racine se divise par haut en plusieurs têtes longues de trois ou quatre doigts, qui sembleroit être les racines de plusieurs plantes, si l'on n'aprofondissoit pas davantage en terre. Cette plante croit sur les chemins.

Sa racine & sa semence arrêtent le cours de ventre & excitent les urines étant prises en décoction. Elle est aussi emploïée extérieurement pour deterger & dessécher les plaies.]

ASTRINGENT. C'est un terme de Médecine qui signifie ce qui a la vertu d'astreindre, de resserer & de rendre les pores plus petits.

Astringent pour arrêter le sang d'une plaie ou du nez.

Prenez l'extrêmité des orties les plus tendres que vous froisserez entre les doigts, ou dans un mortier, & appliquez-les sur la plaie, le sang s'arretera aussi-tôt.

Autre Astringent.

Prenez soponaria, pilez-la & la mettez infuser en eau commune & un peu d'Alun pendant douze heures, puis ajoûtez-y un jus de Citron, bassinez de cela la partie que vous voulez retressir.

[ASTINGENT. Terme de Teinturier. Les Teinturiers appellent Matériaux ou Ingrédiens Astringens, l'écorce d'Aulne, de Grenade, de pommier sauvage, de chêne en séve, la scieure de Chêne, la coque de Noix, la racine de Noyer, les galles, & le sumac.

ASTROLOGIE judiciaire. C'est une science conjecturale qui enseigne à juger des effets & des influences des Astres, & à prédire les évenemens par la situation des Planettes & par leurs différens aspects. Cette science est trompeuse & n'a aucun principe qui soit probable. Les Astrologues ont emprunté des Astronomes la division du Zodiaque en douze signes, & la figure de ces signes. Ils ne s'en tiennent point à ce qui est de certain, ils supposent quelques principes. Que le Printemps est chauds, humide, & sanguin: que l'Eté est chaud, sec & colerique: que l'Automne est froid, & mélancolique: que l'Hiver est froid, humide & flegmatique.

Ils prétendent que les signes du Belier, du Lion, & du Sagittaire sont de la nature du feu, chauds, secs, masculins, diurnes & orientaux.

Les signes du Taureau, de la Vierge & du Capricorne, sont de la nature de la terre, froids, secs, feminins, nocturnes & meridionaux.

Les signes des Gemeaux, de la Balance & du Verseau, sont de la nature de l'air, masculins, diurnes & Occidentaux.

Les signes de l'Ecrevisse, du Scorpion & des Poissons, sont de la nature de l'eau froide, humides, aquatiques, féminins, nocturnes & septentrionaux.

Pour ce qui est des Planetes selon eux Saturne est sec, froid & terrestre.

Jupiter est chaud, humide, temperé, aëré, benin & sanguin.

Mars est chaud, sec & malin.

Le Soleil est chaud, sec, benin, il donne la vie, la lumiere à toutes les vertus naturelles.

Venus est froide, humide, temperée, benigne & flegmatique.

La Lune est froide, humide & aqueuse.

Mercure est changeant & inconstant, il prend la nature & la commune disposition des autres planetes avec lesquelles il est en aspect ou en conjonction, bon avec les bons, mauvais avec les méchans ou malins, il ne fait qu'augmenter la force des autres.

C'est sur de pareils principes qu'est fondée toute la Science des Astrologues & des faiseurs d'Almanach. Il est visible que ces fondemens ne sont qu'un sable mouvant, puisque les qualitez qu'on attribuë aux signes & aux Planetes ne dépendent que du nom qui leur a été donné par hazard, & de l'imagination des premiers inventeurs de l'Astrologie.

Voici cependant de quelle maniere les Astrologues s'y prennent pour prédire ce qu'il leur plait.

Exemples des prédictions des Astrologues.

Saturne en conjonction avec Jupiter dans les signes chauds, cause de grande secheresse, durant plusieurs jours devant & après la conjonction; & dans les signes humides, de continuelles inondations d'eau, déluges particuliers, parce qu'ils demeurent long-temps ensemble par la lenteur de leur mouvement.

La Lune en conjonction, quadrat ou en opposition avec Saturne dans les signes humides, rend le jour nebuleux & froid, selon la nature du signe, & si la Lune en quittant Saturne vient en conjonction, quadrat, ou en opposition avec le Soleil, il s'ensuit une grande & notable mutation de l'air, sur tout si les planetes superieures sont en opposition, quadrat, ou sextil ainsi disposez.

Ces

Ces prédictions ne regardent que le bon & le mauvais tems; en cela peut-être les Astrologues seroient-ils assez heureux pour ne pas s'éloigner extrémement de la vérité. Mais ils osent aller plus loin. Ils prétendent connoître la bonne ou mauvaise fortune des hommes, leurs inclinations, leurs maladies, en étant instruit de l'heure & du jour de leur naissance. C'est pousser la fourberie bien loin; cependant il s'est trouvé dans tous les siécles des hommes assez foibles pour ajoûter foi à l'imposture des Astrologues. Ce qui leur donne du crédit, c'est qu'on oublie aisément leurs bevuës, & qu'on fait beaucoup valoir leurs oracles, quand par hazard ou par une punition de Dieu ils ont dit vrai. On rapporte que Cardan aiant fixé sa mort à un certain jour, il se laissa mourir de faim pour confirmer sa prédiction, & ne pas décrier le métier d'Astrologue.

ASTRONOMIE. C'est la science qui enseigne à connoître les Astres, & à observer leurs mouvemens & leurs distances. Il y a des Astres qui sont lumineux par eux-mêmes & fixes; c'est-à-dire, qu'ils ne s'éloignent pas les uns des autres. On les nomme Etoiles. Il y en a d'autres qui ne sont pas lumineux par eux-mêmes, & qui s'approchent ou s'éloignent, on leur a donné le nom de Planetes. Le Soleil est ordinairement mis au nombre des Planetes, peut-estre est-il fixe, s'il est vrai que c'est la terre qui tourne. Quoiqu'il en soit, on a observé que ces Planetes en tournant autour de la terre, décrivoient des cercles, qui s'écartant les uns des autres, ne passoient pas certaines bornes; la bande qui renferme ces cercles est appellée Zodiaque. Les Astronomes l'ont divisée en douze parties ou signes, qui comprennent chacun un certain nombre d'Etoiles. Voici les noms des Signes, & les caracteres avec lesquels on a coûtume de les désigner.

Sign. du Prin.
♈ Le Bélier, *Aries.*
♉ Le Taureau, *Taurus.*
♊ Les Gemeaux, *Gemini.*

Sign. de l'Eté.
♋ L'Ecrevisse, *Cancer.*
♌ Le Lion, *Leo.*
♍ La Vierge, *Virgo.*

Sign. de l'Aut.
♎ La Balance, *Libra.*
♏ Le Scorpion, *Scorpius.*
♐ Le Sagittaire, *Arcitenens.*

Sign. de l'Hiv.
♑ Le Capricorne, *Caper.*
♒ Le Verseur d'eau, *Amphora.*
♓ Les Poissons, *Pisces.*

On distribue les Signes dans les différentes saisons de l'année, parce qu'au commencement du Printems le Soleil entre dans le signe du Belier, & parcourt les autres dans l'ordre qu'on vient de marquer.

Les Planetes ont aussi leurs noms & des caracteres qui les désignent.

♄ Saturne est la plus haute, il fait son tour dans le Zodiaque en 29 ans, 155 jours & huit heures.

♃ Jupiter est au dessous de Saturne. Il acheve son cours en 11 ans, 313 jours & dix-neuf heures.

♂ Mars est entre le Soleil & Jupiter. Il parcourt son cercle dans l'espace d'un an & 321 jours, ce qui fait près de deux ans.

☉ Le Soleil fait son cours annuel dans le Zodiaque en 365 jours, 5 heures 49 minutes.

♀ Venus acheve son cours autour du Soleil en sept mois & demi. Quand elle paroit avant le lever du Soleil, on l'appelle *Lucifer* ou l'Astre du jour, & quand elle paroit aussi-tôt après le Soleil couché, on l'appelle *Vesper*, ou l'Etoile du Berger; parce qu'alors les Bergers ramenent leurs troupeaux.

☿ Mercure fait son cours autour du Soleil en trois mois.

☾ La Lune parcourt son cercle de la terre en 29 jours & demi.

Quelques-unes de ces Planetes, comme Saturne & Jupiter, en ont encore d'autres qui tournent autour d'elles; on les nomme Satellites.

Les Eclipses les plus remarquables sont celles du Soleil & de la Lune. L'Eclipse du Soleil arrive lorsque la Lune en faisant son cours se trouve entre le Soleil & la Terre, desorte qu'elle empéche que la lumiere du Soleil ne vienne jusqu'à nous. Et l'Eclipse de la Lune arrive lorsque la Terre se trouvant entre le Soleil & la Lune, elle prive la Lune de la lumiere du Soleil.

Les Astronomes ont formé plusieurs assemblages d'Etoiles, ausquels ils ont donné le nom de Constellations. Ils ont réduit toutes les Etoiles fixes sous quarante-huit Constellations.

A T A.

[ATANAIRE, se dit d'un oiseau de proye qui a le pennage de l'année précédente sans avoir mué; & *atanaire* vaut autant que si on disoit *pennage d'antan*, vieux mot qui se dit encore dans de certaines Provinces pour marquer l'année précédente.]

A T H.

ATHANOR. C'est un grand fourneau immobile, fait de brique ou de terre, qui a un tour au milieu où l'on met le charbon, qui communique sa chaleur par des canaux ou ouvertures qui sont aux côtez du foyer, à plusieurs vaisseaux voisins, où on fait différentes opérations en même tems.

A T T.

[ATTACHE. On dit en Venerie *Chiens d'attache*, qui sont ceux qu'on tient attachez pendant le jour de peur qu'ils ne mordent. Il y a aussi des *Lévriers d'attache.*]

[ATTELAGE, en agriculture, se dit de plusieurs Chevaux, Bœufs, ou autres animaux de trait attachez à un harnois, soit charrette ou charruë.]

ATTELER, mettre des Bœufs ou des Chevaux à la charrette; ainsi les Laboureurs disent: *Il est tems d'atteler mes Chevaux & mes Bœufs.*

ATTELES. Attaches à côté du colier des Chevaux de charrette en forme d'alerons.

ATTELOIRES. Petite cheville de bois ou de fer dont on se sert pour arrêter les traits des Chevaux & harnois.

[ATTOMBISSEUR. Terme de Fauconnerie qui se dit d'un des oiseaux qui attaquent le Heron dans son vol; quelques-uns lui donnent la premiere attaque, l'autre la seconde.]

ATTRACTIF. Les Attractifs sont des médicamens qui étant appliquez attirent les humeurs & les esprits du dedans du corps à la superficie, desquels il y en a de trois sortes. Les premiers tirent modérément. Les seconds tirent plus fortement. Et les troisiémes tirent excessivement, & tirent tellement les esprits & les humeurs à la superficie, qu'ils enflent le cuir, & le rendent rouge comme l'écarlate, & même y excitent des vessies: Aussi on en compose des médicamens qu'on appelle *Vessicantia*, & en notre langue *Vessicatoires*; tels sont l'aristoloche longue & ronde, l'anemone, le pyrethre, la racine de canne, celle d'arum, la renoncule, le lepidium, l'ail, la moutarde, les oignons, le levain, l'ammoniac, le sagapenum, la fiente d'oye, & celle de pigeon, & les mouches cantarides.

[ATTREMPE: on dit en Fauconnerie, un bon oiseau doit être attrempé; c'est-à-dire, ni gros ni maigre.]

A V A.

AVALOIR. C'est la partie du harnois du Cheval de trait qui pose sur la croupe & sur les cuisses.

[AVALURE. Terme de Manége. C'est la défectuosité d'une nouvelle corne, molle & raboteuse, qui croit au pied du Cheval quand il fait quartier neuf. Il y a des avalures assez dangereuses qui surviennent lorsqu'on a donné le feu sur la couronne, & qu'on a brulé la corne, qui par un canal qui s'y forme la rend défectueuse, & dure autant que le pied; ce qui lui est très-préjudiciable, parce que pour l'ordinaire elle fait retressir le pied & le desséche en cet endroit: c'est à quoi il est bon de prendre garde quand on veut acheter un Cheval.]

AVANCER *ou retarder les Plantes.* Le germe des Plantes se peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien excitant les esprits de la graine ou de la plante. On peut le faire de trois différentes manieres.

La premiere, est par l'apposition du fumier, dont le sel éveille la vertu générative de la terre, & l'oblige à faire pousser les herbes en beaucoup moins de tems que l'ordinaire.

La seconde, est en remuant la terre, ou bien en changeant la plante de place, d'autant que par ce moïen la nourriture se porte plus facilement dans les racines, outre que le mouvement excite les esprits de la terre; mais ces deux sortes se pratiquent assez communément.

La troisiéme, & qui est la moins en usage, bien qu'elle soit plus assûrée que toutes les autres, est d'arroser les graines avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des laituës, ou d'autres herbes, étant arrosées d'eau-de-vie, ou de l'essence de canelle, croissent plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voïes ordinaires.

On trouve plusieurs moïens dont on peut se servir pour retarder l'accroissement des plantes; comme si vous coupez aux arbres les sommitez des branches, lesquelles commencent à pousser la seve, il est certain que cette incision empéchera qu'ils ne s'augmentent. Une transplantation trop fréquente empéche aussi l'avancement des plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture & de s'attacher à la terre; pareillement l'ombrage est fort nuisible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des raïons du Soleil; car il est bien certain que la chaleur temperée de cet Astre fait enfanter la terre, & donne la naissance à tous les végétaux. C'est par cette même raison que les fruits de ces arbres, qui ne voient point le Soleil, meurissent beaucoup plus tard que les autres; semblablement si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ses fruits de bonne heure, dessus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un tems extraordinaire, & le cours du premier arbre se réglera sur le dernier. Je me souviens d'avoir lû en divers Auteurs, que les Anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere-saison, & s'efforçoient par divers inventions d'en retarder le germe, afin de posséder les plaisirs du Printems dedans l'Hiver: les Romains principalement faisoient fort grand état des roses tardives, comme plusieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

[AVANT, en terme de Manége. On dit qu'un Cheval est beau de la main en Avant, pour dire qu'il a la tête & l'encolûre plus belle que la croupe.]

[AVANTURINE, est une pierre rougeâtre ou jaunâtre, toute parsemée de paillettes qui semblent de l'or, belle & agréable à la vuë; il y en a deux especes, une naturelle, & l'autre artificielle: la naturelle se trouve en plusieurs lieux de France; on en méle dans la poudre qu'on met sur le papier pour la rendre brillante.

L'artificielle est une vitrification ou un mélange de paillettes de cuivre qu'on a faite dans du verre pendant qu'il étoit en fusion sur le feu: son nom vient de ce qu'elle a été trouvée par hazard de la limaille

maille de cuivre étant tombée accidentellement dans du verre fondu. Les émailleurs l'emploient dans leurs ouvrages. Cette pierre prend avec facilité le polimenr, mais elle est aisée à casser. On en fait entrer dans les plus beaux ouvrages de pierres de rapport ; on en fait au si des tabatieres, des boëtes a mouches, des boëtes de monrre, &c. Il se trouve d'assez beau morceaux de la véritable en Boheme & en Silicie.]

A U B.

[AUBER, se dit d'un Cheval qui a le poil blanc semé par tout le corps de poil alezan & de bay. Il y a l'Auber millesleur ou fleur de Pêcher. Ces poils sont rarement sensibles, & les Chevaux qui en tiennent sont fort beaux.]

AUBESSIN. C'est un arbrisseau qui sert à faire des hayes vives. On l'appelle encore *Epine blanche.* Voiez ce qu'on en dira dans les articles d'EPINE BLANCHE & de HAYES VIVES.

AUBIER. C'est la partie du bois qui étant la plus proche de l'écorce, est la plus tendre & la plus sujette aux vers & à la pourriture, ce qui est un défaut ; c'est pourquoi on dit : *Un échalas qui a de l'Aubier ne vaut rien* : on dit la même chose d'une poutre, d'une solive, &c. Cet aubier est d'un blanc jaunâtre, qui devient aisément vermoulus; c'est-à-dire, tout percé de petits trous des vers.

AUBIFOIN *ou Bluet.* [Est une plante qui pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuses, creuses, lanugineuses, blanchâtres, rameuses: ses feuilles sont oblongues, étroites, découpées profondément comme celles de la dent de lion, veluës, d'un vert blanchatre : ses fleurs naissent aux sommets des branches, grandes, larges, belles, orbiculaires, composées chacune de plusieurs fleurons découpez, les uns plus profondément que les autres, d'une belle couleur bleuë réjoüissante, quelquefois rouge ou blanche, mais rarement ; ces fleurons sont soûtenus par une petite téte ou calice écailleux; quand cette fleur est passée il naît sur la même téte beaucoup de semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette: sa racine est ligneuse, menuë, entourée de quelques fibres.]

Le petit Aubifoin a les fleurs bleuës, desquelles les enfans se servent à faire des couronnes: il croit parmi les blés & autres grains; il se seme en Mai & Juin.

Le grand a ses feuilles plus larges, qui se plaît sur les montagnes. Ses fleurs sont quelquefois blanches; l'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute la plante, digérée pendant deux ou trois jours dans une quantité suffisante d'eau de pluie, ou de neige, avant qu'elle soit entierement seche, fortifieront la vuë, ensorte qu'on se passeroit volontiers de lunetres: [on l'appelle eau de casselunette, parce qu'elle éclaircit la vuë ;] il faudra pour cela s'en bassiner les yeux, & en faire entrer un peu dedans. [On emploie la fleur préférablement aux feuilles pour cette eau. Pour rendre cette eau active on y ajoûte le saffran & le camphre.] Boire un verre de sa décoction mêlée avec autant de celle de plantain, ou de Prêle, ou de grande consoude, arrête le crachement de sang. [*Camerarius* assûre qu'en Saxe on fait boire à ceux qui ont la jaunisse & la retention d'urine, un verre de biere, dans lequel on a fait bouillir une poignée de cette herbe. Le même Auteur pour faciliter la sortie des dents des petits enfans, leur faisoit bassiner les gencives avec l'eau distillée de Bluet, mêlée avec le suc d'écrevisses: la poudre des fleurs de cette plante, suivant le même Auteur, fait résoudre l'érésipelle du visage. *Tragus* dit qu'un demi gros de graine de Bluet en poudre purge assez bien, & que la décoction de cette plante est diuretique & propre à provoquer les mois.]

Le grand Aubifoin a les feuilles plus larges que le petit, plus veluës & toutes entieres, semblables a celles de la *Lychnis Coronaria.* Ses tiges sont plus grosses, plus blanches, plus veluës & plus longues: ses fleurs sont bleuës, beaucoup plus grandes & plus larges; pour le reste il est comme le petit.

Il naît plus souvent sur les montagnes que dans les plaines, & fleurit depuis Mai jusqu'en Août.

Il est réfrigératif. Sa graine pilée & prise au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'estomac. Cette plante est excellente dans les fiévres pestilentielles & contre les venins. On donne à boire la poudre des feuilles mêlées avec de l'eau de plantain, à ceux qui crachent le sang.

Mathiole dit, qu'il y en a qui metrent l'Aubefoin qui croît dans les champs aux mois de Mai & de Juin, au rang des endives & chicorées ; que cette fleur est fort belle, & que c'est pour cela que les filles de village en font des chapeaux ; & enfin pour conclusion, il dit qu'il ne trouve pas qu'on doive croire que ce soit une espece de chicorée, & qu'aucun Auteur ancien n'a parlé de ses propriétez.

Entre les Modernes, Scrodere dit qu'elle est froide & seche, qu'elle est astringente, qu'elle est utile dans les inflammations des yeux, même dans la rougeur, dans la chassie, & dans la douleur de ces parties, & aussi dans l'hidropisie.

[AUBOURS. Est un arbre de médiocre hauteur, qui ressemble à l'Anagyris, mais qui n'est point puant comme lui; son tronc n'est pas bien gros; son bois est dur, ses rameaux sont étendus, couverts d'une écorce verte; ses feuilles sont disposées trois à trois, grandes, pointuës, vertes en dessus sans poil, d'un verd-pâle en dessous & veluës, attachées par une queuë menuë, ronde, veluë ; ses fleurs sont rangées par un nerf long de plus d'un pied, menu, rond, velu, blanchâtre : elles ressemblent à celles du petit genest, de couleur jaune. Après que ces fleurs sont tombées, il paroît des gousses semblables à celles des pois, lesquelles contiennent des semences grosses comme des lentilles.

Cet arbre croit aux lieux chauds, secs & montagneux ; ses feuilles sont digestives, résolutives, propres pour l'asthme, pour exciter les mois aux femmes.]

A V E.

AVENUE. C'est une grande allée accompagnée pour l'ordinaire de deux contre-allées, aiant chacune la moitié de la largeur de l'allée principale ; les unes & les autres bordées de grands arbres, soit ormes, tilleuls, chênes, & quelquefois d'arbres fruitiers.

AVERSE d'eau, se dit d'une grande quantité d'eau de pluie survenuë tout d'un coup pat un orage.

[AVEVER, terme de Fauconnerie, qui signifie bien discerner la Perdrix au partir qu'elle fait.]

A U G.

[AUGE, lieu propre à donner à manger & à boire aux Chevaux ou autres animaux. Il y en a de plusieurs grandeurs, de pierre ou de bois. Les premieres sont très-sujettes à se casser en Hiver, si l'on n'a soin d'en ôter l'eau qui y gêle & qui y cause ce désordre ; c'est pourquoi on les perce dans une encogneure, le côté de laquelle doit être toûjours en pente pour faciliter l'écoulement de l'eau.]

AUGELOT. Les Vignerons disent : *Planter la Vigne à l'Augelot* ; c'est-à-dire, creuser des petites fosses en façon d'une petite auge, dans laquelle on pose le chapon ou crossette qu'on recouvre de terre ensuite. Cette maniere de planter la Vigne s'exerce sur tout aux environs d'Auxerre. *Comment planter cette Vigne à l'Augelot, répondra un Vigneron, s'il le juge à propos.*

A V I.

[AVILLONS. C'est en Fauconnerie les serres du pouce de l'oiseau de proye, & du derriere des mains.]

[AVILLONNER, se dit en Fauconnerie, quand l'oiseau donne des serres de derriere.]

[AVIVES, maladie des Chevaux; c'est une enflûre qui se fait de certaines glandes proche du gosier, & qui l'empêche de respirer, & fait mourir le Cheval s'il n'est promptement secouru. On connoît qu'il est travaillé de ce mal lorsqu'il se vautre, qu'il se couche & se leve souvent, qu'il se débât & s'agite beaucoup. *Voiez* CHEVAL.

A U L.

AU LIT, au lit Chiens ; c'est un des termes dont on use pour faire quêter les chiens lorsqu'on veut lancer un liévre.

AULMULSIER, divers moïens pour conserver leurs biens & les augmenter. *Voïez* BONNETIER.

AULNAYE. *Voïez* AUNAYE.

AULNE. *Voïez* AUNE.

A U M.

[AUMAILLE. C'est un nom qu'on donne aux bêtes à cornes.]

AUMÉ. C'est un terme dont se servent ceux qui font des filets propres à la pêche ou à la chasse, & cet Aumé n'est autre chose que les grandes mailles des filets qui sont triples, telles que sont celles qui sont des deux côtez d'un tramail ou d'un hallier.

[AUMELETTE. Œufs brouillez & fricassez à la poële ; il s'en fait de plusieurs sortes.

Aumelette au sucre.

On prend des œufs qu'on fouette, on y met de l'écorce de citron haché menu, un peu de créme de lait & du sel, le tout bien battu ensemble ; on fait son aumelette avec son beurre frais, & avant que de la verser sur le plat, on la sucre dans la poële, puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette ; ensuite on la sucre de ce côté-là pour la servir chaudement.

Aumelettes de Champignons à la Crême.

Il faut que ces champignons soient cuits en ragoûts & coupez en deux ; ensuite on prend des œufs qu'on bat bien avec persil & sel, on y méle les champignons, on les brouille avec les œufs, puis on fait l'aumelette à l'ordinaire. On peut faire de semblables aumelettes aux *Mousserons & Morilles à la Créme, aux petits Poids à la Créme, aux pointes d'Asperges à la Créme, & aux culs d'Artichaux* aprêtez de même. On fait encore des aumelettes aux *Truffes blanches à la Créme, aux Truffes noires* de même, aux épinars & a l'ozeille.

Aumelette de Jambon. Faites un hachis de Jambon cuit, mêlez la dans vos œufs, & la faites comme les précédentes.

Aumelette farcie.

Prenez du blanc de chapon ou de quelque autre volaille que ce soit qui ait été rôtie ; hachez-la menu, mélez-y du jambon cuit, de foyes gras, des truffes, le tout aussi haché ; passez le en ragoût avec bon assaisonnement, formez ensuite votre aumelette ; & avant que de la dresser, prenez garde qu'elle ait pris belle couleur ; dressez-la ensuite, & en la servant chaudement, arrosez-la d'un jus de mouton ou de bœuf.

On peut farcir les aumelettes de toutes sortes de ragoûts, comme rognons de veau, foyes de lapins ou de levreaux, ris de veau, foyes gras ; le tout passé en ragoût d'une sauce de poisson, laites de carpes auparavant. On en fait si l'on veut de même en maigre & farce d'herbe bien aprétée.]

AUMONE. *L'Aumône qu'on fait aux Mendians est entierement préjudiciable*

judiciable à l'Hôpital général de la Charité, & la mendicité ruine les maisons, où la véritable charité doit être exercée.

L'Ecriture Sainte & toute la Théologie morale enseignent, qu'on est obligé sur peine de péché d'obéïr aux Supérieurs Ecclésiastiques & Temporels, sur tout lorsqu'ils font des Ordonnances en vuë de la gloire de Dieu, du bien public, & du salut des ames. C'est dans cette même vuë que le Concile de Tours ordonne, que les Parroissiens riches & commodes de chaque Parroisses, assistent & secourent dans leurs nécessitez les pauvres de leur même Parroisse. Obéïssez à vos Supérieurs Ecclésiastiques & Temporels. *Obedite præpositis vestris, &c.*

La Théologie morale nous apprend aussi cette obligation, principalement quand on nous ordonne des choses qui regardent la gloire de Dieu, le bien public, & le salut de notre prochain. C'est pour cette raison que si le Concile de Tours veut que les pauvres de chaque Parroisses soient assistez par les Parroissiens commodes, ce même Concile défend par là la mendicité, comme tres-préjudiciable au salut de leurs ames; & cette défense est conforme a toutes les loix divines & humaines. Dieu ordonna au peuple d'Israël de pourvoir en telle sorte au besoin des Pauvres, qu'aucun d'eux ne fût obligé de mendier. *Omninò indigens & mendicus non erit inter vos.* Deutet. c. 15.

Moïen infaillible pour trouver par tout des Aumônes suffisantes, suivant l'exemple de Saint Charles Borromée.

Ce grand Cardinal & saint Archevêque de Milan, prêchoit fortement aux Peuples, & leur faisoit prêcher par ses Curez, Prédicateurs, Missionnaires, & sur tout par ses Confesseurs, qu'on étoit obligé de faire l'Aumône à peine de *damnation*, que JESUS-CHRIST „ en avoit prononcé l'Arrêt dans l'Evangile : *J'ai eu faim, j'ai été „ nud*, j'ai été malade, vous ne m'avez pas assisté : Allez, maudits, „ &c. Que S. Paul a ajoûté: que qui n'a pas soin du Pauvre a perdu „ la Foi, ne croit pas l'Evangile, & est pire qu'un Payen.

Que JESUS-CHRIST encore promet le pardon de tous les péchez à qui fera l'Aumône, & le centuple même pour récompense dés *cette vie.* C'est-à-dire l'augmentation des biens temporels, ou une joye pleine & entiere dans la pauvreté & les souffrances, qui est au-dessus de tout ce qu'on ressent, que ressentoient les premiers Chrêtiens dépoüillez de tous biens, & qui souffroient toutes sortes de maux & de martyres. Ensorte que *Job* sur son fumier couvert d'ulceres, ce Prince infortuné aux yeux des hommes, ressentoit plus de joye qu'il n'avoit fait sur son trône.

Les Confesseurs, sur tout de notre S. Archevêque S. Charles Borromée, faisoient concevoir à leurs Pénitens l'obligation indispensable de l'Aumône; *Puisque l'ouvrier, suivant S. Paul, étoit obligé de travailler pour gagner sa vie & donner l'Aumône*; & leur ordonnoient, suivant l'avis de Saint Bernard, de visiter tous les mois du moins quelque Pauvre, ou Hôpital, parce que, comme disoit ce S. Docteur, le cœur a douleur des miseres qu'il voit, & ouvre la main & la bourse pour secourir les miserables.

Mais voici qui brisoit les cœurs les plus durs, les Confesseurs de notre saint Archevêque, a son exemple & suivant ses Ordonnances, refusoient l'absolution à qui ne faisoit pas des Aumônes réglées tous les mois *suivant ses forces*, & ne leur donnoient l'absolution qu'après les avoir faites; disant qu'on refusoit l'absolution à qui refuseroit d'entendre la Messe aux jours de Fêtes: Que le Commandement de la Messe n'étoit qu'un Commandement fait par les hommes; mais que le Commandement de l'Aumône étoit de JESUS-CHRIST même.

Pour le regard de ce qu'on devoit donner, qu'on eût à bailler ce qu'on voudroit avoir donné au jour terrible de la mort, & si on avoit à mourir dans le moment qu'on nous demande l'Aumône, & que nous la refusons. Que l'on considere en outre, comme disoit S. Chrysostome, ce que le riche voudroit bailler, le Marchand, l'Ouvrier & le Païsan, s'ils étoient aveugles ou paralytiques, pour avoir la santé & pouvoir joüir de leurs biens, ou travailler pour gagner leur vie.

Les saints Confesseurs de notre S. Archevêque representoient encore à leurs Pénitens : Que JESUS-CHRIST dans l'Evangile avoit dit aux Chrêtiens, qu'ils n'auroient point de part en son Roïaume, s'ils n'étoient plus charitables que le Pharisien, qui donnoit néanmoins la dixiéme de tous ses biens; & là-dessus S. Augustin explique le Chrétien devroit donner. Sermon 205.

Enfin, notre S. Archevêque, qui avoit trouvé arrivant dans son Diocese tous les Hôpitaux ruinez, leurs biens usurpez, les pauvres abandonnez, par sa conduite toute Apostolique, établit dans toutes les Villes des Hôpitaux Généraux, & des Hôpitaux pour les malades, & des Assemblées & Confrairies de la Charité dans toutes les Parroisses de ses Villes & de la campagne pour assister toutes sortes de nécessiteux, sains & malades, honteux, prisonniers où il y en avoit, Hérétiques, Convertis, &c.

Second Moïen.

On peut voir dans un petit Livre intitulé, *Le secours des Pauvres, & dans le Recuëil de mes Lettres*, plusieurs moïens de leur trouver des Aumônes, & particulierement dans la partie qui s'appelle l'*Aumônier Industrieux* : en voici quelques-uns tirez de ce Traité, & quelques-autres que nous y pouvons ajoûter.

„ 1. Messieurs les Curez de Parroisses, ou leurs Vicaires, peuvent „ demander dans un Tronc qu'ils tiendront en leur main, ou qui „ sera attaché dans l'Eglise, quelques Aumônes en faisant des Baptê„ mes, des Mariages, ou des Enterremens, puisque c'étoit la coûtu„ me auparavant d'en donner à une foule de gueux qui couroient à „ ces Cérémonies.

„ 2. Les Confesseurs en peuvent aussi procurer en exhortant „ leurs Pénitens, & les Prédicateurs en exhortant leurs Audi„ teurs.

„ 3. Les Officiers de Justice peuvent ordonner quelques Aumô„ nes, quand ils adjugent des Encheres ou des Fermes considérables, „ & les Juges de Police peuvent condamner à une Aumône, ceux „ qui contreviennent aux ordres de leur Police, qui boivent aux Ca„ barets pendant l'Office divin, ou qui font quelques autres désordres „ punissables.

„ 4. Les Notaires peuvent suggerer aux malades d'assigner en leurs „ Testamens quelques Aumônes aux Pauvres : Et les Exécuteurs „ Testamentaires doivent donner aux Directeurs des Hôpitaux, ce „ qu'ils auroient donné aux mendians.

„ 5. Les Hôtes & les Marchands peuvent avoir en leurs maisons „ quelques Troncs, dont ils laisseront la clef au Receveur de l'Assem„ blée, & y faire donner quelques Aumônes aux passans qui logent „ ou mangent chez eux, qui achetent quelques marchandises, & y „ faire aussi mettre le denier a Dieu.

„ 6. C'est encore un bon moïen de meubler les Pauvres, si l'on „ suggere aux mourans de leur léguer les linceuls, ou les chemises, „ ou même les lits dans lesquels ils rendront l'ame, qui sera jugée „ par un Juge, qui peut être appaisé par les Aumônes.

„ 7. Un Seigneur, ou quelqu'autre homme riche qui a de l'argent „ inutile dans son coffre, sans rien exposer ni rien perdre, peut „ emploier cet argent à acheter au tems de la recolte, du blé à „ bon marché, le garder en quelques Greniers; & puis quand les „ grains seront encheris, le faire vendre aux seuls Pauvres, au même „ prix qu'il l'a acheté, & faire par ce moïen une Aumône trés con„ sidérable, sans rien perdre du sien.

„ 8. Celui qui a des Brebis, peut donner à la Charité un Agneau, „ que les Directeurs feront marquer, & donneront a nourrir a quel„ qu'autre qui aura un troupeau; cette nourriture ne lui coûtera „ presque rien: cet Agneau dans un an sera une Brebis, qui pro„ duira un autre Agneau. Si dix Habitans d'une même Parroisse font „ le même, dans trois ou quatre ans la Charité aura un fond de 30 „ ou 40 Brebis qui ne lui coûteront rien, & produiront un revenu „ considérable pour les Pauvres.

„ 9. On peut pratiquer une même charité si l'on a des ruches à „ miel, en donnant quelque essain ou quelque ruche qui en pro„ duira d'autres dans les Jardins, où l'on voudra les garder avec les „ ruches du Propriétaire.

„ 10. Il n'y a presque aucune maison des champs qui ne nourisse „ des Poules; ceux qui mettent des œufs à couver, s'ils en ajoûtent „ un pour la charité, il deviendra un Poulet, & puis une Poule, qui „ sera nourrie avec les autres, & marquée, si l'on veut la reconnoi„ tre, d'une chaussure bleuë, ou de quelqu'autre marque; si chaque „ maison des champs en tient de la sorte, il se trouvera en toute la „ Parroisse un bon nombre de Poules, & les Directeurs qui ont „ soin des pauvres malades, aïant la liste de toutes ces Poules, en„ voïeront demander quelques œufs de ceux qu'elles auront faits, ou „ même ils destineront quelques-unes de ces Poules à ces malades „ qui en auront besoin.

„ 11. On peut user d'une pareille économie au Païs où l'on nour„ rit un grand nombre d'Oyes ou de Canes.

„ 12. Il y a des Parroisses qui ont droit d'envoier paître leurs „ bestiaux dans les prairies, après que le premier foin est fauché; „ on peut procurer aux assemblées de la charité quelques bes„ tiaux utiles aux Pauvres, qui se prévaudront de cet avantage „ public.

Les Papes quoique charitables ont défendu sous de griéves peines de donner l'Aumône aux Pauvres dans les Eglises.

Le Roi veut qu'on envoie les mendians valides dans les Galeres, & que les femmes & les filles soient punis du fouet, quand elles seront surprises à mendier; sa Majesté défend aux riches de donner l'Aumône aux mendians sous peine de quelques amendes, & feu Monseigneur l'Archevêque de Lyon, comme Gouverneur, fit pareilles défenses contre ces sortes de faux Aumôniers, d'une amende de cent sols. Le Roi Charles IX. dans l'Ordonnance de Moulins en l'année 1566. article 73. Henri III. dans son Ordonnance du 22. Mai l'an 1586. à Fontainebleau, ont fait les mêmes défenses. L'Ordonnance de Moulins, de l'an 1566. porte que les pauvres de chaque Ville, Bourg & Village, dont ils sont natifs & habitans, seront nourris & entretenus par ceux de la Ville, Bourg & Village dont ils sont natifs, sans qu'ils puissent vaguer ni demander l'Aumône ailleurs qu'au lieu de leur naissance.

Toutes ces Ordonnances & défenses ont été faites pour la gloire de Dieu, pour le bien public, & pour le salut de notre prochain, nous y devons donc obéir sur peine de péché. Ainsi celui qui donne l'Aumône aux mendians, loin qu'elle soit agréable a Dieu & pour sa gloire, elle peut l'abolir.

Aumônier d'une grande maison.

La charge & le devoir d'un Aumônier, regardent principalement le Service Divin qu'un grand Seigneur fait faire dans sa maison, & dans cette qualité il a la direction de la Chapelle & le soin de tous les ornemens sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honnête-homme, sans reproche, de bon exemple, savant pour instruire, grave sans familiarité, pour imprimer le respect & la vénération qui sont dûs à son caractere: qu'il célébre la Messe aux heures prescrites, & fasse la priere soir & matin, où tout le monde de la maison doit être appellé, tant le Seigneur que ses domestiques, bénisse les viandes au commencement des repas, & rende graces à la fin. Il doit aussi catéchiser les domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'approcher des Sacremens aux quatre

solemnitez de l'année. Les corriger des paroles sales & deshonnêtes, leur défendre de la part du Seigneur les fréquentations dangereuses, les avertir de leur bonne ou mauvaise conduite : & pour le dire en bref, il doit en avoir soin comme leur Curé domestique, & ne leur rien souffrir d'irrégulier ni de contraire aux bonnes mœurs.

AUN.

AUNAYE. C'est un lieu planté de bois d'Aunes. *Voilà*, dit-on, *une belle Aunaye.*

Les soins qu'on doit prendre après L'AUNAYE.

Si-tôt que cette sorte de plante est mise en terre, il n'y a point d'autres soins a lui donner que de la garentir des inconvéniens ou elle peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux est d'être brouté par les bestiaux; & le souverain reméde pour le prévenir est, même avant que de planter l'Aunaye, de l'enceindre de bons fossez, qui dans ces endroits marécageux ne manqueront pas de s'emplir d'eau, & de devenir par la un obstacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien après cela à cette espece de bois, depuis qu'il est planté jusqu'a ce qu'on le coupe, & il demeure en cet état pendant neuf a dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'emploier, ou à bruler, ou à d'autres usages qui lui sont propres.

Mais ce bois coupé nous prépare un nouveau travail pour l'année suivante, qu'aiant poussé quantité de rejettons sur ses souches, qui sont grosses, il demande de nous que nous l'en déchargions de ce que nous pouvons juger à propos lui être nuisible; on entend assez ce que cela veut dire, & il ne reste donc plus en cela que de savoir user de sa prudence.

AUNE. C'est un arbre [de grosseur médiocre, droit, son tronc est couvert d'une écorce raboteuse, fragile, noirâtre; son bois est moû, pliant, rougeâtre, léger, se corrompant assez aisément sur la terre, mais étant comme incorruptible dans l'eau; d'où vient que l'on s'en sert préférablement à tous les autres bois pour les fondemens des bâtimens qu'on fait dans les eaux : ses branches sont moëlleuses & tendres, couvertes d'une écorce grise en dehors, jaunâtre en dessous, d'un goût amer, ingrat, accompagné d'astriction : ses feuilles ressemblent à celles du Coudrier, mais elles sont plus rondes, longues & plus larges, & argues à l'extrémité avec une côte épaisse, dentelées autour, vertes, luisantes, visqueuses : les chatons sont composez de plusieurs pelotons de fleurs attachées à un filet, chaque fleur est à quatre feuilles, mais ces fleurs ne laissent rien aprés elles. Les fruits naissent sur le même pied de l'Aune, dans des endroits séparez des chatons : ce sont de petites pommes écailleuses, grosses environ comme une meure, rougeâtres; elles se couvrent en plusieurs paquets d'écailles, & elles laissent voir dans les fentes quelques semences applaties, rougeâtres : ce fruit est amer & acerbe, mais la semence est insipide au goût.] Sa racine ressemble à celle du bouillon, qui cause de la démangeaison quand on la touche. Elle est grande, solide, tortuë, noire par dehors & blanche au dedans, amere & piquante : il nait d'ordinaire dans les lieux humides; il fleurit en Juillet, & on le seme en Février.

Il n'y a point d'arbre qui aime plus à avoir le pied dans l'eau que l'Aune, autrement dit le Verne : car telle est sa nature, que si la plûpart de ses racines ne baignent dedans, il a peine à croitre comme il faut; ainsi on peut inférer de la que la terre la plus humide est toûjours la meilleure pour les planter.

Ce bois devient extrémement haut, & a sa feuille comme le Coudrier, & jette comme lui de sa souche; & les Aunayes ou Vernayes se dressent ordinairement dans des fonds, dont on ne sait que faire, a cause de la trop grande humidité qui y régne, & qu'on appelle à cause de cela des marécages.

LES AUNES se plantent de la maniere suivante. Aïant choisi le plant propre à planter les Aunes, on y fait des allignemens à deux pieds l'un de l'autre, & le long desquels on creuse des rigoles, de la profondeur d'un pied seulement, ou l'on pose le plant a un pied & demi de distance, & qu'on recouvre aussi en dos d'âne, observant de lui couper l'extrémité à deux doigts au dessus de terre pour l'obliger à jetter plusieurs tiges.

Vertus de l'Aune.

Sa racine est fort utile; elle est chaude & seche, avec une humidité superfluë. Elle est apéritive & incisive; elle provoque les mois aux femmes & la digestion; elle est bonne aux astmatiques & aux estomacs froids. Son écorce & son fruit sont astringens, rafraichissans, & propre pour les inflammations de la gorge. Les Tanneurs se servent de l'écorce d'Aune pour teindre les cuirs en noir. [L'Aune a cette propriété, qu'étant dans l'eau son bois n'est point sujet à se corrompre; c'est pourquoi on en fait des pilotis, & à la campagne des conduits pour des canaux de fontaines : on le débite en poteaux & en perches pour servir aux Tourneurs. On en fait aussi des sabots & des bois de torches, étant d'une nature très-combustible. Le bois d'Aune se débite ordinairement dans les Forêts, en poteaux de trois pouces en quarré, en membrures de deux pouces d'épaisseur sur six, sept & huit pouces de largeur, & en perches de différentes longueurs & grosseurs.

Cet arbre, qui ne porte aucun fruit, est du nombre de ceux que l'Ordonnance des Eaux & Forêts met au rang de mort-bois.]

Ses feuilles écrasées sont emploiées à la résolution des tumeurs; elles arrêtent & temperent les humeurs enflammées : leur décoction est bonne pour laver les pieds des voiageurs afin de les délasser. On en frotte aussi les bois de lits pour faire mourir les puces.

AUNE. C'est aussi une sorte de mesure. Elle consiste en un bâton d'une certaine longueur, qui sert à mesurer les étoffes, toiles, rubans, &c. Tous les Marchands doivent avoir une aune marquée & étallonnée, & ferrée par les deux bouts.

L'AUNE *de Paris* se divise en moitié, en quart, en huitiéme, en seiziéme, & en trente-deuxiéme. On y distingue encore le tiers, les deux tiers, le sixiéme, le douziéme, le vingt-quatriéme, & le quaranre-huitiéme.

Cette mesure n'est point la même par tout, elle varie suivant les lieux & les païs.

L'AUNE *de Paris, de Lyon*, [*de Bordeaux, la Rochelle*] *& de Roüen,* contient 3 pieds 7 pouces & 8 lignes.

L'AUNE *de Troyes en Champagne*, contient 2 pieds 6 pouces & une ligne. Et trois aunes de Troyes en font deux de Paris. [Celle d'Arc en Barrois & de quelques-unes des Villes de Picardie & de Bourgogne, est conforme à celle de Troyes.

L'AUNE *de Bretagne* contient 4 pieds 2 pouces 11 lignes, ce qui fait sept sixiémes d'aune de Paris, & l'aune de Paris fait six septiémes d'Aune de Bretagne; de maniere que six aunes de Bretagne font sept aunes de Paris, & sept aunes de Paris font six aunes de Bretagne.

L'AUNE *de S. Genoux en Berry*, est plus longue que celle de Paris d'environ huit lignes; ce qui va a une aune & demie de plus sur cent aunes.

L'AUNE *de Musquinier*, est d'un pouce plus longue que celle de Flandres; ensorte que vingt-cinq aunes de Musquinier font quinze aunes de Paris, au lieu que vingt-cinq aunes de Flandres ne font que quatorze aunes sept douziémes de Paris, ce qui est cinq onziéme du moins.

L'AUNE *de Flandres* contient deux pieds un pouce cinq lignes & demi ligne, qui font sept douziémes d'aune de Paris; & l'aune de Paris fait une aune cinq septiémes de Flandres; de façon que douze aunes de Flandres font sept aunes de Paris.

L'AUNE *de Brabant & d'Allemagne*, est semblable à celle de Flandres.]

L'AUNE *d'Amsterdam* contient 2 pieds 11 lignes, & sept de ces aunes en font 4 de Paris.

On donne encore différens noms dans les païs étrangers, comme sont ceux de *Cannes, Varres, Verges, Brasses, Palmes*, &c.

AVO.

AVOCATS. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit : *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Et S. Paul : *Pietas ad omnia utilis, promissionem habens vitæ hujus & futuræ.*

Devoirs des Avocats.

I. Qu'ils regardent donc s'ils se sont ingerez de plaider avant que de savoir le Droit, que d'être expérimentez en fait de pratique, que d'avoir prété le serment, que d'être inscrits dans la matricule, étant responsables de tous les torts & dommages qu'ils ont faits a leurs parties par leur ignorance, & pour s'être ingerez d'entreprendre leurs causes avant que d'en avoir la capacité & l'expérience nécessaire. François I. en 1553. *Chap. 4. Art. 1. S. Thom. 1. 2. q. 76. Art. 1. in corp.*

II. S'ils ont consulté pour deux parties en la même cause, leur étant étroitement défendu par les Ordonnances. François I. comme ci-dessus, *Art. 33.*

III. S'ils ont toûjours plaidé & soûtenu des causes justes, & non pas des mauvaises, leur étant défendu par les loix divines & humaines, sur peine de tous dépens, dommages & intérêts. *S. August. ep. 54. ad Maced.* Charles IX. 1560. *Art. 56.*

IV. Si après s'être chargé de quelque cause qu'ils avoient crû juste au commencement, s'ils l'ont abandonné lorsqu'ils l'ont connuë injuste; autrement il y a obligations de restituer solidairement les dommages & intérêts qu'ils ont causé par leur conseil & leur appui. *S. Thom. 2. 2. q. 72. Art 3. ad 2.*

V. S'ils n'ont point suivi une maxime très-fausse, mais très-commune, qu'ils ne sont point obligez d'examiner, si dans le fond les parties qui s'adressent à eux ont droit ou n'ont pas droit : que c'est à elles à avoir soin de leur conscience; & pour eux tout leur devoir consiste à trouver des moïens légitimes pour faire réüssir les causes dont on les a chargez. Cette maxime est la source d'une infinité d'injustices; car il y a grand nombre de parties qui n'ont aucun égard à leur conscience, & d'autres qui étant aveuglées par leur passion, croïent que tout ce qu'elles désirent est juste. Or c'est un devoir indispensable aux Avocats de les détromper en ces occasions, ou au moins de ne se rendre pas ministres de leur injustice.

VI. S'ils ne sont point de ceux qui en se raillant, disent qu'ils ont tant gagné de mauvaises causes, & tant perdu de bonnes, qu'ils ne sauroient plus discerner celles qui sont bonnes ou mauvaises dans l'esprit des Juges. Mais ces railleries ne justifient pas leur injustice, & ils doivent même considérer qu'ils sont ordinairement cause que les Juges se méprennent; car ils embarrassent souvent les affaires par tant de chicanneries, qu'on ne peut plus que très malaisément discerner qui a droit ou qui ne l'a pas; & souvent une partie qui avoit bon droit au commencement de son procès, se voit condamner à la fin, parce qu'elle a manqué à des formalitez, & qu'elle n'a pas été assez habile pour éviter les piéges qu'on lui a tendus. Or qui sont les Auteurs de ces piéges & de ces chicannes, sinon les Avocats?

VII. S'ils ont allegué des raisons de Droit dans leurs interdits écritures,

tures, additions & réponses, quand il s'agissoit de matieres reglées, en preuves & enquêtes, & ne se sont pas contentez d'alleguer leurs faits positifs, & probatifs. François I. en 1535 *Chap. 4. Art. 11. & 1539. Art.* 40. 41. 44. & 45.

VIII. S'ils ont plaidé & fait les écritures pour leurs parties, briévement & substantiellement, & ne les ont pas étenduës sans nécessité; car outre qu'ils se rendent parjures en n'observant pas le serment qu'ils en font tous les ans à l'entrée de la Cour, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils se sont fait donner injustement. Jean, 1563. Charles V. 1534. *Art.* 3.

IX. S'ils ont empêché par malice, ou paresse que les causes qui devoient être vuidées en audiance sur le champ, ne l'ont pas été, ils sont obligez en ce cas à restituer les dommages & interêts qu'ils ont causé par-là, & condamnez à l'amande par les Ordonnances. *Ordonnance de Blois, touchant la Justice, Art.* 125. François premier 1535. *Art.* 12.

X. S'ils se sont communiquez les faits & pieces les uns aux autres avant que de plaider : & si depuis l'Ordonnance de Louis XIV. ils l'ont observé en toutes choses exactement. François premier 1539. *Art. 30. Ordon. de Louis XIV. 1667. tit. de l'observation des Ordonnances.*

XI. S'ils ont allegué sciemment en plaidant aucunes raisons ou faits faux, inutiles & impertinens. *Ordonnance de Blois, Art.* 125. *François I. en 1535. Chap. 4. Art 3. & en 1539. Art. 28.*

XII. S'ils ont pris pour leur conseil, écritures & autres peines, plus qu'il ne leur appartient. *Charles III. en 1499. Art. 90. Ordonnance de Blois, susdite, Art. 161.*

XIII. S'ils ont eu le soin qu'ils devoient des causes des pauvres. *S. Thom. suprà, Art. 1. ad 1. & Art. 4. ad 1.*

XIV. S'ils se sont emportez contre les parties, ou autres personnes, en paroles injurieuses & calomnieuses. *Philippe VI. 1344. Charles VII. 1453. Art. 54.*

XV. S'ils ont gardé le secret de leurs parties. *S. Tom. 2. 2. q. 70. Art. 1. ad 2.*

XVI. S'ils n'ont point favorisé par leurs consultations, la passion injuste des parties : Saint Charles défend aux Confesseurs de les absoudre, tandis qu'ils persévérent dans ce péché. *S. Caroli Acta part. 4. Instruct. Confessariorum.*

XVII. S'ils ont travaillé les Fêtes & les Dimanches, par esprit d'avarice, ou s'ils se sont tellement occupez aux affaires temporelles, qu'ils n'ayent pas pris tout le tems qu'il falloit pour s'acquitter de ce qu'ils doivent à Dieu, & des obligations de leurs consciences. *Deuter. 6. in 7. decret. lib. tit. 9. Pius V. cap. 2. S. Thom. 2. 2. q. 55. Art. 6. in corp. & Art. 1. in corp.*

AVOINE. L'Avoine est si connuë, qu'il n'est presque pas besoin d'en faire la description.

Il y en a deux espéces, l'une cultivée & l'autre sauvage. L'avoine cultivée a sa tige partagée en plusieurs nœuds; elle ressemble au froment dans sa feuille & dans son chaume. A la cime porte comme de petites sauterelles de deux pieds, au dedans desquelles est le grain, qui est longuet & blanchâtre : on la seme dans les étangs mis à sec, & elle aime les lieux froids & humides.

[On commence à semer l'avoine si-tôt que le mois de Févriet est venu, & que la terre paroît meuble, ce qui arrive ordinairement dans les terroirs legers & pierreux; il est bon que les terres où on les seme ayent été recassées, c'est-à-dire, qu'elles ayent eu un labour avant l'Hiver, afin que le chaume qu'on y a enterré puisse s'y consommer.

L'avoine qu'on seme dans les terres froides & humides, & dans les prez nouvellement défrichez, est sujette à dégenérer en avoine folle, & rend ainsi tant de paillle & si peu de grain, que c'est presque peine perduë que d'en risquer la semence & les labours. Il faut observer, lorsqu'on seme de l'avoine, que si c'est dans une terre forte, de ne la point semer dessous, c'est-à dire, qu'après qu'elle est répanduë sur terre (les sillons du champ étant tracez avec la charruë) il ne faut point se servir de cette charruë pour la couvrir, mais seulement de la herce; & au contraire, si c'est une terre legére ou pierreuse, de ne point craindre de couvrir le grain de terre à l'aide de la charruë, quoiqu'il y en ait après cela qui ne laissent pas de passer la herce sur le champ.]

Chacun sait que c'est la nourriture des chevaux & non des hommes; néanmoins dans une très-grande famine, on est quelquefois contraint d'en faire du pain, qui n'est gueres agréable au goût; & Galien, parlant des proprietez de ce pain, dit qu'il ne lâche ni arrête le ventre; mais qu'à cet égard il tient le milieu. En tant que médicament, sa farine a la même vertu que celle de l'orge; car étant appliquée en forme de cataplâme, elle desséche & digére médiocrement & sans mordication. Elle est pourtant un peu plus froide & un peu astringente, si bien qu'elle est propre à arrêter les flux de ventre. Dioscoride tient que sa bouillie arrête le ventre, & que son bouillon est propre pour ceux qui sont atteins & travaillez de la toux : & Pline dit qu'elle ôte les taches.

[On la dépouille de sa bâle & de son écorce dans un moulin fait exprès, & on en prépare ce qu'on appelle gruau, dont on fait une boisson pectorale, adoucissante, legérement apéritive, propre aux personnes échauffées & maigries par de longues maladies; & on le prépare comme l'orge mondé. On fait aussi avec le Gruau & le lait une sorte de bouillie qui fournit un aliment très-utile & plus leger que le ris, & que l'orge mondé. Pour le rumatisme de poitrine, un sac d'avoine bouilli dans du gros vin appliqué sur la partie qui souffre, soulage fort les malades.]

Remarquez qu'on se sert assez souvent de l'avoine cruë, mise dans un sachet, laquelle on humecte de vinaigre qu'on applique fort chaudement sur le ventre pour appaiser les douleurs de colique, & de matrice. [On l'emploie aussi en décoction pour prendre en potion, ou en gargarisme, ou en lavement.]

Elle a une partie des vertus d'orge; car en emplâtre elle desséche légérement, étant gruée elle rafraichit en nourriture les hommes; mais elle échausse les chevaux qui la mangent avec l'écorce. La bouillie faite avec la farine, resserre le ventre & nourrit médiocrement. La farine est bonne en emplâtre pour les inflammations des membres; étant cuite dans du vin, elle ôte les taches du corps.

L'AVOINE *sauvage* est semblable à la quoquiole & à l'autre avoine en toutes choses, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs. Elle procede des blés corrompus, comme le Chambucle ou *Ustilago*, fait du seigle mêlé, & d'orge quelquefois. On la met boüillir avec sa racine en l'eau, & on la laisse cuire jusqu'à la consomption de la troisiéme partie; puis on coule le tout : & il y faut ajoûter autant de miel qu'il y a de colilé, & après il faut recuire le tout jusqu'à ce qu'il devienne aussi épais que le miel fondu, & tremper un linge dans cette décoction & le mettant au nez, c'est un remede singulier contre la puanteur des ulceres qui y viennent: d'autres y mettent d'aloës pulvérisé, & s'en servent comme dessus: cuite dans du vin avec des Roses séches, elles corrige la puanteur de la bouche.

[Par l'Ordonnance du mois d'Octobre 1669.] Les mesures à blé servent à distribuer l'avoine; cependant on a réglé le septier de l'avoine à 24. boisseaux, parce qu'il faut le double d'avoine pour faire le même poids de blé.

FOLLE AVOINE, est celle qui est stérile. On la distingue par une barbe dont on se sert à faire des higromettes, qui sont des machines qui font connoitre l'humidité ou la séchereste de l'air.

AVORTER. C'est pousser son fruit avant le tems. Lorsque les Arbres sont battus des mauvais vents, ils sont sujets à avorter, & pour lors leurs fruits ne viennnent point en maturité.

AVORTER. Se dit communément des fémelles des animaux. On le dit aussi quelquefois des Femmes qui accouchent avant terme, sur tout si elles se sont procuré l'avortement par des breuvages ou autres moïens, ce qui est un crime très-énorme. Celles qui sont sujettes à avorter doivent souvent manger de la sauge.

Préservatif contre l'avortement.

Prenez des écrevices au tems de la pleine Lune; pilez-les, & tirez en le phlegme au bain-marie pour les réduire en une substance seche qui se puisse pulvériser. Cette poudre prise depuis un scrupule jusqu'à une demi-dragme ou une dragme, est un bon diurétique, un grand préservatif contre l'avortement, & un remede contre la rage.

A V R.

AVRIL. C'est le quatriéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a trente jours. Le Soleil entre dans le Signe du Taureau vers le 20. de ce mois.

Profits à faire en ce mois.

Dans ce mois qui nous ouvre la belle saison, on aura achevé de vendre les fromages secs, les beurres salez & fondus, ainsi l'on n'envoiera plus au marché que les frais, & les œufs que les Poules pondront alors en abondance, si elles sont bien nourries.

Les petits poulets ne se vendent pas mal encore en ce tems, & quand on les vendroit tous sans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la saison n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au marché de la grosse volaille lorsque le mois d'Avril est venu, à cause que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout leur goût; ainsi il faut vuider sa basse-cour de tout ce qu'on a de superflu de chapons, de dindes & de poules, avant ce tems-là.

Les pigeonneaux pâtus, si l'on en a, ne resteront pas au marché, pour peu qu'il y ait de délicats dans les Villes où vous les envoyez.

Le Pere de famille reservera jusqu'à ce tems-là ses moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans : ce bétail est cher pour lors, & de l'argent qu'il en retire, ce Pere de famille en bon œconome, commençant de se remuer, va aux foires, & en rachetera quelque genisse pour nourrir.

S'il y croit quelque veau en ce tems-là dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cause que pour lors ils se donnent à trop bon prix; mais si le pays est ingrat & qu'il n'y ait pas dequoi les nourrir, il vaut mieux les vendre aux Bouchers à bon marché, que de vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la suite, si l'on ne veut risquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, si l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques bœufs, ou vaches maigres à bon marché, pour nourrir jusqu'aux vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour lors être gras; mais qu'on prenne garde, lorsqu'on se donnera de cette sorte de bétail, qu'on prenne garde, dis-je, que cette maigreur ne soit point causée ou par trop de vieillesse, ou par quelqu'autre infirmité; pour l'âge, cela se connoit aisément : pour l'infirmité, ou il en est guéri, ou il n'en est pas, & s'il en est guéri, & qu'après l'avoir bien examiné, on ne remarque plus sur lui aucune marque de maladie, si-non cette maigreur qui en provient, on pourroit l'acheter, & commençant à traiter cette maigreur dans

dans sa source, comme on l'a enseigné en son lieu, on pourra espérer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement; mais si par l'examen qu'on fera de tels Animaux, on reconnoît encore en eux quelque maladie, qu'on se garde bien de les acheter, quelque bon Médecin en bestiaux qu'on puisse être; devant toûjours savoir pour bonne maxime, que le tems d'un Pére de famille lui est toujours trop cher pour l'emploïer si inutilement.

S'il est encore des fruits en ce tems, ce ne peut être que du bon-chrétien & des pommes de reinette, qui se vendent pour lors bien cher: & l'on peut dire que la mere de famille qui aura sçu garder de ces fruits jusqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu sa peine.

Si l'on a dans ce mois des cochons pour élever, & qu'on les veuille vendre, on le pourra faire, a cause que pour lors ils sont assez recherchez.

Les bœufs & les vaches grasses sont encore rares dans cette saison: c'est pourquoi je conseille à la mere de famille, pendant l'Hiver, d'avoir toujours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir dans tous les mois en état d'être envoyez à la boucherie: son tems ni ses soins ne seront point perdus; elle envoyera aussi vendre ses chevreaux dans ce mois, si-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois semaines.

Des ouvrages à faire pour un Laboureur en ce mois.

Dès que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On se ressouviendra qu'il ne faut point oublier de jetter à manger aux pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems; ni de nettoyer les ruches des mouches a miel.

Ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs au mois d'Avril.

Le commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses, spécifiées au second Article du mois précédent.

L'on sort de la serre toutes les plantes qui craignent le froid, si l'on avoit oublié de les sortir en Mars.

Il faut arroser soigneusement les anemones & renoncules, lorsque la terre est desséchée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou caisses.

Il faut préserver des pluyes, vents, grêles & soleils ardens, les belles tulipes panachées, oreilles d'ours, anemones, renoncules & autres belles fleurs, & pour cet effet il faut préparer & tenir des couvertures prêtes dès le commencement de ce mois.

Autres ouvrages à faire en ce mois dans les Jardins.

Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci; la terre commence d'être très-propre, non-seulement pour le labour, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou semer, comme laituës, poirées, choux-pommez, bourrache, buglose, artichaux, estragon, baume, violette, &c. Avant les mois d'Avril elle est encore trop froide; après ce mois, elle commence d'être trop seche: on regarnit les places ou les arbres nouveaux plantez ne promettent pas un bon succez, soit par la gomme, si ce sont des fruits à noyaux, soit par de misérables petits gets en toute sorte de fruitiers; mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des arbres en mannequin; l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre ces arbres tout auprès de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait assurée; car si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on prend des tems sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noué, & si quelques-uns de ces pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois après la pleine-lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas quand on a besoin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semez en bonne exposition dès la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conséquent il les faut pincer; la fleur vient d'ordinaire aux pois, du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblables aux premieres; & ainsi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immédiattement au-dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les Melons & les concombres, de réchausser les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des concombres pour en avoir à replanter en pleine-terre qui puissent donner sur la fin de l'Eté, & sur le commencement de l'Automne.

C'est dans ce mois qu'est la Lune qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & seche, & il en périt beaucoup d'arbres nouveau plantez, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine; & pour cela, on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où on peut juger que sont les extrémitez des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand; & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux fraisiers, aux Pois, aux laituës replantées, & même au cerfeüil; tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront.

A la mi-Avril on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair-semée; rien ne monte si aisément que cette chicorée. On seme en place à la mi-Avril les premiers Cardons-d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de Mai; les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, & les autres sont environ quinze jours.

On seme encore d'Oseille dans ce mois, si on n'en à pas sa provision, & on la seme, soit en planche, & cela par rayon, ce qui est assez propre, ou a plein champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en seme sur le bord des carrez pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons, de celle qu'on a d'ailleurs & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de la grande espéce, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veüille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On choisit parmi les laituës pommées, tant celles d'hiver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les crepesblondes élevées sur couche & sous cloche, une partie de celles qui sont les plus belles, pour les planter toutes ensemble dans quelques planches a un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de thim, de sauge, marjolaine, hysope, Lavande, ruë, absinthe, &c.

On replante des laituës du Printems pour pommer, & voici à peu près leur ordre, & leur suite; la crepeblonde est la premiere, & la meilleur comme la plus tendre, & la plus délicate: mais il lui faut de la terre douce & legere, ou sur tout une couche pour y en planter sous-cloche dès le mois de Fevier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la crepe verte, la laituë george, la petite-rouge, la roiale, la belle-Garde, & la perpignanne suivent après; la roiale est une très-Belle & grosse laituë, qui ne differe de la belle-garde, qu'en ce que celle-ci est un peu crépée, la capucine, la courte, & l'Aubervilliers & l'autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine que les précedentes: enfin viennent les alfanges, les Chicons, & les imperiales qui sont laituës à lier; la laituë de gennes, tant la rouge que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'Eté; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Eté: c'est de toutes les laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui montent le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine, il en faut avoir semé sur couche, sous cloche dès la fin de Fevrier, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La roïale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la gennes le reste de l'Automne: on seme dès la fin d'Août la coquille, ou laituë d'hiver, pour en avoir à replanter aux mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hiver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de laituës, pour les faire connoitre par là, leur différence ne consistant guéres qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée: c'est assez que les Curieux en sachent le nom, pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux marchands: l'usage apprend a les connoitre, les deux crépées sont ainsi nommées, a cause que leurs feuilles sont frisées: les laituës qu'on nomme rouges*, sont aisées à connoitre par leur couleur; la coquille a la feuille fort ronde, avec une grande disposition a se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'espéces de laituës; les plus misérables, ce sont celles qu'on appelle langues de chat; elles sont fort pointuës, ne pomment point: la laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est guéres bonne pour les salades, elle est meilleure pour le potage; elle a cependant une grande disposition a être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de laituë de Gennes, pour en avoir toujours de bonnes à replanter pendant tout l'Eté, jusqu'à la mi-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluye, faire la guerre aux limaçons & aux limaces qui sortent des murailles où ils se forment de nouveau; ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des arbres, les laituës nouvelles plantées, & les choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les roux vents régnent, comme c'est leur ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du potager, à la reserve des asperges.

On continuë de tailler les melons & les concombres, on en plante des nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans des petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles dont on se sert pour les cardons.

On cherche de jeunes fraisiers dans les bois pour en faire des pepinieres à quelque endroit du jardin; on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre séche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour retenir & conserver l'eau de pluyes, & des arrosemens, ou à quelque planche voisine des murs du Nord.

On œilletonne les artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela,

cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creuse de trois à quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi; chaque planche doit avoir quatre pieds de large pour contenir deux rangées d'Artichaux.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës qui ne pomment pas comme elles devoient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûtumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celle des espaliers que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce tems-ci celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins dès le commencement du mois, doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couverte, soit de toutes les graines qui ont dû être semées & avoir levées, soit de tous les plants qu'on y a mis, à la réserve des Chicorées, Celeris, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

Enfin, si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & particulierement, il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots; on seme les seconds à la mi-Mai, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois: on seme aussi d'autres Féves dès la mi-Avril.

C'est dans ce tems-ci que les Fraisiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les Coucous, c'est-à-dire, les Fraisiers qui fleurissent beaucoup & ne noüent point; on veut même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on ait une amitié particuliere pour eux: ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts & velus, leur fleur large, leur feüille couverte de poils & presque piquante; mais pour les Coucous il est difficile de les connoître, & sur-tout avant que leurs montans soient faits. La plûpart sont des Fraisiers qui ont dégeneré, & ainsi les feüilles des bons & des mauvais se ressemblent assez. Mais ces pieds dégenerez en font ensuite par leurs trainasses une infinité d'autres qui sont très-beaux, & par conséquent fort trompeurs: ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien qu'ils sont un peu velus & plus verdâtres que les bons; mais enfin si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux plant, qui impose la beauté, on se trouve en peu de tems réduit à n'en avoir plus d'autres; c'est à lui que convient particulierement le proverbe, *de belle montre & peu de rapport.*

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraisiers & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité: pincer c'est ôter les dernieres fleurs & les derniers boutons de l'extrêmité de chaque montant, pour n'y laisser que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus près de terre; c'est particulierement vers la fin du mois que commence la Lune de Mai, qui est si féconde & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les espaliers, pour retirer de derriere les échalas les Branches qui y sont glissées, soit les menuës, soit particulierement les grosses.

C'est pendant ce même tems que se doit faire la troisiéme taille des Pêchers & des autres fruits à noïaux: la deuxiéme s'est faite pendant la fleur, pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri comme on l'avoit esperé. Dans celle-ci on compte que les fleurs qui doivent noüer sont noüées, & partant il ne faut ici compter pour Pêches véritables que celles qui sont bien noüées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoi qu'elles paroissent être bien noüées: il est donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non-seulement, ou n'en ont ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussé foiblement, c'est-à-dire, font de très-petits jets, ou ne font simplement que des feüilles. Il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre la charge qu'on lui doit, selon son plus ou son moins de vigueur; & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur-tout s'ils sont venus de nouveaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toûjours d'avoir en vûë de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrêmité. Cette troisiéme taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi vers la fin d'Avril qu'il faut pincer, c'est-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelque Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois ou quatre médiocres, qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seul & à bois; cela se doit faire particulierement sur les fort grosses qui poussent à l'extrêmité de l'Arbre haut monté, quand en effet il est déja assez élevé: cela se fait quelque fois, mais rarement sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de tres-grosses branches, soit jaunes, soit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'Hiver. Ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme, tant elles mêmes que les nouvelles qu'elles produisent au Printems; il n'est pas à propos de pincer tous les arbres fruitiers, à la réserve des greffes, qui aïant été faites sur de gros pieds, ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop garnis si cette opération ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile: on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive à cun avantage. Le pincer s'étend aussi quelquefois sur les Figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de Mai.

[AURIPEAU ou CLINQUANT, est de cuivre jaune battu, jusqu'à ce qu'il ait été réduit en feüille mince comme du papier: il sert aux Passementiers.]

[AURONE-MALE. Elle jette plusieurs tiges rougeâtres, dures, fragiles, rameuses, remplies de moëlle blanche: elle croit à la hauteur de quatre ou cinq pieds; ses feüilles sont étroites ou découpées menuës, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût amer & âcre: ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'Absinthe, de couleur un peu plus jaune; sa racine est ligneuse; on la cultive dans les jardins.

Elle est incisive, détersive, aperitive, vulneraire, attenuante, résolutive; elle tuë les vers, resiste au venin, excite les urines & les mois aux femmes; elle chasse les vents & fait croître les cheveux, étant appliquée & écrasée sur la tête.]

A U T.

AUTOMNE. C'est la troisiéme saison de l'année; elle commence le 21 ou 22 du mois de Septembre, lorsque le Soleil entre au Signe de la Balance, & finit vers le 21 de Décembre.

C'est en Automne qu'on recueille les Fruits & les Olives, & dans quelques Pays Septentrionaux on fait la Vendange au commencement de cette saison.

[AUTOUR, est une écorce qui approche en figure & en couleur de la Canelle, mais elle est un peu plus épaisse, ayant en dedans la couleur d'une Muscade cassée, parsemée de beaucoup de petits brillans. Elle est fort legere, spongieuse, d'un goût presque insipide & sans odeur: elle nous est apportée du Levant. Elle entre dans la composition du Carmin. L'Autour fait partie du Négoce des Marchands-Epiciers-Droguistes de Paris, qui la tient du Levant par la voye de Marseille.

[AUTOURSERIE. Art de dresser & de faire voler les Oiseaux.]

[AUTOURSIER. Celui qui a soin de dresser ou de faire voler les Autours.]

[AUTRUCHE est un des plus grands Oiseaux, y en ayant de plus de dix pieds de haut, à les mesurer du sommet de la tête à l'extrêmité des pieds. Sa tête est petite & peu remplie de cervelle, couverte de petits poils jaunâtres; ainsi elle est presque chauve & sans plumes, aussi bien que ses cuisses & ses flancs; ses yeux ont une figure ovale comme ceux de l'homme, couverts d'une paupiere mobile par en haut, contre l'ordinaire des Oiseaux: son bec est court & pointu, sa langue est petite, son cou est long & couvert d'une espece de duvet blanc, un peu grisâtre & luisant, qui tient plus du poil que de la plume; aussi le nomme-t'on souvent poil d'Autruche. Son dos est large, ses aîles sont courtes, garnies de belles plumes blanches, ou noires, ou brunes, grises, molles, touffuës: son corps est couvert de plumes blanches, noires & grises: sa queuë est blanche, ses cuisses sont grandes, grosses & charnuës, sans plumes, mais couvertes d'une peau ridée, blanche, rougeâtre: ses jambes sont couvertes de grandes écailles, & l'on a trouvé qu'elles avoient quelque ressemblance avec celles des Chameaux; c'est ce qui a fait nommer cet Oiseau *Struthiocamelus.* Ses pieds sont fourchus comme ceux des Bœufs, ayant seulement deux grands doigts. Cet Oiseau naît en Afrique, en Ethiopie, en Arabie, au Perou: il aime les déserts; on en voit quelquefois un grand nombre attroupez ensemble; il court vîte, il ne se sert point de ses ailes pour voler, mais il les employe comme des voiles lorsqu'il a le vent favorable. On se sert des plumes de ses ailes & de sa queuë pour faire les ornemens que nous voïons aux chapeaux & au haut des lits: celles qu'on tire des mâles sont plus belles & plus estimées que celles qu'on tire des femelles, parce qu'elles sont plus larges, mieux fournies, leur bouts plus touffus & leur soïe plus fine: chacune de ces ailes porte en son extrêmité deux corps longs d'un pouce, creux, durs comme de la corne, ayant à peu près la figure d'une plume de Porc-Epi. Ses œufs sont gros comme la tête d'un enfant, de figure presque ronde ou ovale: leur coquille est épaisse, dure, blanche, unie, on en fait des vases; le dedans est bon à manger.

L'Autruche se nourrit d'herbes, d'orge, de feves, d'os; elle avale aussi du fer, du cuivre, des cailloux & elle les digere par le frottement & par l'attenuation qui s'en fait dans son estomac, mais elle n'en tire point nourriture; ces matieres dures ne servent qu'à briser & à rarefier les substances tendres & alimenteuses avec lesquelles elles se trouvent mêlées; & si elles en avalent une plus grande quantité qu'il n'en faut pour faire ce brisement ou attenuation, elles en sont malades & en meurent.]

A U V.

[AUVENT. Petit toît fait de planches qu'on met au-dessus des boutiques pour les garantir de la pluie & du Soleil.]

A X U.

[AXUNGE, autrement AXONGE. C'est la graisse la plus humide & la plus molle qui se trouve sur le corps des animaux: ou

on la nomme aussi de l'oing. Elle est différente du suif qui est une graisse séche, & du lard qui est une graisse ferme. On emploie en Médecine de l'axonge de canard, d'oye, de vipere & de divers autres animaux. Celle de l'homme est la plus estimée, quand elle est bien préparée avec des herbes aromatiques ; aiant à ce que l'on prétend, la vertu de résoudre les humeurs, & d'appaiser les douleurs qui proviennent du froid.]

A Z E.

AZEROLIER, ou AZAROLIER, en Latin *Azarolus*, ou *Mespilus*.

Description. C'est [une espéce de Neflier, ou] un Arbre, dont les feüilles sont semblables à celles du Persil, [mais plus grandes, rougissant un peu avant qu'elles tombent.] Ses fleurs sont en grapes [de couleur herbeuse : chacune d'elles est] à plusieurs feüilles disposées en rose [& soûtenuës par un calice découpé en plusieurs parties. Lorsque sa fleur est passée, ce calice devient un] fruit, qui est l'Azerole, [presque rond, charnu, beaucoup] plus petit que la Nefle [ordinaire, aïant une maniere de couronne, qui a été formée par les pointes du calice. Ce fruit est au commencement vert & dur, mais en meurissant il devient mou, rouge, doux & fort agréable au] goût; [il renferme dans sa chair trois osselets fort durs.] L'Azerolier est une espéce de Neflier. *Voïez* NEFLIER.

Lieu. On cultive principalement cet Arbre dans les Pays chauds, comme en Languedoc & en Italie. Celui qui n'est point cultivé est épineux.

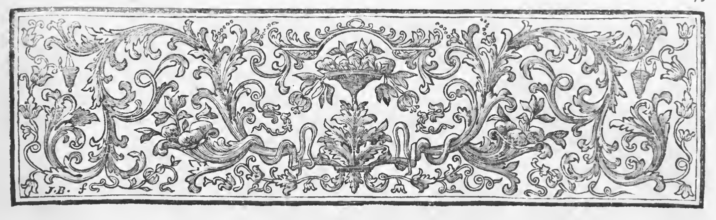
Proprietez. De quelque maniere qu'on prenne l'Azerole, soit qu'on la mange cruë, soit confite au sucre, [au miel ou au vinaigre,] elle est bonne pour arrêter le cours de ventre & le vômissement ; elle fortifie aussi l'estomac.

Culture de l'Azerolier.

Il se greffe sur l'Epine Blanche, sur franc du Poirier, sur le Neflier & sur le Coignassier. Il vaut mieux le greffer sur le Coignassier, parce que le fruit qu'il donne est plus gros, en plus grande quantité, & qu'il vient plutôt.]



B.



B.

B A B.



BA-BEURRE, lait de beurre qui reste après que le beurre est fait. On l'appelle *Battis* en des endroits; on s'en sert pour faire du potage à la campagne, ou bien pour nourrir le bétail ou la volaille, en y détrempant du son.

B A C.

[BACILE. Cette plante pousse des tiges d'environ un pied & demi, rameuses, grosses, ligneuses, se couchant ordinairement par terre, mais quelquefois droites; ses feuilles sont découpées, menu ou étroites, fermes, charnuës, subdivisées trois à trois, d'une odeur d'Ache, d'un goût salé. Ses fleurs naissent en ombelles composées chacune de cinq feuilles blanches disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées il paroît des semences jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes, d'un goût âcre. Sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchuë, blanchâtre.

On dit que si l'on fait des incisions à ses tiges pendant leur vigueur, il en decoule un Suc laiteux qui se fige en larmes roussâtres.

Propriétez. Elle est aperitive, propre pour la gravelle, pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes; elle contient beaucoup de Sel, d'huile & de phlegme.

Lieu. Cette plante croit aux lieux maritimes & pierreux, en Sicile.]

B A G.

BAGUENAUDIER. C'est un arbre assez grand [ou un arbrisseau rameux dont le bois est creux en dedans, presque comme celui du sureau; mais plus dur & sans moële, revêtu d'une double écorce cendrée en dessus, verte en dessous, portant beaucoup de feuilles; neuf ou onze attachées à une seule côte ressemblantes à celles du séné; blanchâtres & veluës en dessous, d'un goût amer; sa fleur est legumineuse, de couleur jaune: quand elle est tombée il paroit une gousse ou follicule membraneuse enflée comme une vessie, luisante, ordinairement rougeâtre, composée de deux cosses entre lesquelles se trouvent plusieurs semences de la figure d'un petit rein, jaunes avant leur maturité, & ensuite presque noires, d'un goût de féves ou de Pois. [Les trois premieres années il n'a qu'une tige, la quatriéme il produit des branches & devient un arbre. Sa graine meurit en Août.

Lieu. Il nait en grande quantité dans la Vallée d'Anania, & dans les montagnes de Gualdo, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai. On le seme dans un terroir bien gras, après avoir fait tremper sa graine dans de l'eau, afin qu'elle germe incontinent. [On le cultive d'ailleurs comme l'If. Lorsque ce petit arbre est parvenu à une hauteur raisonnable & qu'on le juge assez fort pour être transplanté, on le met dans les plates bandes des parterres, ou l'on en fait un buisson; ce n'est pas qu'aujourd'hui cet arbre soit beaucoup d'usage dans les Jardins.]

Propriétez. Sa graine bûë, provoque le vômissement, émeut les humeurs, & tourmente le corps: il ne fait pas le même effet dans le bétail, sur tout aux moutons, qu'il engraisse merveilleusement.

BAGUENAUDIER, *l'Arbre du raisin.* Cet arbre est petit, & a sa feüille comme le sureau. Son bois est fort frêle, ses feüilles sont blanches, & rangées en grape, de même que le fruit qui vient dans de petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois chiches, quoi que plus gros. Il a au dedans un noyau tirant sur le verd, qui est doux à manger (& qu'on appelle *pistache sauvage*;) mais il excite à vômir.

Lieu. Il nait dans les forêts. Les fleurs sortent en Mai, & les noisettes sont meures en Septembre.

Propriétez. Les fruits ont presque la même faculté que les pistaches. [Ses feuilles & ses follicules sont purgatives, mais on ne s'en sert guéres en medecine.]

B A H.

BAHU. Mot dont on se sert dans le Jardinage. *Elever de la terre en dos de bahu: il faut dans les terres humides les élever autant que l'on peut en dos de bahu.*

[BAHUT. Coffre couvert de cuir, dont le couvercle est arrondi.]

B A I.

[BAI, qu'on écrit plus ordinairement BAY, ne se dit que de la couleur du poil des chevaux qui tire sur le roux.]

[BAIGNER, en terme de fauconnerie se dit de l'Oiseau lorsque de lui-même il se baigne par délice, ou qu'il se mouille à la pluie; ou qu'on le plonge dans le bassin quand on le poivre.]

BAIGNEUR. Celui qui fait profession de baigner les autres, & qui tient chez lui des bains pour la commodité publique. Les baigneurs sont à Paris du corps & communauté des perruquiers-barbiers-étuvistes.]

[BAIGNOIRE. Le vaisseau, ou la cuve dans laquelle on se baigne. Les baignoires de cuivre se font par les Chaudronniers, & celles de bois par les Tonneliers.]

BAIGUT, terme de manége, qui se dit des chevaux qui depuis l'âge de cinq ans jusqu'à leur vieillesse, marquent toujours naturellement & sans artifices, à toutes les dents de devant; car il s'y conserve toûjours un petit creux avec une marque noire qu'on nomme *germe de féve*, qui aux autres chevaux s'efface avec les six ans. On croit que ce qui fait que les chevaux baigus ne cessent point de marquer, est la nature de leurs dents qui étant plus dures & plus fortes qu'aux autres, ne sont pas si sujettes à s'user, & par conséquent à raser. Ce n'est pas qu'il n'y ait des chevaux baiguts qui marquent toute leur vie, & qui ne marquent pas à toutes les dents. On connoit l'âge des chevaux baigus lorsqu'ils ont les dents longues, jaunes, crasseuses & décharnées. Les jeunes chevaux les aïant ordinairement courtes, nettes & blanches.]

BAILE. On nomme ainsi à Constantinople, l'Ambassadeur de la République de Venise, résidant à la Porte. Outre les affaires de Politique & d'Etat dont ce Ministre est chargé, il fait aussi les fonctions de Consul de la Nation dans cette Capitale de l'Empire Ottoman, & c'est proprement de lui que dépendent les autres Consuls établis dans les Echelles du Levant, qui pour la plûpart ne sont que des Vices-Consuls.]

[BAILLIVEAU, jeune Chêne au dessous de quarante ans; *Bailliveau sur souche*, ou *sur bien*, est le maitre brin d'une souche qui est de belle venuë, qu'on a retenu dans les coupes pour croitre en haute futaye. Les bailliveaux doivent être de chéne, ou de chataigner, ou de hêtre. Ils prennent les noms d'arbres en quittant celui de taillis, & s'appellent *Arbres Bailliveaux* ou *Lais*, ou arbres reservez; quelques-uns les appellent *Etalos*, parce qu'ils repeuplent les ventes. On appelle *Perots* ceux qui sont laissez de deux coupes, & *Tayllons* les *Bailliveaux* & *Lais* de trois coupes.

BAIN. Il y en a de deux sortes; le bain naturel & le bain artificiel. Le naturel n'est autre chose que celui qui est fait d'eaux minerales, qui vient de soi-même, dit par les Latins *Therma*. Et l'Artificiel est celui qui est préparé par art & par industrie, & se fait avec l'eau commune, dans laquelle on a fait bouillir quelques médicamens diaphoretiques, deterfifs, astringens, &c. Celui-ci est aussi de deux sortes, dont l'un est appellé par les Grecs *Hypocaustum* ou *Laconicum* & par les Latins *Sudatorium*, lequel nous appellons vulgairement étuves, & l'autre est appellé par les Latins *Balneum* & *Lavacrum*, duquel on entend parler lorsqu'on dit simplement bain, & dont on en distingue de trois sortes; le premier est dit par les Latins *Caldarium*, & le second *Frigidarium*, & le troisiéme *Tepidarium*.

Les deux premiers sont nuisibles si l'on en use indiscretement & sans avis, l'un étant trop chaud & l'autre trop froid. Mais le dernier est le plus assuré & le moins dangereux: car comme il échauffe actuellement, il aide à la coction, fomente la chaleur naturelle, il hâte la distribution des alimens cuits comme il faut: qui plus est, il deterge, il decrasse le cuir, il amollit, il relache, & ouvre les pores; & s'il y a quelque chose de putride ou de fuligineux au dedans, il le tire dehors; & ainsi il rafraichit par accident. Outre tout ce que dessus, il digere & dissipe par une insensible transpiration, les humeurs superfluës; & c'est par cette raison qu'on tient qu'il desseche: enfin il rend tout le corps flexible & perspirable. Ainsi son usage est fort salutaire à ceux qui sont travaillez de fievres éphemeres, de galle & de lassitude. Mais la principale des conditions requises pour s'en servir avec utilité; c'est qu'il faut avoir été purgé, & que la coction des alimens soit faite auparavant. Quoi qu'il en soit, le bain n'est propre que dans le déclin de la maladie, (auquel tems il apporte ces deux commoditez: savoir, la dissipation des excrémens fuligineux, & la sortie des humeurs superfluës) & non au commencement, a cause de la crudité.

Il n'est propre aussi qu'a ceux qui sont chauds & secs, parce qu'il les humecte, & non a ceux qui sont trop humides, ausquels il est tout-à-fait contraire, particuliérement à ceux qui n'ont pas le ventre

re, & même à ceux qui l'ont trop libre, & qui sont sujets à quelque flux de sang, parce que le bain excite & provoque le sang, le mettant en mouvement; & enfin a ceux qui sont foibles, parce qu'il abat les forces.

Bain pour la propreté du corps.

Prenez de l'Eau de riviere, faites-la chauffer, & mettez-y une bonne poignée de sel; quand ce sel sera fondu, ôtez l'eau de dessus le feu avant d'avoir bouilli; melez-y ensuite du miel blanc six livres, alun de roche pulvérisé une livre, lait d'anesse six pintes ou plus. Lorsque le tout est bien mêlé, & un peu plus que tiede, on s'y baigne. On peut ajoûter des senteurs.

BAIN. Terme de Chimie qui se dit de plusieurs coctions, distillations ou autres operations qui se font sur des matieres propres a entretenir une chaleur douce. Ainsi on dit, un bain de cendres lorsqu'on met la cucurbite où sont les matieres qu'on veut distiller sur les cendres, & qu'on met le feu dessous. Bain de sable, qu'on appelle aussi bain de séparation. Bain de limailles quand on y met de la limaille de fer ou du sable. Bain-marie, quand on met la cucurbite dans de l'eau chaude, laquelle échauffe la matiere contenuë dans la cucurbite. Il y a aussi un bain vaporatoire ou vaporeux qui donne une moindre chaleur: & qui se fait quand un vaisseau de verre contenant quelque matiere est échauffé par la vapeur de l'eau.

[Plusieurs Artisans donnent le nom de bains à différentes liqueurs qu'ils préparent dans des cuves, pour y faire tremper les ouvrages qu'ils ont a faire; on a différentes manieres d'y travailler.]

[BAIN. Se dit chez les Teinturiers, d'une cuve remplie d'eau & d'ingrédiens servant à la teinture, dans laquelle on fait bouillir ou tremper les étoffes qu'on veut teindre: le bain d'alun doit être donné à froid, a cause que la chaleur diminuë de beaucoup le lustre & l'éclat de la soie & la rend dure & acre. Un bain de garance, un bain de cochenille.

Il y a aussi des demi-bains. On dit qu'une étoffe a bien tiré le bain, lorsqu'elle a tout attirée, ou pris la couleur qui étoit dans la cuve.]

BAIN. Se dit chez les monnoyeurs, & chez les fondeurs, des métaux qui sont en parfaite fusion. De l'or, de l'argent, du cuivre en bain.

[BAIN. Mettre à bain en termes de maçons & de Paveurs, signifie mettre à un ouvrage une plus grande quantité de plâtre, ou de mortier, qu'on n'a coutume d'emploier. Ainsi les paveurs disent paver a bain de mortier, lorsqu'ils n'épargnent pas cette matiere, qui sert a la liaison du pavé; ce qu'il faut faire quand on pave sur des voûtes de cave; & les Maçons disent aussi mettre du plâtre à bain, [& quelque-fois à bouin, mot corrompu du premier; pour dire, pousser du platre a force dans les cavitez, & ne l'y épargner pas.

BAISSER. Les vignerons disent: *Il est tems de baisser la vigne: ma vigne est baissée.* Et *baisser* en fait d'agriculture, signifie courber en dos de chat les branches de la vigne qu'on a laissées après que la taille en a été faite, lesquelles on attache a une perche liée aux échalas. Cette sorte de travail se pratique dans l'Auxerois, & aux environs, où les vignes sont rangées plus proprement qu'en aucun endroit du Roiaume.

B A L.

[BALANCE. Instrument qui sert à connoître l'égalité, ou la différence de la pesanteur des corps graves, & avec lequel on pese les marchandises qui se vendent aux poids. Il y a de deux sortes de balance: l'une est la romaine, ou l'ancienne, autrement appellée peson crochet: l'autre est la commune, ou l'ordinaire que l'on appelle balance à plateaux, à bassin, ou a plats. La romaine est composée,

1. D'une verge, ou branche de cuivre, de fer, ou de bois, que quelques-uns appellent, quoi qu'improprement, fleau ou flayau, sur laquelle sont marquez le point de division, tant du côté du fort, que du côté du foible, pour connoitre le poids des marchandises que l'on veut peser.

2. D'un crochet qui est attaché par un touret, ou boulon, à une garde ou membrure placée a l'extrémité de la verge du côté gauche, d'une maniere à pouvoit toujours tomber en bas, soit qu'on tourne la verge du côté du fort, soit qu'on la tourne du côté du foible: c'est sur ce crochet que l'on charge, ou qu'on attache les marchandises que l'on veut peser.

3. D'une garde forte, qu'on appelle aussi membrure qui est placée proche la garde du crochet, en retrogradant du côté droit. Cette garde est appellée forte, parce qu'elle sert a peser les marchandises d'un poids considerable.

4. D'un anneau ou crochet attaché par un touret au haut de la garde-forte, qui sert a suspendre, ou à soutenir en l'air la romaine.

5. D'une garde foible, qui est aussi nommée membrure, laquelle est attachée auprès de la garde forte; ensorte que cette garde forte se trouve placée entre la garde du crochet, & la garde foible, mais plus éloignée de la garde foible, d'une fois & demi, qu'elle ne l'est de la garde du crochet.

6. D'un anneau ou crochet attachée au haut de la garde foible qui y est joint par un touret. L'usage de cet anneau est semblable a celui de la garde forte.

7. D'une broche, cloud, ou pivot qui passe au travers de la verge, & qui soûtient la garde du crochet.

8. D'une autre broche qui passe aussi au travers de la verge, & qui soûtient la garde forte.

9. D'une troisiéme broche qui passe pareillement au travers de la verge, pour soutenir la garde foible.

10. De deux aiguilles, ou languettes, placées sur la branche: l'une au-dessus de la broche qui porte la garde forte; & l'autre au-dessus de celle qui porte la garde foible.

11. D'un anneau, ou bec de corbin mobile, qu'on fait courir sur la verge, le long de son plus long côté qui est vers la droite.

12. Enfin d'une masse, poire, bouillon, ou contrepoids, qui est attaché à l'anneau mobile par une esse, lequel sert pour trouver l'équilibre de la marchandise, & en connoitre le poids.

La balance commune, ou ordinaire se fait avec un fleau suspendu également par le mileu, aux extrémitez duquel il y a des plateaux, bassins, ou plats attachez avec des cordes. Les parties de cette balance sont, le fleau, que l'on nomme aussi flayau, ou traversin; l'aiguille ou languette, les deux pivots, les deux plateaux, le braye, & la chasse, au haut de laquelle est un touret en forme d'anneau qui sert à suspendre la balance en l'air. Il y a a chaque bout du fleau un crochet ou anneau auquel on attache les cordes qui tiennent aux plateaux. Les balances communes sont de différentes grandeurs, selon les fardeaux ou marchandises que l'on a à peser.]

LES BALANCES FINES, appellées autrement TREBUCHETS, sont de petites Balances dont on se sert pour peser les monnoyes d'or & d'argent, les matieres & choses précieuses qui sont en petite quantité. A la Chine l'on se sert d'une sorte de petite balance qui a assez de raport a la balance romaine; étant composée d'un petit plat, d'un bras ou branche, & d'un poids courant. Le bras est d'ébene, ou d'yvoire, ordinairement de la longeur & grosseur d'une plume a écrire; divisé en de tres-petites parties sur trois faces différentes, & suspendu par des fils de soie a l'un des bouts, en trois différens points, afin de pouvoir peser avec plus de facilité toutes sortes de poids, si petits qu'ils soient.

Quand cette balance a une longeur un peu considérable, elle est d'une précision si grande, que le moindre poids fait pencher sensiblement le bassin. Pour la rendre plus portative, on la renferme ordinairement dans un étuit de bois vernissé, fort leger, & fort propre.]

BALANCER. C'est quand une bête qui est courue & chassée des chiens courans, étant lassée, va vacillant en fuiant. On dit, ce chevreuil, ce cerf *balance*.

BALANCER. C'est aussi quand un limier ne tient pas la voye juste, ou qu'il va & vient a d'autres voyes. On dit ce limier *balance*.

BALE de plomb. C'est une bale dont on charge un fusil pour tirer au gibier.

BALE ramée, se dit de deux bales attachées ensemble par un fil de fer.

BALE de calibre, c'est celle qui est de même grosseur que le calibre d'un fusil.

[BALAST, ou QUINTELAGE. Terme de commerce de mer. Il signifie la même chose que lest.]

[BALAY, en fauconnerie, signifie la queuë des oiseaux de proye, & en venerie le bout de la queuë des chiens.

BALEINE, est le plus gros de tous les poissons; on le trouve dans la mer du nord; il y en a de plusieurs especes. Elles engendrent toutes comme les animaux terrestres. Le membre du male qui lui sert à la génération est long & gros, on l'appelle *balenas*: la Femelle ne porte que deux petites baleines qu'on appelle *balemons*, elle le nourrit a la mamelle. Ce grand animal maritime se nourrit de petits poissons, d'herbes, d'écume de mer; il a une force prodigieuse. Les plus grandes baleines sont celles qui se pêchent dans la mer du nord vers le Spitsberg. On y en prend de 200. pieds de long, & de grosseur proportionnée à la longeur. Les médiocres sont de 130. ou de 160. pieds; & un Voyageur assure que l'on tira plus de 350. livres pesant de barbons ou fanons d'une seule baleine.

Celles de la mer de l'Amerique sont aussi fort grandes, & il y en a de 90. ou de 100. pieds, entre la tête & la queuë. Les moindres sont celles qui atterissent sur les côtes de Guyenne, & sur celles de la méditerranée.

Il y a deux especes de baleines; l'une qui retient son nom, & l'autre que l'on appelle cachalot. Leur difference consiste en ce que le cachalot a des dents: & que la baleine au lieu des dents, a seulement des fanons ou barbe dans la gueule qui sont larges d'un empan, & longues de 15. pieds plus ou moins, suivant la grandeur de l'animal; & qui finissent en une espece de frange, assez semblable aux soïes de pourceau.

La pêche de la baleine est d'un grand profit, & il y va tous les ans quantité de vaisseaux de différentes nations.

Ces énormes poissons se harponnent par les plus robustes & les plus adroits des pêcheurs, que l'on appelle pour cela harponneurs, du nom du harpon dont ils se servent, qui est une espece de dard ou javelot long de cinq ou six pieds, dont la pointe fort acerée & tranchante, est triangulaire en forme d'une fleche.

Le harponneur, du bout de la pinasse où il commande à tout l'équipage, lance rudement le harpon sur la tête de la baleine; s'il est assez heureux pour le faire entrer a travers du cuir & du lard jusques dans la chair, il laisse filer une corde attachée au harpon, au bout de laquelle est une courge séche, qui nageant sur l'eau, sert d'indice pour découvrir où se trouve la baleine, qui, aussi-tôt qu'elle se sent blessée, se tapit & cale a fond.

Si la baleine revient sur l'eau pour respirer, le harponneur prend occasion de la blesser de nouveau, & lorsqu'enfin a force de perdre du sang, elle est aux abois, les autres pêcheurs l'appochent par les côtez, & lui poussent sous les bras ou nageoires, une longue lance ferrée dans la poitrine à travers les intestins, pour l'achever; & quand le cadavre flotte sur son lard, ils le tuent & le poussent a terre, où ils la depecent & bonnifient, c'est-à-dire, ils en font fondre le lard,

La pêche de la baleine occupoit autrefois un grand nombre de vaisseaux & des matelots basques ; & vers le milieu du dix-septiéme siécle les habitans de S. Jean de Lutz, de Bayonne, de Ciboure, y envoyoient jusqu'à cinquante & soixante navires.

Les Hollandois qui à présent en font la plus grande pêche, n'y en envoyoient pas alors davantage. Mais en 1689. & 1690. les choses étoient déja bien changées, les basques aiant à peine armé pour cette pêche dix-huit ou vingt vaisseaux, & les Hollandois y en aiant envoyé plus de trois cens de toute grandeur. Ce qui est à peu prés resté sur le même pied.

L'on tire trois sortes de marchandises de la baleine, l'huile, les fanons & le sperme, ou nature de baleine.

L'huile est le lard ou la graisse de la baleine que l'on fait fondre aprés l'avoir depecée. Il se fait un commerce très-considérable de cette huile, sur tout en tems de paix, à cause du grand usage qu'elle a en France, tant pour brûler, que pour une infinité d'ouvrages ou l'on auroit peine à s'en passer. On doit choisir la plus claire & la moins puante. Celle qu'on fait en France est préférable à celle d'Hollande, parce que les François font fondre la graisse aussi-tôt qu'ils l'ont retirée de la baleine, au lieu que les Hollandois la gardent & la transportent, avant que de la faire fondre ; ce qui fait qu'elle est rouge & de mauvaise odeur.

On l'employe principalement pour rafiner le soufre, pour la préparation des certains cuirs, pour engraisser le brai, qui sert a enduire & spalmer les navires. Les Peintres en usent pareillement pour certaines couleurs : les Foulons pour faire leurs savons, même les Architectes & les Sculpteurs, pour composer une espéce de maçonne avec la ceruse ou la chaux, qui fait croute & peut resister aux injures de l'air.

Les fanons qui tiennent en quelque sorte lieu de dents aux baleines, qui n'en ont point, & qui sont enchaßez par en haut dans leur palais, sont proprement ce qu'on appelle de la baleine chez les Marchands Merciers, parmi les Ouvriers qui les employent. On s'en sert a faire des parasols, des évantails, des baguettes, des corsets & des busques ; les Couteliers & Tourneurs en consument aussi beaucoup.

Le balenas, qui est le Membre génital de ce poisson, est de même espéce que les fanons, & s'employe aux mêmes usages. Le nature de baleine ou blanc de baleine, en latin *sperma ceti*, est la cervelle d'une espéce de baleine mâle, appellée *orca*, *byaris*, *cachalot*. Cette sorte de baleine a des dents.

Quand on a séparé la cervelle de la tête de la baleine, on la fait fondre par une chaleur lente ; on la verse dans des moules faits en pain de sucre où elle se refroidit ; il s'en sépare une huile & une humidité aqueuse, qui la feroient corrompre si on ne les laissoit égouter. On met refondre cette cervelle ; on la jette dans les mêmes moules, & on la laisse encore égouter ; on réitére cette opération jusqu'à ce que la matiere soit bien purifiée & bien blanche : on la coupe alors doucement avec un couteau pour la réduire en écailles luisantes comme nous la voyons. Cette matiere a été appellée *sperma ceti*, parce que les anciens croyoient que c'étoit la semence des baleines qui nageoit sur les eaux de la mer, qui étoit poussée sur le rivage où l'on la ramassoit. Plusieurs Modernes ont rejetté cette opinion ; mais ils en ont voulu établir une autre qui n'étoit guére plus vrai-semblable. Ils ont dit que la drogue appellée *nature de baleine*, étoit un bitume maritime, ou une espéce d'écume de mer qui étoit chassée par le vent sur le rivage ou l'on la recueilloit.

La nature de baleine venoit autrefois de Bayonne & de saint Jean de Luze ; mais cette fabrique est devenuë si rare en France, qu'en 1705. il n'y avoit plus que deux Ouvriers dans cette derniere Ville qui la sussent bien préparer ; après on en a préparé une grande quantité en Hollande.

La bonne qualité de cette drogue consiste à être blanche, en belles écailles, claire, transparente & d'une odeur sauvagine, que quelques-uns s'imaginent être une odeur de violette. Quelquefois on la sofistique avec de la cire, mais on la reconnoit, ou à l'odeur que la cire que l'on y méle ne peut jamais entierement perdre, ou à la coûleur, qui est d'un blanc mat. On peut encore être trompé en achetant du sperme de baleine fait seulement de la graisse, & non-pas de la cervelle de l'animal ; cette derniere sorte de baleine jaunit aussitôt qu'elle est a l'air.

En général, cette marchandise ne craint rien tant que d'y être exposée ; & l'on ne peut la conserver trop soigneusement dans des bouteilles de verre, ou dans les barils mêmes dans lesquels elle vient. On fait quelque usage du blanc ou sperme de baleine dans la Médecine. Elle est résolutive & adoucissante. On l'employe dans les emplatres, dans les onguents pour résoudre les duretez des mammelles, dans les lavemens pour la dysenterie, dans les injections de la matrice pour adoucir & amollir ; on en fait aussi prendre quelquefois par la bouche pour les âcretez de la poitrine. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. L'usage qu'on en a fait en Médecine en consume néanmoins si peu, qu'il ne feroit d'aucun prix, si les Dames, par un excès de propreté, ou, ce qui les touche encore davantage, pour conserver ou pour augmenter leur beauté ne les faisoient entrer dans les pâtes dont elles se servent à laver les mains, & dans les fards dont elles s'efforcent si vainement de s'embellir le visage.]

BALIZIER, ou CANNE D'INDE. Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'environ quatre pieds, grosse comme le doigt, nouées d'espace en espace comme les autres roseaux : ses feuilles sont larges, amples, nerveuses, pointuës en leur extrémité, de couleur verte pale, d'un goût herbeux mêlé d'un peu d'acrimonie. Sa fleur nait en sa sommité, ressemblant en quelque maniere a celle du glayeul ; d'une belle couleur rouge. Cette fleur est un tuyau découpé profondément en six ou sept pieces inegales ; mais avant qu'elle soit bien ouverte, elle semble représenter les pattes d'une écrevisse ; d'où vient qu'on l'a appellée *ʃoʃcancri*. Apres cette fleur il paroit un fruit membraneux à trois coins arrondis, comme celui du *Ricinus*, divisé en trois loges qui renferment des semences sphériques de couleur obscure ou noirâtre. Sa racine est noueuse, entourée de grosses fibres. Cette plante ne croit qu'aux lieux chauds, le froid lui est fort contraire ; on croit que les feuilles ou nous trouvons la gomme élemi enveloppée, viennent de ce roseau. Sa racine est détersive & aperitive.

[BALSAMINE. Cette plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grosses, droites, rameuses, succulentes, souvent un peu rougeâtres en bas, embrassant tous les corps voisins qu'elle peut atteindre par le moyen de petites clefs ou fibres qu'elle produit, & qui se contournent en façon de liens ; les feuilles naissent dans un ordre alternatif, nettes & lisses, de la forme de celles de la vigne qui porte du vin, mais beaucoup plus petites, d'un goût tirant sur l'amer. Ses fleurs naissent des aisselles des feüilles, attachées à des pédicules rougeâtres. Elles sont d'une seule piéce, divisées en quatre feüilles inégales, d'une belle couleur rouge ; la feuille superieure est voutée, & l'inférieure ressemble a une chausse d'hypocras ; les deux laterales tombent en devant en maniere de rabat, garnies chacune d'une oreillette. Quand la fleur est passée, il lui succede un fruit formé en poire, rude, comme plein de verruës, velu, verd au commencement, jaune quand il est mur, composé de pieces assemblées comme les douves d'un Mai. Ces piéces s'ouvrent d'elles-mêmes & laissent paroitre des semences presque rondes, & ressemblantes en quelque maniere aux lentilles, mais dentellées à la circonférence.

La balsamine se cultive dans les Jardins ; on prépare des fleurs de la balsamine de *G. Bauhin* un baume vulneraire tant simple que composé, que l'on recommande a toutes sortes de plaïes, principalement a celles des tendons, des parties brûlées, des hemoroïdes rongeantes, des fissures de la mammelle, & pour effacer les cicatrices. Le baume simple se fait en infusant les fruits de la balsamine dans de l'huile d'olive qui doit surpasser ces fruits de deux doigts dans le vaisseau qu'on expose au Soleil. Le composé se prépare ainsi.

Prenez feuilles, fleurs & fruit de balsamine quatre onces de chaque racines de grande consoude, d'aristoloche ronde, grande valerienne, deux onces de chaque, gui tiré des follicules ou bourses de l'orme, suc d'écrevisses de Riviere, feüilles de pervenche, de sanicle, sommets de millepertuis & de gallium jaune, une once & demie de chaque, huile d'olives quatre livres ; pilez ce qui doit être pilé, & aïant mis le tout dans un vaisseau de verre couvert, exposez-le pendant douze jours à un Soleil d'Eté, puis mettez cuire ces choses au bain bouillant jusqu'à consomption d'humidité, passez & exprimez, & l'huile étant purifiée, & mêlez-y une demi livre d'huile distillée de vernis pour composer le baume.]

BALLE, en Agriculture est la petite capsule dans laquelle le grand blé est renfermé. Les balles de blé ou d'autres grains sont merveilleuses pour donner aux vaches en hiver en bouvée, c'est-à-dire, qu'on prend de ces balles qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau chaude, de maniere que l'Animal pour lequel on destine cette nourriture la puisse boire sans se brûler ; on y mêle du son, on brouille bien le tout ensemble, & on le donne ainsi chaudement à manger aux bestiaux ; cela les soutient beaucoup en hiver, car il n'y a que pendant cette saison qu'on les nourrit ainsi. Ainsi il faut avoir soin de conserver ces balles après que le blé est batu.]

BALLON. C'est un très-gros matras, ou bouteille ronde, de gros verre & à cou court qui sert de recipient en plusieurs distillations ou opérations chimiques.

B A M.

BAMBOCHE. Petite canne légére & pleine de nœuds qui vient des Indes Orientales. C'est le diminutif de bambouc.

BAMBOU, CANNE ou ROSEAU DES INDES qui croit a la hauteur d'un arbre quelquefois comme le peuplier, quelquefois plus bas, droit, roud, agréable à la vûë ; son bois est creux & moëlleux en dedans ; ses rameaux sont la plûpart relevez en haut ; mais les plus beaux & les plus longs d'entr'eux sont des jets courbez separez les uns des autres par des nœuds ; ses feüilles sont semblables à celles de l'Olivier, mais plus longues, éloignées les uns des autres, de couleur pâle : ses racines poussent plusieurs tiges.

Les arbres de bambou croissent les uns proche des autres, & ils multiplient tellement qu'ils font des forêts très difficiles à pénétrer ; & d'autant plus que le bois de cet Arbre est dur & difficile à couper, quoiqu'il soit aisé a fendre : il croit dans la province de Malabar vers Coromandel, le long des rivages, & en plusieurs autres lieux des Indes : il sort naturellement de chacun de ses nœuds certaine liqueur épaisse, blanche, laiteuse, mais en pressant la branche, on en exprime beaucoup plus, on en fait du sucre par évaporation, lequel sucre est appellé par les Indiens *Tabaxir* : ils se servent de la liqueur laiteuse pour plusieurs maladies, comme nous nous servons ici du sucre pour adoucir les humeurs ; mais comme cette liqueur n'a point passé par le feu, elle est encore plus anodine & plus humectante que notre sucre : on en fait prendre pour la colique, pour la dissenterie.

Les Indiens bâtissent avec le bois de bambou, des maisons, des bateaux, des meubles : sa dureté est si grande que deux morceaux de ce bois frotez fortement l'un contre l'autre, produisent du feu, quand les habitans du País veulent fumer du tabac & allumer leur gargoulis, ils prennent deux morceaux de bambou fendu, dans l'un ils font une coche, & ils frottent avec l'autre morceau dans cette coche, & sans que le bambou s'enflamme ni étincelle, quelque feuille séche ou une une autre matiere inflammable qu'on applique à la coche, prend aussi tôt. Les gros bambous servent a faire les batons sur lesquels les Esclaves portent cette espece de litiere, qu'on appelle palanquin, qui est d'un usage si extraordinaire, & d'une si grande com.

commodité dans tout l'Orient. On en fait aussi des espéces de sceaux, ou l'eau se conserve extrêmement fraiche.

Ce bois est estimé sudorifique, la racine de l'arbre est diuretique, & propre pour exciter les mois aux femmes.]

B A N.

[BANDAGE. Terme de Maréchal; il se dit de bandes de fer que l'on attache avec de gros clous aux jantes des rouës de carosses, de charettes, de chariots, & autres voitures roulantes.

BANDAGE. Se dit aussi de cette ligature de fer couverte de chamois, que sont obligez de porter ceux qui sont incommodez de hernies ou descentes. Il y a à Paris des maîtres faiseurs de bandages qui doivent se faire recevoir à S. Côme.

BANDER. On dit en fauconnerie, un oiseau bande au vent quand il se tient sur les ailes laisant la cresserelle.]

[BANGUE, est une plante des Indes presque semblable au chanvre; sa tige est haute de deux pieds & demi, quarrée, malaisée à rompre, de couleur verte-claire, qui n'est pas si creuse que la tige du chanvre, & dont l'écorce peut aussi-bien être filée que celle du chanvre; ses feüilles sont faites comme celles du chanvre, vertes en haut, & aux bas veluës, blanchâtres, d'un goût terrestre & insipide; sa semence est plus menuë que celle du chanvre, & elle n'est pas si blanche.

Les Indiens mangent la graine & les feuilles de cette plante, tant pour se rendre habiles à l'acte vénerien, que pour s'exciter l'appetit; ils en font une composition en les pulvérisant & y ajoûtant de l'areca, quelque peu d'opium & du sucre, & ils en avalent quand ils veulent dormir sans inquiétude, oublier leur chagrin & calmer leurs maux. S'ils ont envie de voir en dormant plusieurs réveries & illusions, ils y mêlent du camphre, du macis, des gérofles, de la muscade: si au contraire ils veulent être joyeux, facétieux & plus enclins a luxure, ils y ajoûtent de l'ambre, du sucre & du musc.

Clusius remarque que ce bangue semble avoir une grande affinité avec le *Mallac* des Turcs qui habitent a Constantinople, duquel il se servent en plusieurs maladies. Quelques-uns aussi en mangent pour s'exciter à la luxure.]

[BANILLA. Les Espagnols nomment ainsi cette gousse précieuse, que les François nomment Vanille, qui vient de la nouvelle Espagne, & qui entre dans la composition du chocolat. *Voyez*, VANILLE.]

BANCO DE VENISE, *ou virement de parties*. Il y a dans chaque Ville une certaine quantité d'argent comptant qui roule dans le commerce, & qui ne fait que passer d'une main à l'autre, soit en payement de lettres de change, ou en marchandises, ou en prêt: Jean, par exemple, doit à Pierre, lequel doit à Claude, & celui-ci à Jacques, lequel veut bien prêter à Jean. L'argent ne fait en cela qu'une circulation inutile; car si ces deux personnes s'assembloint dans un même lieu, & se communiquoient l'état de ce qu'elles doivent & de ce qui leur est dû, elles se trouveroient payées en s'assignant simplement les unes sur les autres; Jean payeroit Pierre par Claude, lequel lui est assigné par Jacques; c'est ce qui se pratique dans les payemens des Foires de Lyon, & c'est ce que l'on appelle *virement des parties*, ou *écrire en bilan*.

Mais comme cette maniere de payement ne se peut pratiquer commodément en tout tems, on a pensé à un autre expédient plus aisé, & qui, à mon avis, a été fondé sur cette supposition très-simple.

Si Jean, Pierre, Claude, & Jacques, & consécutivement tous les habitans de la même Ville n'avoient qu'un même Caissier, lequel tint un registre pour chacun d'eux, ce Caissier feroit tous leurs paiemens reciproques, sans mettre la main à la bourse, puisqu'il suffiroit simplement d'écrire sur le registre le reçû & le paié des uns & des autres, & de-là il en resulteroit deux choses.

L'une, qu'ils éviteroient l'embarras de recevoir & compter de l'argent, & la dépense d'avoir un Caissier, & un teneur de livres à chacun d'eux.

L'autre, que la condition de Caissier seroit très-avantageuse, en ce qu'il pourroit se servir de l'argent des uns & des autres, sans pour cela changer l'ordre de sa destination, ni interrompre le cours de ses paiemens, puisqu'il y suppléroit par le moïen de ses écritures. Et il naitroit encore une troisiéme utilité, si ce même Caissier prêtoit cet argent auxdits particuliers, lesquels en pourroient augmenter leur commerce en le faisant valoir avec des étrangers, soit en change, ou autrement.

C'est ce que la République de Vénise a heureusement pratiqué par l'établissement du *Banco*; (vulgairement appellé *Banco del Giro*) car elle s'est érigé en Caissier perpetuel de ses habitans. Elle a pris l'argent des uns & des autres qui servoit aux paiemens des marchandises en gros, & des lettres de change; & pour y parvenir, elle a ordonné par un Edit, que le paiement desdites marchandises en gros, & des lettres de change, ne pourroit se faire qu'en *Banco*: par ce moïen, tous les Débiteurs, & Créanciers étant obligez les uns de porter leur argent au *Banco*, & les autres de l'y recevoir, elle fait tous leurs paiemens par un simple transport des uns sur les autres; celui qui étoit Créancier sur le livre du *Banco*, devient débiteur dès qu'il assigne sa partie à un autre, lequel est couché pour Créancier en sa place, & ainsi des uns aux autres, les parties ne faisant que changer de nom, sans que pour cela il soit besoin de faire aucun paiement réel & effectif.

Il est vrai qu'on a besoin d'en faire quelquefois pour le détail: & outre cela, il y a des occasions où il faut du comptant à l'égard des étrangers qui veulent l'emporter en espéce, & même à l'égard de quelques particuliers qui sont bien aises quelquefois de voir leur bien en argent comptant, & le faire valoir ailleurs par des lettres de change, ou autrement; c'est pourquoi il a été nécessaire d'ouvrir une caisse de comptant, laquelle en donne à qui en veut; mais cela n'aporte aucune diminution considérable dans le fonds du *Banco*, au contraire cette liberté de le retirer quand on veut est plûtôt capable de l'augmenter que de le diminuer, tant parce que les occasions se rencontrent aussi souvent d'y en mettre que d'en ôter, qu'à cause que ce même argent qui en sort, n'est que pour quelque tems, & y revient par circulation ordinaire du commerce: car le bien des Négocians est sujet de s'écarter; mais ce n'est que pour revenir dans le lieu de sa demeure avec profit; & pourvû que les habitans ne desertent pas, le même fonds doit subsister dans le courant du commerce, & par conséquent dans le *Banco*.

Par ce moïen la Republique de Venise, sans gêner la liberté du commerce, s'est rendu la maitresse de l'argent des habitans, & sans être obligée de recourir à des impositions extraordinaires pour soûtenir la guerre qu'elle a eu contre les Turcs pendant si long-tems, elle a puisé dans ce fonds les sommes dont elle a eu besoin, sans que ses emprunts aïent incommodé le commerce de ses habitans: Le même fonds y a subsisté, quoi qu'imaginaire, mais équivalent a un réel, puisqu'il avoit la même valeur: personne ne s'en est crû moins riche pour n'avoir son bien qu'en *Banco*, parce qu'avec ces parties de *Banco*, il avoit de l'argent quand il vouloit, pendant que la République pour ce bien d'imagination qu'elle leur donnoit, en tiroit un secours effectif pour ses besoins, ce qu'elle n'eût jamais pû faire par des impositions; il a fallu pour cela guérir l'opinion des Négocians, ce qu'elle a fait par le bon ordre qu'elle a établi dans l'administration du *Banco*, dont elle s'est renduë le garant, & qui par conséquent est aussi durable que les fondemens de son gouvernement.

Mais aussi en donnant cette liberté aparente de retirer le fonds dudit *Banco* par le moïen de la caisse de comptant: Liberté aussi imaginaire qu'est présentement ledit fonds, puisque la nécessité qu'il y a d'aquiter les lettres de change, & les ventes des marchandises en gros, au *Banco*, lui assûre pour toujours la proprieté de ce fonds, & la possession de tout l'argent comptant qui sert dans le courant desdits paiemens.

Pendant le fort de la guerre contre les Turcs, la République aïant épuisé ce fonds, fut contrainte de fermer ladite caisse de comptant, ce qui causa quelque diminution du credit du *Banco*: néanmoins cela n'interrompit pas le cours; tout le mal qu'il produisit, fut que ceux qui avoient peur, trouvoient des gens qui les guérissoient, moiennant dix jusqu'à quinze pour cent, en leur donnant de l'argent comptant contre des parties de *Banco*; mais quelques années aprés la République aïant fait battre de la monnoïe, ouvrit ladite caisse de comptant, ce qui rassura les esprits, & guérit ce mal d'opinion; ensorte que les parties de *Banco*, se remirent au pair avec l'argent, & depuis les choses ont continué en cette maniere.

Les écritures s'y tiennent en livres, sols, & deniers de gros, la livre vaut dix ducats de *Banco*, ou 240. gros, parce que le ducat est composé de vingt quatre gros.

La monnoïe de change s'entend toujours ducat de *Banco*, qui est imaginaire, cent desquels font par décret public 120. ducats monnoïe courante, avec deffenses aux Courretiers de traiter à plus haut prix. [Ainsi la différence des ducats de *Banco* & des ducats courans, est de vingt pour cent.

Le *Banco* se ferme quatre fois l'année, savoir le 20. Mars, le 20. Juin, le 20. Septembre, & le 20. Decembre, & chaque fois demeure fermé pendant vingt jours: pendant lequel tems on ne laisse pas de disposer sur la place du comptant, & des parties du *Banco*, pour l'écrire lors de l'ouverture. Il y a encore les clôtures extraordinaires de huit à dix jours de carnaval, & de la Semaine sainte, quand elle se rencontre environ vers la fin de Mars, dans le tems que le *Banco* est fermé. On le ferme encore un jour de chaque semaine pour faire le Bilan qui est le Vendredi, quand il n'y a point de Fête.

Les lettres de change, & les changes qui se font pour les places, ou pour les foires, se doivent païer au *Banco*, & le paiement qui s'en feroit en autre maniere, ne seroit par juridique; le Vendeur ne peut aussi refuser le paiement de ses marchandises en *Banco*, quand il n'y a point de pacte contraire.

Les lettres de change depuis l'échéance ont coûtume qui tient lieu de loi, six jours de *rispetto de Banco* ouvert, & par défaut de paiement on n'est obligé de lever le protet qu'au troisiéme jour, après lequel on demeure chargé du risque.

L'année ne se commence pour la datte des lettres de change, qu'au premier Mars.

Depuis que le *Banco* est fermé, on ne peut contraindre le Débiteur au païement des lettres de change au comptant, ni en autre maniere, ni faire le protêt qu'à l'ouverture; & selon la coûtume, le sixiéme jour, excepté pourtant en cas de faillite, auquel chacun peut faire les diligences, le tems de *l'Uso* des lettres de change, du *Banco* étant passé.

Les lettres endossées ne peuvent être païées en *Banco* par décret public: celui à qui la lettre est paiable, doit envoyer procuration à son Correspondant de Venise pour recevoir pour lui, ou doit faire la lettre païable à droiture audit Correspondant. C'est un artifice des Banquiers pour tirer leurs provisions.

Il n'y a point de dépot de deniers que par voïe de places ou d'une foire à l'autre.

Il n'y a point de reglement précis touchant les ventes & achats, lesquels se pratiquent suivant les conjonctures d'abondance ou rareté des marchandises.

Il y a de certaines sortes de marchandises qui pour l'ordinaire se vendent a un long terme: comme sont les laines d'Espagne qui se païent en trois ou quatre païemens, avec l'escompte de six mois, & encore un an de *rispetto*: & pour l'escompte on rabat a raison de neuf pour cent par an. Les draps de laine se païent a trois & six mois, & quelquefois un an à l'escompte: les draps d'or & de soie, se vendent au comptant

comptant pour l'ordinaire, & le Vendeur fait bon deux pour cent sur la mesure. Toutes les Marchandises se contractent en monnoïe courante hors du *Banco*, excepté l'huile & le vif-argent, desquels on traite toûjours en monnoïe de *Banco* : les Marchandises en boutique depuis le tems échû, ont accoûtumé de donner quelques mois; cela se pratique encore pour les Merciers de Flandre, Allemagne & autres lieux.

Pour les autres qui se vendent au comptant, cela s'entend pour le payement prompt d'un mois, ou environ, selon la qualité des Marchandises & des Débiteurs; en cas de faillite, le premier saisissant est antérieur aux autres Créanciers, par Decret public : les répartimens se font également aux Etrangers comme aux Naturels du Pays; mais cela arrive rarement, parce que les premiers saisissans joüissent du bénéfice, comme les effets ne sont pas en avance, qui n'a point saisi, reste exclus.

On a coûtume de juger suivant les Loix & Réglemens particuliers de la Republique. La Nation Allemande a son *Foutico*, ou Maison particuliere, & a quelques privileges, sur-tout à l'égard des Doüanes.

Les impôts qui étoient ci-devant sur la monnoïe ont cessé, on en a créé d'autres sur les Gabelles du Vin, Doüanes, & autres revenus de la République, dont on païe les interêts tous les six mois; savoir, six pour cent pour les rentes perpetuelles, & dix pour cent de celles qui sont à vie.

Le négoce ne déroge point à la Noblesse; mais peu de Noblesse s'y applique.

BANQUE. Outre ce qu'on a dit dans l'Article *d'Agent de Banque & de Change*, on doit encore observer que personne ne peut être *Agent de Banque & Banquier* ensemble; c'est-à-dire, que l'Agent de Banque doit seulement s'entremettre de négocier les affaires de la Banque & du Change, entre les Marchands, Négocians, Banquiers, Traitans, Gens d'affaires, & autres sortes de personnes qui voudront se servir de son ministere, sans pouvoir faire directement, ou indirectement pour son compte particulier, le commerce de la Banque & du Change.

BANQUEROUTES & FAILLITES. *Quelles sont les causes.* Le principe & la cause des Banqueroutes, provient la plûpart du tems de l'ignorance, de l'imprudence & de l'ambition des Marchands, qui ont le dessein de s'enrichir aux dépens de leurs Créanciers. Cela ne tombe jamais dans l'esprit d'un honnête homme, mais bien dans celui d'un méchant, qui doit être traité avec severité; au lieu que celui qui la fait par malheur, à cause des pertes & des disgraces qui lui sont arrivées en faisant son commerce, doit être traité avec quelque douceur.

L'ignorance des Négocians vient de ce que dans leur commerce ils manquent d'instruction, n'ayant pas fait leur apprentissage chez d'habiles Marchans, qui ayent toutes les qualitez requises pour bien montrer le commerce.

II. De ce qu'ils n'ont pas servi assez long-tems les autres Marchands, pour acquerir toute l'expérience nécessaire pour s'y bien conduire.

III. De ce que quand ils se présentent pour être reçus Maitres dans le Corps des Marchands, dont ils veulent faire profession, les Maitres & Gardes ne les interrogent point sur les principales choses du commerce, comme sur la qualité des Marchandises dont ils se mélent, des largeurs & des longueurs, des matieres dont elles doivent être composées: sur la maniere de tenir les Registres, tant en partie double que simple: sur la maniere des Lettres & Billets de Change; de sorte qu'ils sont reçûs bien souvent Maitres au sortir de leurs apprentissages, ignorans & incapables de faire le commerce, ne sachant pas ce qu'ils font, vivant toûjours dans la confusion, qui est d'ordinaire l'écueil inévitable où ils font naufrage; car il est constant que quelque honnête homme que soit un Marchand, s'il ne sait toutes ces choses, & s'il ne tient un fort bon ordre, il sera toujours aveugle dans ses affaires, ne les conduira jamais comme il faut; & enfin quelque bonheur qu'il ait, il se trouvera infailliblement dans le désordre, qui le fera tomber dans le précipice, & lui fera faire faillite.

IV. L'imprudence des Négocians cause encore leur malheur, quand ils se chargent de trop de Marchandises, & au-dessus de leurs forces, parce que c'est un fond mort qui ne produit rien, & qui cause des retardemens de payemens échûs, pour la continuation desquelles ils payent de gros interêts: cependant les Marchandises deviennent à rien, d'autant que la mode s'en passe, soit pour les couleurs, soit pour les façons; par les mauvais restes qu'ils font, par les Marchandises qui se piquent, comme toutes sortes de Draps de soie, de laines & de Serge de couleur, de Rubans, & d'autres menuës Merceries : celles qui coulent, comme le Vin, les Huiles, & autres sortes de Marchandises liquides; celles qui s'éventent, comme les Drogues & les Epiceries; celles qui se pourrissent, comme les Jambons, les Fromages, les Olives, les Marrons, les Oranges, les Citrons, les Grenades, les Anchois, & les autres sortes de Marchandises de cette qualité.

V. L'ambition des Marchands, & le désir qu'ils ont de faire fortune en peu de tems, causent aussi les Faillites, parce que cette convoitise les porte inconsidérement à prêter à tous venans, & particulierement à la Noblesse qui ne paye que quand il lui plait, & à de jeunes gens qui n'ont pas encore atteint l'âge de vingt ans, lesquels étant en majorité se font relever facilement des obligations & promesses qu'ils leurs ont passées. Ces dettes consument tout leur fond capital, & celui de leurs amis qui leur ont confié leur bien : cela les met hors d'état de pouvoir payer; ainsi ils sont obligez de faire connoitre leur foiblesse, & ensuite ils font Faillite.

VI. On a encore remarqué que le malheur qui arrive à la plûpart des Marchands, vient de la grande dépense qu'ils font, tant en loyers de maisons, que gages & nourritures de leurs Facteurs & Domestiques: par les dépenses inutiles qu'ils font dans la superfluité de leurs habits, dans les festins & dans le jeu, & bien souvent dans les débauches des femmes, qui causent la perte de leur tems, qui est si cher aux Négocians : par les grands vols que leur font leurs Facteurs & Domestiques, pour ne pas prendre garde à eux ni à leur conduite; par les Banqueroutes qui leur arrivent, a cause de leur négligence à ne pas solliciter leurs dettes, ni faire arrester leurs parties dans le tems porté par l'Ordonnance, d'autant qu'on leur allegue *la fin de non-recevoir*, quand ils demandent en justice le payement de leur dû: par la surcharge de leurs enfans, quand ils en ont en grand nombre, les élevant avec trop de somptuosité, étant obligez de faire de grandes dépenses, tant en nourritures, qu'en pensions & entretiens; & par l'ambition qu'ils ont de donner de gros mariages à leurs enfans, au-dessus de leurs forces.

VII. Il arrive encore aux Négocians qui font commerce en gros, quantité d'autres accidens qui leur font faire Faillite, comme les risques de la Mer & prises de Vaisseaux, ou par les Ennemis, ou par les Pirates, ou par le transport de l'argent qu'ils font hors du Royaume qui leur est volé : les Marchandises confisquées, faute de paier les droits dûs à Sa Majesté, & autres Princes, dans ces Etats desquels ils envoient ou font venir de la Marchandise, pour les vouloir passer en fraude; enfin la disposition de leurs deniers qu'ils font sur la place, dont ils prennent des Lettres de Change qui leur sont nécessaires pour faire leur commerce, qui reviennent a protêt. Toutes ces pertes, & autres accidens par succession de tems, les jettent dans l'impuissance de pouvoir continuer leur négoce.

Toutes les mauvaises qualitez & les inconveniens ci-devant representez, se rencontrant en des Négocians, ils perdent facilement leur réputation & leur crédit; ce qui fait que n'en trouvant plus, ou très-peu, il leur arrive encore des accidens qui achevent de les perdre & de les ruiner; car pour maintenir leur crédit ils s'exécutent eux-mêmes, par le moïen de leurs Marchandises qu'ils sont obligez de donner à vil prix, pour paier ce qu'ils doivent d'échû, & les Lettres de Change que l'on tire sur eux. Ainsi bien loin de gagner ils perdent toûjours; & on a remarqué que depuis qu'un Négociant est une fois en arriere, & qu'il manque de crédit, il est absolument perdu, à moins d'un grand hazard & d'un bonheur extraordinaire. On en a connu plusieurs, qui vingt ans auparavant que de faire Faillite étoient déja ruinez, & ne subsistoient que par le crédit qui leur a manqué tout-d'un-coup; aussi ces sortes de Faillites sont très-mauvaises, y ayant à perdre quelquefois les trois quarts.

Le bonheur & la fortune des Négocians procédent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce dont ils se mêlent, de la grande expérience qu'ils ont acquise en servant long-tems les autres Marchands, avant que de faire leur établissement; du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs livres; de la prévoïance & de la prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de Marchandise, & de ne point prêter au-dessus de leurs forces, du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magasins & dans leurs Boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs Domestiques; de l'épargne & de l'économie de leur maison, & de la réputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aïant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchez qu'ils ont faits : de la fermeté & du courrage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultez & les disgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pû prévoir, quelque ordre qu'ils aïent tâché d'y apporter : il est certain que si un Négociant a toutes les qualitez ci-dessus representées, il fera assûrement une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amasse pas de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce, & acquerra beaucoup de réputation, laquelle sera plus avantageuse a ses enfans, que s'il leur laissoit de grandes richesses.

[On fait différence entre la Banqueroute & la Faillite; parce que la Banqueroute est volontaire & frauduleuse, quand le Marchand fait perdre malicieusement à ses Créanciers ce qu'il leur doit, & qu'il leur fait cession & abandonnement de ses biens, après en avoir mis à couvert, ou emporté les meilleurs & les plus liquides; & qu'au contraire la Faillite est contrainte & nécessaire, & toûjours causée par qualque accident.

L'on tient qu'un homme a fait Faillite, dès qu'il n'a pas païé à l'échéance les Lettres de Change qu'il a acceptées, ou qu'il n'a pas rendu l'argent à ceux à qui il a fourni des Lettres qui sont revenuës à protêt, & qu'elles lui ont été dénoncées, ou qu'il n'a paié les billets qu'il a faits dans les tems de leur échéance, soit a cause de l'impuissance dans laquelle les disgraces qui lui sont arrivées l'ont réduit, soit à cause que ses effets ne sont pas exigibles, & qu'il ne les peut retirer dans le tems qu'il a demandé à ses Créanciers.

Cette Faillite diminuë à la vérité le crédit & la réputation du Marchand; mais elle ne le note pas d'infamie, comme fait la Banqueroute frauduleuse, pourvû qu'il païe exactement ses Créanciers aux termes des contrats d'atermoïement qu'il a passé avec eux.

Il y a encore une autre espece de Faillite, qui est differente de la Banqueroute frauduleuse, & qui néanmoins est regardée comme plus infamante que la premiere. C'est lorsqu'un Marchand aïant perdu la plus grande partie de son bien, par le naufrage, ou prise de ses Vaisseaux, par les Banqueroutes & Faillites de ses Débiteurs, par l'infidélité de ses associez, ou par d'autres semblables accidens, est contraint de faire perdre a ses Créanciers une partie de ce qu'il leur en doit, & de leur demander du tems pour le reste.

Quand un Marchand disparoit, sans une raison légitime & apparente, & que l'on ne le voit plus sur la place du change, ou a la bourse, cela se nomme Faillite de présence & de crédit, d'où est venu le mot Faillite.

La Banqueroute ou la Faillite est réputée ouverte du jour que le Débiteur s'est retiré, ou que le sellé a été apposé sur ses biens.

Ceux

Ceux qui ont fait faillite sont obligez de donner à leurs Créanciers un état certifiez d'eux de tout ce qu'ils possedent & de tout ce qu'ils doivent, & de leur representer tous leurs Livres & Regîstres en bonne forme, autrement ils seront réputez Banqueroutiers frauduleux.

BANQUEROUTIER, [Marchand, Banquier ou Négociant, qui fait banqueroute, qui se dérobe à ses Créanciers, par la fuite ou par l'absence, pour les frustrer de ce qu'il leur doit : on appelle proprement Banqueroutiers frauduleux, ceux qui par une malice affectée détournent leurs effets, ou qui les mettent à couvert sous des noms empruntez par des fausses ventes ou des transports simulez, ou qui font paroître de faux Créanciers.]

BANQUIER. C'est un Négociant en argent qui donne des lettres de Change pour recevoir ou faire tenir de l'argent dans differentes Villes. Voïez ce qu'on en a dit sur les mots de *BANQUE ou d'Agent* de Banque.

[Il y avoit des especes de Banquiers chez les Romains, mais dont l'emploi & les fonctions avoient bien une autre étenduë que celles des Banquiers d'aujourd'hui. Ils étoient des Officiers publics qui réünissoient, pour ainsi dire, les Offices d'Agent de change, de Courtiers, de Commissionnaires & de Notaires, faisant le change, se chargeant des dépôts, se mélant des achats & des ventes, & faisant tous les actes & écritures nécessaires pour tant de diverses fonctions.]

On a donné le nom de *Banquier expeditionnaire en Cour de Rome* à celui qui fait venir toutes les Bulles, Dispenses & autres Expéditions qui se font en la Cour Romaine ou en la Légation d'Avignon, soit de Chancelerie, soit de la Penitencerie. Ces Banquiers sont des Officiers de nouvelle création.

Des obligations des Banquiers, Changeurs, Marchands, qui font commerce d'Argent, de Marchandises, &c.

LES BANQUIERS, s'ils ne sont fideles à observer ce qui suit: bien loin d'augmenter leur bien, ils sont en danger de le perdre; car David dit, Psal. 126. v. 1. *Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent.. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. S'ils ont prêté à usure : car outre le crime qui est très-énorme, l'Eglise les déclare infâmes & indignes d'aprocher des Sacremens, & les Ordonnances les condamnent pour la premiere fois à de grosses amendes & bannissement, & pour la récidive à la confiscation du corps & des biens, outre la restitution de tout ce qu'ils ont aquis par ce moïen injuste. JESUS-CHRIST dit au chapitre 6. de Saint Luc. v. 35. *Prêtez sans en rien esperer. Mutuum date nihil inde sperantes.* Surquoi on peut encore consulter *le Chapitre 18. d'Ezechiel, le Concile de Nicée c. 7. celui de Latran sous Alexandre III. c. 26. celui de Vienne sous Clement V. & la décretale des usures.*

II. S'ils savent qu'il y a des Chrêtiens si possedez de l'esprit d'avarice, que pour avoir quelque excuse devant les hommes, des prêts usuraires qu'ils font à interêt, ils osent avancer que l'usage qu'ils en ont en des certains lieux, est de tout tems immémorial : que le droit Romain qu'on y garde, permet la stipulation des interêts, & en défend la répétition. Que les Loix & Constitutions Canoniques qui défendent l'usure ne sont point reçûës en France; & enfin qu'il y a des Parlemens qui autorisent ces prêts.

Mais qui peut alleguer sans rougir de honte, dans un Roïaume aussi Chrêtien qu'est la France, l'usage des lieux, les Loix Romaines, & les préjugez de quelques Parlemens contre la Loi éternelle, dont Dieu est le Législateur, & qui étant la régle de l'Eglise, le doit être aussi de toutes les Loix humaines, comme dit saint Augustin? Il ne faut que voir ce qui en est porté si expressément au Lévitique & dans Ezechiel, où Dieu explique même en quoi consiste cette usure, & en S. Luc; après lesquelles autoritez l'Eglise, qui a seul droit d'expliquer & de définir le véritable sens des Ecritures, a déclaré par ses Canons, par les Decrets des Papes, que Dieu a non-seulement condamné l'usure, mais que même ces paroles de S. Luc, *Mutuum date nihil inde sperantes*, contiennent un précepte, & non pas seulement un conseil, *S. Aug. in lib. 1. de lib. arbit. cap. 6. Levit. 25. Ezech. 18. Luc 6. Conc. Lateran sub Leon IX.*

III. S'ils savent que non-seulement le Vieux & le Nouveau Testament, les saints Canons, les Peres de l'Eglise & les Papes, condamnent toutes sortes d'usures, mais que les Loix mêmes du Roïaume ne peuvent les défendre en terme plus exprès, ni témoigner plus de respect & de déference à ce que les Loix & les Constitutions Canoniques en ont ordonné, puis qu'outre la condamnation qu'en fait S. Loüis par ces paroles : *Usuram intelligimus quidquid est ultra sortem.* Par usure nous entendons tout ce qu'on prend au delà du principal. *Pour la réformation de notre Roïaume, nous défendons tant à nos sujets qu'aux étrangers qui se trouvent dans notre Roïaume, toutes sortes d'usures de quelques especes qu'elles soient.* Loüis XII. Charles IX. & Henri III. Philippe IV. se conformant aux Loix divines & Ecclésiastiques, ont fait une Loi toute semblable. *Pro reformatione publica Regni nostri usuras à Deo prohibitas, & à sanctis Patribus, nec non Primogenitoribus nostris damnatas prohibemus, omnibus & singulis tam Regnicolis nostris quam aliis in Regno nostro, quomodolibet contrahere genus vel speciem quamlibet Usurarum.*

Les Parlemens ne seroient-ils pas punissables s'ils avoient une Jurisprudence contraire à de si justes Réglemens & Ordonnances de nos Rois? & il est à croire que si on examine bien tous ces prétendus Arrêts, qu'on allegue en faveur de ces prêts à interêt, qu'il y a, ou qu'ils supposent du moins un lucre cessant, ou un dommage naissant: mais ces Arrêts ne valent que dans le for extérieur, & non pas dans celui de la conscience; car ils ne mettent point en repos les particuliers, si toutes les conditions suivantes ne se trouvent dans ces deux titres du lucre cessant & du dommage naissant.

Il faut pour le lucre cessant : I. Que l'argent que l'on prête soit exposé au négoce ou à quelque autre emploi dans lequel on puisse licitement gagner. II. Que celui qui prête n'ait point d'argent, qu'il puisse prêter autre que celui qu'il a dans le commerce. III. Que le gain soit non-seulement possible, mais aussi probable.

Ainsi de même pour le dommage il faut qu'il soit véritable & réel, causé par le prêt, & non par d'autres accidens. II. Que le dommage soit égal au dédommagement qu'on exige du débiteur. III. Que celui qui prête avertisse le débiteur en lui prêtant son argent du dommage qu'il souffrira s'il le lui prête; & enfin il faut de plus que le créancier ne prête point par motif d'interêt, pour pouvoir gagner davantage, ou plus commodément, mais qu'il prête par le pur motif de charité ou d'honnêteté; ensorte qu'il soit vrai qu'il est dans la volonté en prêtant, de mettre plûtôt son argent en quelque commerce légitime, que de le prêter à son ami; autrement le lucre cessant & le dommage naissant, ne sont point des titres légitimes pour rien prendre au delà du sort principal, mais seulement des titres palliez; car, comme dit S. Thomas, l'injustice de l'usure dans le prêt consiste en ce qu'on prend quelque chose par un motif d'interêt, n'étant permis, comme il a été déja dit, que de se récompenser de la perte qu'on a faite, véritable & réelle en prêtant, & non pas de s'en servir de moïen pour gagner. Enfin on peut dire après cela à tous les usuriers de mauvaise foi, ce qu'on a dit à l'égard des Bénéficiers, s'ils continuoient désormais à chercher des dispenses d'une Régle où il ne peut y en avoir jamais: *Vous pouviez aller en enfer sans permission, vous y irez maintenant avec dispense. Poteras ire in infernum sine licentiâ, nunc ibis cum dispensatione.* Les Loix civiles mêmes ne permettent point les usures, que pour la récompense de la perte que le créancier souffre au prêt qu'il fait, ou pour le retardement du payement des deniers qui sont dûs. Il ne faut que lire les principaux Jurisconsultes Chrêtiens, dont je rapporterai les paroles remarquables que François Grimaudet dit sur cela: *C'est une chose calomnieusement imputée à Justinien, aux Empereurs, & aux Loix civiles, qu'elles ayent permis les usures pour le seul plaisir du Créancier; mais elles les ont permises pour la récompense de la perte que le Créancier souffre au prêt ou retardement du payement des deniers qui sont dûs; laquelle récompense est nécessaire au commerce & en la vie humaine, & s'accorde au droit de nature, qui veut que celui qui est endommagé par le fait d'autrui, soit par lui-même récompensé; c'est pourquoi les usures civiles sont plûtôt dites récompensatives que lucratives.*

IV. S'ils ont tiré du profit de l'argent prêté sous prétexte d'une société simulée, pour feindre que ce profit ait été gagné dans le commerce : c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *Bulla Sixt. V. Detestabilis.*

V. Si n'étant pas de condition à faire valoir leur argent dans le négoce, ou ne le voulant pas, ils ont prêté à condition qu'on leur en payera l'interêt annuellement au denier de l'Ordonnance : c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer; car tant s'en faut que l'on puisse inferer de l'Ordonnance du Roi, qu'elle ait jamais voulu autoriser le profit que l'on veut faire par le pur prêt de son argent, qu'au contraire il le défend sous de grandes peines, *Conc. Mediol. suprà, cap. super eo, de Usuris, Ordon. de Blois, art. 202.*

VI. S'ils ont prêté une somme, par exemple, de 1600. livres, à la charge que si l'an passé on ne les rembourse, on leur en payera l'interêt au denier de l'Ordonnance; & cependant pour ne pas donner la premiere année gratuitement, ils retiennent cent livres par leurs mains, n'ayant donné effectivement que 1500. livres, quoique le contrat soit chargé de 1600. livres: c'est une usure qu'il faut restituer. *Conc. Agath. sup. Conc. Mediol. suprà, S. Thom. suprà.*

VII. S'ils ont prêté cette somme de 1600. livres, sans faire mention dans le contrat de l'interêt faute de payement au bout de l'année; mais l'an fini ils font assigner leur débiteur, ou de concert avec lui, ou parce qu'il est dans l'impuissance de les satisfaire, & le font condamner à leur payer la somme dûë, avec l'interêt depuis le jour de l'assignation ou de la sentence, n'ayant pas la volonté de retirer le principal, mais seulement d'avoir des interêts: il y a usure, & qui ne souffre aucune exception des personnes; car ni les Veuves, ni les pupilles, ni les Communautez Ecclésiastiques & Laïques, ne peuvent en aucune maniere tirer l'interêt de l'argent qu'ils ont prêté. *Conc. Mediol. sup. Conc. Burdigal suprà.*

VIII. Si étant Marchands, ou ayant leur argent dans le négoce, ils ont pris interet de l'argent prêté sous prétexte de lucre cessant; c'est usure quand ces circonstances s'y trouvent. I. Quand l'argent prêté n'est pas exposé au négoce. II. Quand celui qui prête en a d'autre à prêter que celui qui est dans le négoce. III. Quand le profit n'est que possible, ensorte que le prêt n'est pas la cause du manque d'un gain évident qu'ils auroient fait dans leur trafic; c'est ce qui fait qu'il n'y a point en bonne Théologie de lucre cessant sans dommage probable; car quoiqu'il n'y en ait pas toujours d'émergent actuel, il faut qu'il y en ait quelqu'un d'émergent qui soit probable: & quand le prêt a été fait d'un argent exposé au négoce, par celui qui n'en avoit point d'autre à prêter, & que par ce moïen il a cessé de gagner, il peut prendre l'interet ou un dédommagement, non pas aussi grand que si le dommage avoit été actuel, mais moindre; car il faut déduire ce qui répond à la dépense, aux peines & aux risques. *S. Thom. 2. 2, q. 62. art. 4. in corp.*

IX. S'ils ont fait des contrats de constitution des arrerages de rente qui leur étoient dûs sur les mêmes débiteurs, leur étant défendu par les Loix civiles & par les Arrêts des Parlemens, & les Saints Peres déclament contre cela, *C. ut nullus de usur. Ordonnance de Philippe le Bel, de l'an 1311. S. Basil. in psal. 14. S. Ambr. 1. de Tobia, cap. 1.*

X. S'ils ont prêté de l'argent dans l'espérance & avec prétention de quelque profit à cause du prêt, ils ne le peuvent prendre, quoiqu'ils n'ayent pas stipulé ce profit, & qu'on le leur ait même donné

donné gratuitement, & sont obligez à le restituer, ainsi qu'il a été défini au *c. Consuluit, de usur.*

XI. S'ils ont pris interêt de leur argent à cause du peril où est le capital, en le mettant entre les mains de personnes peu solvables, ou dont le bien est dans un commerce dont le succez est incertain & dangereux: le titre de *Peril*, qui vient du peu de solvabilité de celui à qui on prête, étant entierement injuste: car selon ce principe il seroit bien défendu de prendre interêt d'un prêt fait aux riches, mais il seroit permis de le prendre si on le fait aux pauvres, & à ceux qui sont dans la necessité: où est le texte de Droit qui puisse autoriser un tel procedé? Aussi est-il formellement défendu par le Pape Gregoire IX. *S. Thom. Opusc. 73. cap. 6. de usur.*

XII. S'ils ont pris des domaines ou autre chose pour assurance de leur prêt, sans se tenir compte des fruits qu'ils en ont reçûs après la déduction des frais & de leur industrie, excepté aux cas permis dans le Droit, c'est une usure qu'il faut restituer; car il est de la nature des fonds donnez en gage aux Créanciers par leurs Débiteurs, que les fruits soient comptez en l'acquit de leurs dettes, *Fructus pignoris computandi sunt in sortem*, suivant la disposition du *C. Plures de usur. Alexand. III. in Concilio Turon. C. Parisien. an. 329. c. 53.*

XIII. Si en donnant leur argent par contrat de Constitution, ils ont stipulé le remboursement dans un certain tems, ou au défaut du païement des arrerages durant trois années consecutives; ce n'est pour lors qu'un phantôme de contrat, & dans la vérité un simple prêt: car il est de la nature de la Constitution, que le Créancier ne puisse obliger le Débiteur qu'au païement des arrerages, & non du principal, & qu'il soit libre au Débiteur de faire le remboursement du capital, quand bon lui semble; *Extravag. commun. 1. & 2. de emptione & venditione, Martinus Papa V. cap. Bulla Alex. I. an. 1666. Calix.*

XIV. S'ils ont prêté à Paris de l'argent à quelqu'un, à condition qu'il le prendra au prix courant à Lyon, qui est beaucoup plus haut; c'est une usure palliée, & un contrat de change simulé, parce qu'on y feint recevoir à Lyon, ce qu'on reçoit à Paris; le titre du profit y est donc suposé: on appelle ce change, *Cambium siccum*, qu'on est obligé de restituer. *Bulla Pii V. In eam.*

XV. S'ils ont prêté de l'argent qui leur étoit inutile, à condition de le leur rendre selon le cours d'une telle foire, ou ils croïent qu'il sera à un prix plus haut: c'est une usure défenduë, même aux veuves, aux mineurs, & aux maisons de pieté. *C. Agath. suprà, C. Burdigal. suprà.*

XVI. S'ils ont pris quelque profit pour païer ponctuellement au jour de l'échance des Lettres de change, ou pour avancer le païement de quelques jours; cette avance ne leur aiant apporté aucun dommage, c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *C. Agath. suprà, S. Ambros. in lib. Tob. 14. item paulò post.*

XVII. S'ils ont vendu des marchandises à des enfans de famille, ou à d'autres personnes pour les racheter au même-tems, & à plus bas prix: c'est une usure. *14. q. 3. c. si fœneraverit, C. Mediol. suprà. C. Burdigal suprà, cap. 29.*

XVIII. S'ils ont acheté de la marchandise, ou quelque chose que ce soit à vil prix, à cause du païement qu'ils en font, avant qu'elle leur puisse être livrée: c'est usure, d'autant que cette avance d'argent est une espece de prêt, dont ils retirent profit, par la remise qu'on leur fait de la juste valeur. *Conc. Mediol. suprà. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad. 7.*

XIX. S'ils ont prêté une certaine quantité de Blé, à condition qu'à la recolte on leur rendra pareille mesure, & quelque chose de plus, c'est usure si ce surplus avec la même quantité est de plus grande valeur, lors qu'on leur rend, que n'étoit la quantité de Blé lorsqu'ils l'ont pretée. *Conc. Agath. suprà.*

XX. S'ils ont feint d'acheter à l'avance de la marchandise de quelqu'un qu'ils savoient ne l'avoir pas, & quelque-tems après en ont fait l'évaluation, & en ont tiré par ce moïen un interêt excessif; ce contrat est mauvais, & couvre une très-grande usure, qui oblige à restitution. *C. Mediol. suprà, S. Tom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad 7. suprà.*

XXI. S'ils ont prêté du Blé ou autre marchandise à condition qu'on leur vendra quelque terre, qu'on ne voudroit pas autrement; ou que voulant bien la leur vendre, on la leur vendroit à plus bas prix qu'elle ne peut valoir, ou à la charge de quelque corvée; ou de toute autre chose semblable: Tous ces traitez sont usuraires, & obligent à restitution, parce que ces obligations sont apréciables; or on ne peut, sans usure, obliger à donner quelque chose au-dessus du prêt. *C. Consuluit, de usuris cit. S. Hieron. in cap. 18. Ezech. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad.*

XXII. S'ils ont prêté du Blé, du Vin, de l'Huile, &c. à condition qu'on le leur païera au tems le plus cher de l'année, l'usure est manifeste, excepté, I. Lorsque celui qui prête sa marchandise avoit resolu de la garder jusqu'à cette saison là; car il n'y auroit point d'usure, pourvû qu'au jugement d'une personne intelligente, on déduise au Débiteur le déchet, la peine, les soins & la dépense qu'il faudroit faire pour la garder jusqu'à ce tems-là. II. Excepté aussi les cas de l'incertitude des prix, lorsqu'on lui doit faire son païement. *C. Parisf. sub Greg. VI. an 829. cap. 53. C. Consuluit, de usuris, cit. S. August. in Ps. 36. suprà.*

XXIII. Si étant entrez en Societé, le commerce étoit injuste, ou le risque tant du principal que du profit, ne leur étoit pas commun avec les autres, ou les fruits n'étoient pas partagez avec égalité & proportion, il y a usure; car dans le droit cette Societé est condamnée comme mauvaise & usuraire, quand celui qui donne son argent assure son capital, ou même le profit qui lui en peut revenir. Par cette décision, qui est non-seulement de droit, mais aussi des Papes; il est aisé de voir que l'usage des trois contrats est usuraire. *Bulla Sixt. suprà, Lib. 3. ff. tit. 26. de Societate.*

XXIV. S'ils ont donné à quelqu'un des Brebis ou autres Bêtes pour les nourrir, heberger, & garder aux dépens du preneur pendant six ans, à ces conditions. I. Que chaque année il acquerra un douziéme du fonds. II. Qu'il le partagera au bout de six ans, & ensemble le croît. III. Que toutes les années ils partageront egalement les Agneaux & la laine. IV. Que le lait, le fumier, & certains morceaux de laine, qu'on appelle en quelques lieux, *sougailles, & bourgeons* en d'autres, appartiendront à celui qui est chargé de la nourriture, pour l'aider à porter les frais de la Societé. V. Que ledit Preneur portera toutes les pertes & diminutions des animaux qui periront par sa faute: Cette Societé est permise, en ce que le Bailleur fournit toutes les bêtes à ses dépens, & le Preneur la nourriture, le logement, & ses soins, pourvû que le profit soit partagé entr'eux avec justice: mais elle n'est pas permise, en ce que le Preneur y est chargé de la perte de tous les animaux qui periront, non-seulement par sa faute, mais encore fortuitement & naturellement. *Bulla Sixt. V. cit. C. Mediol. cit. l'Assemblée de Melun en 1578. C. Burdigal. an. 1585. c. 29.*

XXV. S'ils ont donné ces bêtes ou autres, obligeant le Preneur à porter toute la perte, en lui donnant un profit particulier par-dessus celui qui lui est dû pour ses soins & pour la dépense: cette Societé est illicite, & détruit le Contrat de Societé; car les animaux sont en assurance pour les Bailleurs, & il est des animaux comme de l'argent mis en Societé. *Bulla Sixt. suprà C. Mediol. suprà S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad. 5.*

XXVI. S'ils ont obligé le Preneur par le Contrat de Societé d'animaux, à porter la moitié de la perte & de la déterioration de tous les animaux qu'ils fournissent, quoique ce ne soit point par sa faute: cette Societé n'est pas permise, parce que tous les animaux appartiennent aux Bailleurs en proprieté; c'est pourquoi c'est eux seuls qui en doivent porter la perte: mais quand les Bailleurs ne mettent que la moitié des animaux dans la Societé, & qu'ils prêtent l'autre moitié au Preneur, afin qu'il les mette aussi en son nom & de son chef dans la Societé, en consequence dequoi ce Preneur acquiert un droit à la moitié de tous les profits, outre ceux qui lui sont dûs pour la nourriture & garde du troupeau: en ce cas, le Preneur est tenu de la moitié de la perte fortuite & naturelle des animaux; puis qu'en vertu du prêt qui lui a été fait de la moitié dans le total, dont la Societé est composée, cette moitié est à lui, ce qui fait qu'il doit porter la moitié de la perte qui arrive fortuitement & naturellement: & ces sortes de Contrats peuvent être autorisez par les Sentences des Juges des lieux, & par les Cours Souveraines. *C. Agath. Mediol. & Burdigal suprà.*

XXVII. Si en ne voulant pas confier en Societé leurs Brebis, parce qu'on [en] a malusé, ils les ont données après les avoir fait estimer par Experts, à un homme qui s'oblige de leur rendre dans six ans un pareil nombre, & de même valeur ou le prix, & leur païer chaque année pour chacune des Brebis une livre & demie ou deux livres de laine. Ce contrat est usuraire, & injuste en plusieurs manieres, quoique ceux qui ont prêté se soient obligez envers le Preneur de suporter une partie de la perte des Brebis, qui pourroit arriver la premiere année, par le feu du Ciel, & deux autres maladies; l'une appellée en quelques lieux, *Picot*, en d'autres *Clavelée*, qui est une espece de gale; & l'autre *Falvere*, qui sont des accidens non ordinaires. *Conc. Mediol. I. suprà, Bulla Sixt. V. cit. S. Thom. suprà, L. Pignus, C. de pignorat. 4.*

XXVIII. S'ils ont fait Societé de bêtes à labour & qu'ils aïent donné des Vaches, Cavales, & semblables, l'espace de six ans, à condition que le Preneur les nourrira, & hebergera, & leur donnera par tête, chaque année, deux quartiers de blé, ou trois dans les lieux où elles peuvent travailler toute l'année, & moïennant ce, le Preneur acquiert tous les ans un douziéme du fonds, lequel ils partagent entr'eux à la fin du terme, & le croît aussi. Il y a usure, si ceux qui mettent en Societé chargent le Preneur de la perte de leurs bêtes, quand même elles ne mourroient pas par sa faute: Et s'ils ne partagent pas justement les fruits, ensorte que la part du Preneur ne soit pas proportionnée à son travail, & aux dépenses qu'il lui faut faire, & que la leur soit plus grande qu'il ne leur faut, à cause que les bêtes leur apartiennent. *Concil. Mediol. I. suprà; Bulla Sixt. IV. suprà, cit. S. Thom. suprà.*

XXIX. S'ils ont pris les bêtes en Societé usuraire, s'étant rendus participans du pêché de ceux qui les leur ont données, si ce n'est qu'ils les eussent pris dans leur necessité d'un Usurier de profession; *S. Tom. 2. 2. q. 78. art. in corp.*

XXX. Si dans toutes leurs Societez où ils ont pris des bêtes de labour ou autres, ils ont été fideles pour ne les point changer, pour compter des profits, & pour les conserver, les aiant fait travailler excessivement; outre le péché, il y a obligation de restituer tout ce qu'on a aquis injustement. *Bulla Sixt. suprà, Conc. Mediol sup. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 1. in corp.*

XXXI. Si aïant aquis des biens par des voïes usuraires, ou les aïant eû par succession, ils les ont gardez, en ont joui & les ont consommez, étant dans le doute qu'ils venoient d'usure, ils sont obligez à la restitution de ce qui est consommé: car quoi que le simple doute ne les fasse pas possesseurs de mauvaise foi, il faut toûjours qu'ils cessent de l'être de bonne foi, ce qui suffit pour les obliger à la restitution; car il n'y a que le possesseur de bonne foi, qui soit exempt de restituer les fruits perdus & consommez sans en être devenu plus riche. J'appelle *devenu plus riche, & s'enrichir des fruits usuraires*, quand on s'enrichit immediatement, ou on en a païé ses dettes, ou on en a fait la dépense courante, augmentant ainsi son bien de ses revenus legitimes; car suivant la maxime du Droit, celui qui n'est pas devenu plus pauvre, est devenu plus riche. *Hoc ipso quo non est pauperior, factus locupletior est. L. in pupillo, ff. de solut. C. cum tu,*

eu, de Usuris, Extravag. 1. Tua nos, de usuris.

XXXII. S'ils ont trompé en vendant les Marchandises au poids, mesure, ou quantité; y aïant non-seulement péché, mais aussi obligation de faire restitution de tout ce qu'ils ont gagné par ces voies injustes. *S. Thom. 2. 2. q. 77. ar. 2. in Corp.*

XXXIII. S'ils n'ont pas gardé la justice dans la valeur & dans le prix, ou s'ils ont vendu par dessus le haut prix, & aurant qu'ils ont pû, ils sont obligez à restituer ce qu'ils ont pris par dessus le prix raisonnable. *S. Thom. suprà, art. 1. in corp.*

XXXIV. S'ils ont vendu des choses vieilles, ou en partie bonnes, & mauvaises pour des bonnes, outre le peché qu'ils y font, ils doivent restituer ce qu'ils ont reçû de trop. *S. Thom. suprà, art. 3. in corp. lib. 3. ff. tit. 26. de Societate suprà.*

XXXV. S'ils ont pris quelque chose en secret de leurs Associez, sans raison, ou sous des pretextes faux & injustes, soit parce qu'ils travaillent plus, ou qu'ils sont plus habiles; car il faut s'en tenir aux conditions du contrat de Societé, & on est obligé de restituer ce qu'on a pris au dela.

XXXVI. S'ils ont eu envie contre les autres Marchands, & ont décrié leurs Marchandises pour détourner les acheteurs d'aller chez eux. *S. Thom. 2. 2. q. 36. art. 3. in corp.*

XXXVII. S'ils ont acheté des choses dérobées, étant obligez de les rendre, *C. de furtis & servo corrupto, lib. 14.*

XXXVIII. S'ils se sont servis de la necessité extrême des Artisans pour les obliger de bailler leur travail, ou leurs Marchandises pour un prix au dessous de ce qui leur apartenoit legitimement. *Levit. 19. Eccl. 7.*

XXXIX. S'ils sont habituez à mentir, & à se parjurer pour mettre les Marchandises qu'ils vendent a un trop haut prix, pensant profiter par le mensonge, au lieu qu'ils en tireroient plus de profit & plus de salaire en demeurant dans la vérité. Si un Marchand parloit de la sorte, *j'ai tant acheté cette marchandise, je la veux vendre tant, prenez la si elle vous agrée. Tout le monde*, dit S. Aug. *courroit à lui.* Le mensonge ne peut être qu'une voie mensongere, & la tromperie qu'une voie trompeuse, comme la seule vérité nous delivre, selon le langage de l'Ecriture; c'est aussi elle seule qui peut faire gagner au Marchand de quoi vivre, *S. August. in Ps. 70. S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 3. ad 4.*

XL. S'ils sont dans une sincere disposition de ne plus se mêler de leur trafic, & de leur commerce, en cas qu'ils soient convaincus de ne le pouvoir faire sans tomber continuellement dans le péché mortel, & s'ils ont dans le cœur une véritable préparation a se soûmettre à ce qu'en ordonnera leur Confesseur; c'est le sentiment des Saints Péres; & les Canons ordonnent, comme dit très-bien le grand saint Charles, que le Chrétien abandonne tous les emplois, quels qu'ils soient, s'ils lui sont dangereux, au moins qu'il ne les exerce qu'avec la permission & l'avis d'un Prêtre sage, vertueux & intelligent, qui lui doit refuser l'absolution, ajoûte ce saint Archevêque, s'il juge probablement qu'il retombera dans le même péché demaurant dans le même emploi, & attendre durant quelque espace de tems les preuves d'un véritable amendement. *C. Lateran. sub. Innoc. II. can. 2. 2. C. Roman. III. sub Greg. I. S. Greg. hom. 14. in Evangel.*

[BANQUET en terme de Manége, est la petite partie de la branche de la bride qui est au dessous de l'œil, qui assemble les extrémitez de l'embouchure avec la branche, & qui est cachée sous le chaperon en fonceau.

[BANSE. Grande manne carrée, longue & profonde, faite de menus morceaux de bois entrelassez, ordinairement de Châtaignier, qui sert a transporter plusieurs sortes de marchandises particulierement des Chaudrons & autres ouvrages de chaudronnerie.]

BANS. C'est ainsi qu'on appelle les lits des Chiens.

B A P.

[BAPTEME. Cérémonie qui se fait dans les Voiages de long cours sur les vaisseaux Marchands, a ceux qui passent pour la premiére fois le Tropique ou la Ligne, & aux vaisseaux mêmes qui ne les ont point encore passez.

Le Baptême de vaisseaux est simple, & se fait en le lavant par tout d'eau de mer. Pour celui des Passagers il se fait avec plus de cérémonie & de mystere, mais l'un & l'autre ne s'acheve point, sans donner pour boire a l'équipage, les matelots, à l'égard du Baptême du Vaisseau, se croïant en droit d'en couper l'éperon si le Capitaine ou le maitre ne le rachetent de plusieurs bouteilles d'eau de vie, & de quelque argent. Ce present du maitre ne passe point pour avarie, & les Freteurs n'en sont point tenus, mais le Proprietaire du vaisseau.

Pour ce qui est du Baptême des personnes, voici comme il se fait. Le plus ancien des matelots qui ont déja passé la Ligne ou le Tropique, bizarrement équipé, le visage noirci, en tête un bonnet grotesque, un Routier, ou autre livre de Marine en main, & suivi de plusieurs autres Matelots masquez comme lui, & chacun quelque utencile de cuisine pour armes, vient tambour battant se placer gravement sur un siége préparé pour lui sur le tillac au pied du grand mât.

C'est entre les mains de ce plaisant Magistrat, que chaque Passager, non encore initié a ce mystere, va jurer de faire observer la même cérémonie, lorsqu'il le trouvera dans le cas. Si le Passager donne comptant quelque gratification, ou la promet, il en est quitte pour son present, & quelques goutes d'eau: les autres au contraire, ainsi que le commun des Matelots, sont innondez de seaux d'eau qu'on tient prête dans des bayes ou bacquets. Pour les Mousses, on les met sous un panier où ils sont mouillez à discretion: & de plus en memoire d'une si rare cérémoie, ils sont obligez de se fouetter les uns les autres, à quoi ils ne s'épargnent pas.

L'argent mis au bassin, ou se partage entre les Matelots de l'équipage, ou se reserve pour leur acheter des rafraîchissemens au premier lieu commode ou l'on aborde.]

B A Q.

BAQUET. C'est un vaisseau de bois rond, quarré, ou oblong, dans lequel le Jardinier seme quelques graines particulieres. Les plus communs sont ronds, & sont proprement la moitié d'un muid, ou d'un demi muid scié en deux, ou bien on en fait faire exprès par le Tonnelier pour être a peu près de la même figure, & pour cet effet il emploie des douves, des Cerceaux & de l'Osier.

BAQUETER. C'est se servir d'une péle de bois, ou d'une écope pour ôter & jetter l'eau survenuë dans quelque endroit du Jardin ou elle nuit & incommode.

[BAQUIER, Coton de très-médiocre qualité, dont il se fait quelque négoce à Smirne. Il ne s'y en debite année commune que quatre ou cinq quinteaux qui se vendent depuis huit jusqu'a dix piastres le quintal.]

[BAR. Instrument dont on se sert pour transporter des fardeaux. C'est une espece de civiere renforcée. Le Bar est composé de deux longues & fortes piéces de bois équaries, à la reserve de deux extremitez de chaque piéce, qui sont arrondies pour les mieux empoigner, & qui ont des mantonnets par dessous pour arrêter les Bretelles de Bardeurs. Quatre, quelquefois six traverses, moins fortes que les deux piéces, & seulement longues de deux pieds au plus, y sont emmortoisez & les unissent ensemble. Cet instrument se porte a deux, à quatre, ou à six, suivant le poids des choses qu'on veut transporter. Les deux Manœuvres qui sont entre les branches, ont des bretelles; les quatre autres, si l'on porte à six, n'en ont point, mais soûtiennent le Bar des deux mains; & s'appuïant deux a chaque côté de ceux qui sont dans les branches, marchent en les arcboutant épaules contre épaules. Souvent quand le poids est extraordinaire deux Arbalêtriers soûtiennent encore le Bar par le milieu en mettant des pinces de fer en travers. On se sert du Bar dans les atteliers de maçconnerie pour porter les pierres de tailles, & autres materiaux pour le service des maçons.

Lorsque ce sont des pierres taillées, sur tout s'il y a de l'Architecture, on met une natte, ou des rouleaux de paille sur le Bar, de crainte que les arrêtes ne s'écornent. Ces nattes se nomment des Torches; & l'on dit, qu'un Bar est armé de ses torches, lorsque les nattes sont placées dessus.]

[BARATTE, vaisseau fait de douves, plus étroit en haut que par bas, qui sert à battre le beurre, ou plûtôt la crême dont il se fait.

Au dessus de l'ouverture de Baratte, est une Sebille trouée, qui leur sert comme de couvercle, par le trou de laquelle passe le bâton, ou manche du bat-beurre.

On appelle Bat-beurre un cylindre de bois, peu épais, troué de plusieurs trous & emmanché de champ, c'est-a-dire, de plat, au bout d'un bâton. Les trous du cylindre sont faits pour donner passage au lait de beurre, à mesure que le beurre s'avance.]

B A R.

BARBARIE, ou BASTION DE FRANCE. *Commerce qui se fait par les François sur les Côtes de Barbarie, au Bastion de France, à la Calle, au Cap de Rose, à Bonne, & au Colle; des sortes de Marchandises qu'ils tirent de tous ces lieux, des mesures, des monnoies, & de la pêche du Corail.*

Le Bastion de France est [une petite Forteresse] située en Barbarie, sur les côtes de la Mer Mediterranée, [à l'extrêmité du Roiaume d'Alger, du côté où il a ses frontieres communes avec celle du Roiaume de Tunis] dans les Terres de la Masoule, où commandent les Fils de Ciditrac; il y a encore la Calle & le Cap de Rose, où il y a des Capitaines & des Ecrivains qui dépendent du Commandant du Bastion, & duquel ils reçoivent les ordres. Il y a pour l'ordinaire quarante cinq ou cinquante Soldats, tant au Bastion, qu'aux autres Places, & autant d'autres hommes que l'on appelle *Fregataires*, ou *Porteurs de sacs*, qui servent pour charger les Barques qui vont querir les Blés & autres Marchandises: on donne à ces sortes de gens trois écus par mois pour leurs gages, outre leur nourriture.

[Les François, a qui apartient ce Fort, & de qui il a pris son nom, en sont en possession depuis la fin de l'Empire de Soliman II. de qui ils en obtinrent la concession vers l'an 1561. après en avoir traité auparavant avec le Divan d'Alger, & les petits Princes ou Commandans Móres du Païs.

Les dimes, ou tributs qu'il faut leur paier, montent à près de quarante mille livres: savoir, vingt-trois mille à Alger, neuf mille pour l'Echelle de Bonne, cinq mille aux Mòres du Païs, & deux mille cinq cens au Gouverneur de Constantine, de qui Bonne dépend.

Dans le Traité fait par les François avec le Divan d'Alger, il leur est permis d'envoïer tous les ans deux barques chargées de marchandises de France, sans païer aucun droit.

Il y a aussi un Article qui porte, qu'en cas de rupture avec la France, la Colonie continuera de joüir de la Paix avec les Algeriens.]

Il y a une Compagnie formée pour faire le Commerce dans tous les lieux ci-dessus nommez, comme aussi à Bonne & au Cole, & autres lieux qui sont de la concession que Sa Majesté leur a accordée, avec quelques privileges. C'est cette Compagnie qui païe & entretient les garnisons qui sont au Bastion, à la Calle, & au Cap de Rose; il a fallu qu'elle ait fait de très-grandes dépenses pour son établissement dans lesdites Places, soit en presens, soit en bâtimens aux Princes, Gouverneurs & Commandans du Païs, pour donner le passage libre aux Navires Maures qui aportent au Bastion, & aux autres lieux dont nous avons parlé, les Blés, Cuirs & autres Mar-

marchandises, pour y maintenir le commerce & éviter les avanies qu'ils pourroient recevoir.

Le Bastion est la principale place, parce qu'elle est la demeure ordinaire du Commandant, qui donne tous les ordres aux Capitaines des autres places, ainsi qu'il vient d'être dit. [Ce bastion n'a qu'un petit port, ou plûtôt une simple plage, capable seulement de recevoir les barques ou chaloupes qui vont à la pêche du corail.]

Les principales marchandises que les François tirent de cette échelle, sont du corail, des blés, des orges, des féves, du millet, de la cire, des cuirs & des chevaux-barbes : cette compagnie fait transporter ces marchandises à Marseille & a Gennes, & particuliérement les blés & autres grains. Mais comme les anciennes Compagnies qui s'étoient formées pour faire le négoce au bastion de France, & qui pour lors estimoient que le principal commerce, & où il y avoit le plus à gagner, étoit la pêche du corail ; elles entretenoient beaucoup de gens au Bastion, que l'on appelle *Corailleurs.*

Avant de parler de l'achat de toutes les marchandises ci-dessus mentionnées, il est nécessaire de dire quelque chose de la pêche du corail & des frais qu'on est obligé de faire pour cela.

De la pêche du Corail.

[Cette pêche se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet. Quand la saison est proche, les Corailleurs viennent au Bastion de France faire leur marché, recevoir les avances qu'on a coûtume de leur faire, & prendre possession du satteau, ou barque, que la Compagnie leur fournit] armée de voile, de sondes, de fer & de cordages pour donner fonds, dont ils doivent rendre compte au retour de la pêche.

Les Corailleurs payent tout ce qu'ils prennent pour leur nourriture ; on leur donne cent pains pour une piastre, la chair à un aspre la livre, qui est à raison de quinze deniers, & le vin à deux piastres la millerole. On tient ordinairement dans les magazins, du fil pour faire les engins à pêcher, duquel ils payent vingt-cinq livres le quintal.

Quand on fait le marché avec les Corailleurs, on leur avance pour l'ordinaire environ deux cens piastres, à condition de ne vendre aucun corail qu'à la Compagnie du Bastion, à peine de punition corporelle, & de mener tout leur monde pour faire la pêche. Cette avance de deux cens piastres, sert à donner aux hommes que les Patrons ménent avec eux, & aussi pour acheter les choses nécessaires pour faire leurs aprêts.

Quand la pêche du corail est faite, on en fait treize parts, qui sont ainsi distribuées ; savoir, quatre au Patron, deux au Projet, six a cinq aux Mariniers, & une pour le Satteau, qui font en tout les treize parts.

Il n'y a point de Satteau qui ne pêche chaque année vingt à vingt-cinq quintaux de corail, que les Patrons sont obligez de remettre ès mains de la Compagnie pour le prix de 58 sols la livre. Ils mettent ordinairement le corail dans des caisses qui doivent peser 130 livres, poids de Marseille, auquel poids on les reçoit sur les lieux, à raison de trois cens piastres ; c'est selon sa beauté.

Des marchandises qui s'achetent au Bastion de France.

Il a été dit ci-devant que ce sont les fils de Ciditrac qui commandent aux Peuples qui habitent la Maloule, il ne se tire de ces Maures aucuns blés, parce que ce sont des gens qui ne cultivent la terre que pour leur nourriture seulement ; néanmoins il faut les avoir pour amis, afin de donner passage aux Maures des Auleddaly, qui sont gens laborieux, qui cultivent beaucoup la terre, & qui apportent au Bastion quantité de blés & autres grains, même grand nombre de cuirs.

On y peut acheter chaque année environ dix à douze mille mesures de blé-froment. La mesure des Maures est de trente gansses ou boisseaux, qui coute environ une piastre & demie, ou deux piastres. Le prix du blé se fait avec les Maures pour l'ordinaire au commencement de la récolte, & on le vend, mesure de Gennes, deux piastres trois quarts, jusqu'a trois piastres & demie : mais il faut remarquer qu'il y a vingt pour cent de bénéfice sur la mesure des Maures à celle de Gennes. Ils y apportent encore de l'orge & des féves, que l'on achete demi-piastre la mesure ; elle vaut quelquefois jusqu'à une piastre la mesure ; on peut acheter chaque année 2000. mesures de féves, & quatre à 5000. d'orge.

Les gens du pays apportent au Bastion quantité de cuirs de bœuf, les plus grands s'achétent quatre réaux, & les petits a proportion. Il y a encore des cuirs que l'on appelle *de Compte*, qui valent une piastre trois quarts la peau ; il se peut tirer de ce pays jusqu'a trois mille cuirs chaque année.

On achéte encore quelque peu de cire, & l'on paye un petit tribut aux Maîtres de ce pays pour la liberté de ce négoce.

Enfin on y achéte de très-beaux chevaux-barbes. On paye treize piastres pour le droit de sortie pour chaque cheval ; savoir, dix au Checq ou Gouverneur, deux à l'Alcair ou au Capitaine, & une au Truchement : c'est selon, car cela dépend de la volonté des Négocians.

La Calle, sa situation & les marchandises qu'on y achéte.

La Calle est le port où abordent toutes les barques, à cause que le mouillage y est meilleur qu'aux autres places, & que l'abondance des blés y est plus grande. Elle est située dans le terroir de Nadis. On paye tribut aux Habitans du Pays, afin qu'ils laissent passer librement les Maures qui apportent leurs blés de la Beiraule, de Gattonand & de Benimesses, qui sont de très-bons négocians. L'on peut acheter de ces Maures chaque année trente a quarante mille mesures de blé, cinq a six mille mesures d'orge, deux à trois mille mesures de féves, & cinq a six mille cuirs : tous ces grains & ces cuirs s'achétent aux mêmes prix que ceux du Bastion, & se vendent aussi de même.

On y achéte aussi quelquefois des laines & de la cire, mais en petite quantité.

Le Cap de Rose, sa situation & les marchandises que l'on y achéte.

Le Cap de Rose est situé dans les Terres de Chequembargue, auquel on paye tribut pour laisser aussi le passage libre aux Marchands Maures : on y peut achéter tous les ans trois à quatre mille mesures de blé, trois a quatre cens mesures de feves, environ mille mesures d'orge & mille ou douze cens cuirs ; ces marchandises se vendent a peu près de même que celles dont on a parlé ci-dessus.

Bonne, & des marchandises que l'on y achéte

On achéte à Bonne deux sortes de cuirs : ceux qu'on appelle *de Caliée & de Boucherie*, valent six réaux, mais on en tire peu : parce que les Tagrains-Audeloux les achétent, & les accommodent pour l'usage du Pays, & du surplus ils en font commerce avec d'autres Nations que celle de France. Il y a d'autres cuirs que l'on appelle *de montagne*, ou *étrangers*, dont les plus grands coûtent environ quatre réaux, & les petits en diminuant s'achétent a proportion de leur grandeur : on en peut tirer jusqu'à vingt mille peaux. On y achéte aussi jusqu'a trois à quatre quintaux de cire, son prix ordinaire est depuis seize jusqu'à vingt piastres le quintal, qui fait cent trente livres poids de Marseille. On y peut encore acheter trois à quatre cens quintaux de laine, que l'on appelle *surges*, qui valent depuis quatre jusqu'à seize piastres le quintal, qui fait aussi cent trente livres poids de Marseille.

Colle, & des Marchandises qu'on y achéte.

On tire aussi de Colle des cuirs des mêmes qualitez & prix que ceux dont il vient d'etre parlé, mais en plus grande quantité ; car il y a des années quand l'Hiver est rude, qu'on y peut acheter jusqu'à cinquante mille cuirs. On y achéte aussi grande quantité de cire, de conscoussons, du millet, des lentilles & du suif.

Les premieres Compagnies qui se sont faites pour faire le commerce au Bastion de France & dans tous les autres endroits, de toutes les marchandises dont il vient d'être parlé, y ont beaucoup perdu dans leurs commencemens, soit pour les grandes dépenses qu'elles ont été obligées de faire pour leur établissement, soit pour les grosses pensions qu'elles ont payées tous les ans aux Gouverneurs, & autres Commandans du pays, pour laisser passer les Marchands Maures par leurs pays, qui apportoient leurs marchandises au Bastion & autres lieux pour faire leur commerce librement, & qu'il ne leur fût fait aucune avanie, soit par la négligence des Négocians qui composoient ces Compagnies, qui s'étoient seulement contentez d'y mettre leur argent, & en laisser la conduire a des Commis ou Facteurs qu'ils avoient établis sur les lieux, qui se sont plutot attachez a faire leurs affaires particulieres que les leurs, & qui peut-etre les ont volez, soit pour ne s'etre pas bien maintenus avec les Gouverneurs & autres Commandans du pays, qui leur ont fait payer des avanies ; soit enfin pour les pertes & prises de leurs vaisseaux par les Corsaires d'Alger, de Tunis & autres Corsaires des côtes de Barbarie, lors du transport de leurs marchandises en France ou en Italie.

Peut être que la nouvelle Compagnie qui s'est faite les dernieres années, pour faire ce commerce du Bastion, y gagnera beaucoup, parce qu'elle trouvera toutes les choses établies, & qu'elle profitera des fautes qu'ont faites les premieres, & particulierement celle qui lui a cédé ses droits ; car les Intéressez de cette derniere Compagnie confioient tellement leurs affaires au Commandant du Bastion, & il en étoit tellement le maître, qu'il n'a pas été en leur pouvoir de l'en ôter, & pour cela il a fallu qu'ils ayent eu recours a l'autorité de Sa Majesté, encore avoit-il peine d'obéir à ses ordres. Cependant on peut dire, que si ce commerce avoit été bien conduit par ces premieres Compagnies, & qu'elles eussent fait un fond assez fort pour le maintenir, elles y eussent beau oup profité ; car alors celui du corail étoit très-bon, & il falloit nécessairement passer par leurs mains pour en avoir. Celui des blés-froments, d'orges, de féves & de millet, étoient aussi très-bons, parce qu'elles en trouvoient le débit, soit a Marseille, soit en Italie, & particulierement à Gennes ; celui de cires est encore très-bon ; & enfin on peut dire qu'il n'y a guéres de meilleur commerce en France que celui des cuirs, parce qu'elle ne sçauroit s'en passer ; car il faut remarquer qu'encore qu'il se fasse en toutes les Provinces du Royaume un grand abatis de bœufs, de vaches, de veaux, de moutons, de chévres, & particulierement a Paris, qui produisent un très-grand nombre de peaux, & que les Négocians François en fassent venir des échelles du Levant, de l'Egypte, de Barbarie, de Guinée, des Isles Françoises, de l'Amérique, de Russie & d'autres lieux : néanmoins tout cela n'est pas encore suffisant pour en fournir la France, & l'on est obligé d'en tirer encore d'Angleterre tout aprêtez, pour plus de deux millions de livres chaque année, dont il s'en vend & débite a Paris, pour près d'un million ; de sorte que ce seul commerce des cuirs de Barbarie que l'on fait au Bastion de France, peut produire beaucoup de profit, pourvu qu'il soit fait avec prudence ; le sieur Savari en parle aussi comme sçavant, parce qu'entre tous les commerces qu'il fait, il n'y en a point où il ait plus de connoissance que dans celui des cuirs, puisqu'il lui en a passé par ses mains de toutes sortes de qualitez pendant quinze ou seize ans, pour plus de deux millions cinq cens mille livres chaque année, qui ont été vendus & débitez seulement

ment en la Ville de Paris, parmi lesquels il y en avoit de Barbarie qui ont été vendus tout aprêtez par des Tanneurs aux Corroyeurs, & autres Artisans employant cuirs, jusqu'à quarante-cinq livres la piece.

On a vû par toutes les choses qu'on a dit ci-devant, ausquelles on doit faire une grande & sérieuse attention, qu'il faut de grandes & de fortes Compagnies pour faire le commerce sur la mer, dans les pays étrangers par de voyages de long cours; que le fond capital soit considérable, parce que ce fond est le nerf du commerce aussi bien que de la guerre, sans quoi il ne peut subsister long-tems, & que pour le faire reussir heureusement & avec profit, il faut pratiquer ce qui est ci-devant marqué sur ce sujet: or entre les Compagnies qui sont établies en France, il n'y en a pas qui puisse mieux observer cette maxime, que celle du bastion de France; car il n'est pas fort éloigné de Marseille; de sorte que quand un Associé en cette Compagnie y aura demeuré une année, un autre peut y aller remplir la place pendant le même tems, pour continuer ce commerce, suivant les derniers ettemens, si la Compagnie le trouve à propos.

Il y a encore quelques maximes à observer sur le commerce que l'on fait au bastion, desquelles on va parler, qui sont assûrément très-importantes, pour y bien réussir. Ceux qui composent cette Compagnie, qui pourront lire cet ouvrage, s'en serviront s'ils le trouvent a propos pour le bien de leurs affaires. Quoiqu'il en soit, les jeunes gens pour qui on l'a particulierement entrepris, y trouveront toûjours leurs instructions, comme aussi ceux qui n'étant point Marchands de profession, qui se mettent en ces sortes de Compagnies pour y faire profiter leur argent; il a été dit ci-devant, que le principal commerce qui se fait au bastion de France, consiste particulierement en trois sortes de marchandises, à sçavoir du corail, des blés-froments, orges, féves & des cuirs; chacun de ces commerces a des observations particulieres.

Maximes & observations sur la pêche & commérce du Corail.

A l'égard du corail la seule observation qu'il y a à faire sur ce commerce, est qu'il n'est plus presentement en si grande considération parmi le peuple, qu'il étoit autrefois; ainsi il ne s'en fait pas une si grande consommation, & par conséquent le prix en est diminué: de sorte que si la Compagnie d'aujourd'hui avoit les mêmes sentimens pour la pêche du corail qu'avoient autrefois celles qui les ont devancées, elle se pourroit tromper, parce que cette pêche avoit été leur principal but, à cause qu'il étoit estimé du peuple qui le recherchoit avec empressement; c'est ce qui en causoit le débit, & c'est ce qui faisoit qu'il y avoit beaucoup à profiter, *altri tempi, altri cure*, dit le proverbe Italien; c'est-à-dire, qu'il faut se gouverner en matiere de commerce selon le tems: car il faut remarquer qu'il y a des marchandises qui dépendent de l'opinion commune & du caprice des hommes; de sorte qu'il y a des tems qu'ils ont de l'estime pour une chose qu'en d'autres ils ne l'ont pas: par exemple, l'ambre étoit autrefois en France, aussi-bien que le corail, en grande considération, parce que les demoiselles de ville, même celles de qualité, en faisoient des colliers & des brasselets, & qu'elles en vouloient même avoir des chapelets; mais il n'est plus en usage depuis qu'on a si bien imité au Temple les perles & les diamans; & une fille de bourgeois de Paris croiroit aujourd'hui passer pour une fille d'artisan ou une provinciale, si elle portoit un collier, des bracelets & un chapelet d'ambre ou de corail; & les femmes mêmes de toutes les autres Villes du Royaume ne veulent plus s'en parer, parce qu'elles imitent, autant qu'elles peuvent, les Dames & Demoiselles de Paris. De sorte que le corail n'est plus en usage en France, que pour l'employer dans des remedes qui sont propres pour guérir de certaines maladies.

On pourroit objecter à ce qui vient d'être dit, que si le corail n'est plus estimé en ce Royaume, qu'il ne laisse pas de l'être dans les autres pays de l'Europe, comme en Allemagne, en Espagne, en Italie & en d'autres lieux, les peuples s'en servent à plusieurs usages; on répond en un mot à cette objection, que la France, & particulierement Paris, donne la mode à presque toutes les Nations de l'Europe, dont les femmes n'estimeroient pas être bien habillées ni bien parées, si elle ne l'étoient a la mode de France; de maniere que par toutes les raisons ci-dessus déduites, on ne doit pas présentement faire le fond principal du commerce qui se fait au bastion de France, sur la pêche du corail.

Maximes & observations sur le commerce des blés.

A l'égard des blés qu'on achéte dans tous les lieux dont il vient d'être parlé, il est certain que ce commerce peut donner dans des tems quelquefois beaucoup de profit, & quelquefois dans d'autres beaucoup de perte; ainsi pour y bien réussir, il y a plusieurs choses à observer; car encore qu'on ne se puisse passer de blé, à cause qu'il est la principale nourriture des hommes: néanmoins c'est un commerce bien dangereux, particulierement quand les Négocians les tirent des pays étrangers pour les faire passer en d'autres, parce qu'il y a quelquefois le tout à perdre, y ayant beaucoup d'exemples de Négocians François qui avoient fait de grands achats de blés à Dantzic, qui les avoient fait transporter en France dans un tems de cherté, qui s'y sont ruinez sans pouvoir s'en relever, soit à cause que leurs blés s'étoient gâtez en chemin, soit que leurs vaisseaux ayent fait naufrage, ou qu'ils ayent été pris par les Corsaires; soit enfin qu'ils soient arrivez en France lorsque les blés n'y étoient plus chers: il y a même tout récemment d'autres Négocians qui en avoient acheté en France, qui les ont fait transporter par mer en Italie, où il y en avoit grande disette, qui y ont tout perdu. Il y a aussi d'autres Négocians, lesquels ayant bien pris leur tems pour faire ce commerce, qui y ont gagné beaucoup; ainsi l'on peut dire que le commerce des blés est bien casuel; néanmoins il ne laisse pas d'être bon & profitable quand il est fait avec prudence; on estime que les principales maximes qui sont à observer dans ce commerce de Blés au Bastion de France, consiste en cinq choses.

La premiere est d'avoir une parfaite connoissance de la nature & qualité des Blés des lieux où ils croissent, & d'où on les tire: car il y a des terroirs où les grains de Froment sont plus gros, & qui donnent plus de farine au moulage, & qui se conservent mieux que dans d'autres; & c'est ce que l'on experimente dans les Blés-Fromens que l'on transporte des Provinces du Royaume à Paris; car, par exemple, ceux qui croissent dans l'Isle de France vers Dammartin, sont meilleurs & plus estimez que ceux des autres endroits, & ce sont de ces blés-fromens dont les Boulangers de Gonesse employent pour faire leur pain, qui est si renommé par toute l'Europe par sa blancheur & pour sa bonté.

La seconde maxime est de sçavoir la différence qu'il y a des mesures des lieux où on achete des blés, que l'on appelle mesures rondes, avec celles des pays où on les fait transporter pour les y vendre & débiter; car il y a peu de lieux dans tout le monde, & même de proche en proche, où la mesure ronde ne soit plus grande ou plus petite les unes que les autres; & il faut remarquer que toutes ces différences de mesures font que le commerce est meilleur, parce que c'est ce qui ôte la connoissance de la valeur des grains à ceux qui les achétent; de sorte que c'est une chose des plus importantes qu'il y ait dans ce commerce. On a vû ci-devant qu'il y a vingt pour cent de bénéfice sur la mesure ronde des Mastres à celle de Gennes; mais on estime que ce n'est pas assez de connoitre cette seule différence, & qu'il est encore nécessaire de sçavoir celle qu'il y a avec les mesures rondes des autres villes d'Italie; & particulierement de Rome, parce qu'il y a quelquefois grande disette de blés en cette Ville, ou l'on en pourroit faire transporter du bastion de France dans le tems de famine, comme aussi la différence qu'il y a avec la mesure de Paris, & de celles des principales Provinces du Royaume, ou le commerce en seroit très-utile quand les récoltes y viennent à manquer deux ou trois années de suite, ainsi que l'on a vû quelquefois.

La troisiéme est d'avoir des lieux propres & secs pour mettre les blés, afin de les pouvoir garder & conserver plusieurs années sans se gâter: il est nécessaire de les faire cribler & remuer souvent pour empêcher qu'ils ne s'échauffent, qu'ils ne perdent leur bonté par la poussiere, & que les *calendes* ne se mettent dedans, qui sont des petites bêtes noires, qu'on appelle aussi en quelques endroits des *charençons*, qui rongent & mangent les grains de blé; car il faut observer que c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de ce commerce, parce que la plus grande maxime qu'il y a pour beaucoup gagner sur les blés, est d'attendre les occasions favorables pour les transporter & debiter dans le pays où on a coûtume de les vendre, qui est pour l'ordinaire dans les tems où la récolte y a manqué, parce que comme l'abondance fait le bon marché, la rareté le rend cher.

Il y a des moyens pour conserver long-tems les blés sans se gâter. On en a vû dans les magazins de la forteresse de Sedan, où il y avoit plus de quarante ans qu'ils étoient dans les greniers, & qui étoient très-bons; j'en parle par le rapport d'une personne de mérite qui les a vû & qui en a mangé. Et après avoir examiné ces blés, il apperçût une certaine herbe mêlée dedans, qui s'appelle de *l'hieble*, dont la feuille ressemble à celle du *sureau*, qui croit dans les terres nouvellement labourées dans les mois de Septembre & Octobre; & on me dit que cette herbe empêchoit que les *calendes* ou *charençons*, ne se missent dedans les blés, lesquels y étant une fois, c'étoit autant de perdu; mais ce qui est de certain, est que le criblage & le remuage des blés d'un lieu à l'autre, le conserve toûjours, du moins cinq ou six ans sans se gâter.

La quatriéme maxime qu'il faut observer dans le commerce des blés qui se fait au bastion de France, est de les acheter dans le tems où la récolte est abondante, parce qu'on les a toujours a meilleur marché, & de les garder dans les greniers jusqu'à ce qu'il vienne des occasions favorables pour les vendre & débiter; car il ne faut pas s'imaginer de faire de grands profits sur ce négoce, en le faisant d'une main a l'autre, c'est-à-dire, aussi-tôt acheté, aussi-tôt vendu: c'est pourquoi il faut un grand fond, comme on a dit ci-dessus, pour faire ce commerce, afin d'avoir le moyen d'acheter & garder longtems les blés pour les vendre dans les occasions favorables, sans quoi il devient ordinaire & commun, ce qui fait que les projets sont limitez.

Enfin la cinquiéme & derniere maxime, est d'être toujours alerte, c'est-à-dire, d'avoir des correspondances à Gennes, à Rome & dans toutes les autres Villes d'Italie, où particulierement se fait la consommation des blés qui s'achetent en cette Echelle, qui donnent de sinceres & fidelles avis de tems à autre du prix que valent les blés, afin de n'y en envoyer que bien à propos: il en faut même avoir a Paris qui puissent donner avis lorsqu'il y aura nécessité.

Mais pour transporter ces blés du bastion en Italie, ou en d'autres endroits, qui ne peut-être que par mer, il faut bien prendre garde a les bien placer dans des vaisseaux aux endroits les plus secs & les moins humides; parce que plus les lieux sont secs & mieux les blés se conserveront, & sur toute chose, il faut empêcher, autant qu'on le pourra, qu'il n'y entre point d'eau de mer; car outre qu'elle les mouilleroit & leur donneroit mauvais goût, c'est que cela les pourroit faire germer; ce qui produit beaucoup de déchet, & par conséquent de la perte.

Observation sur le commerce des Cuirs.

Quant au commerce des cuirs, on estime qu'il est plus assuré que celui du corail & des blés, quoiqu'il y ait peut-être moins à gagner, parce que cette marchandise est une des plus utiles en ce Royaume, ou l'on en manque quelquefois, & particulierement en Provence & en Languedoc où il se tuë peu de bœufs, & où il y a rarement disette des blés,

blés, puis qu'outre la consommation qui s'y en fait, la France en fournit encore le superflus aux autres Etats ses voisins, n'en étant pas de même des cuirs; il n'y a que deux choses à observer sur ce commerce.

Premierement, que les peaux ne soient point trouées ni coutelées par les Bouchers en écorchant les bœufs & les vaches, parce que quand cette imperfection s'y rencontre, cela les diminuë beaucoup de prix.

Secondement, que les peaux soient bien sechées au soleil; car si elles ne l'étoient pas en perfection, & qu'elles ne fussent qu'à moitié seches, elles se pourroient gâter par la pourriture: mais on estime que cette observation ne servira de guéres, parce que comme les chaleurs sont excessives en Barbarie, on peut s'assurer que les cuirs y sont toujours secs, & c'est pourquoi les Maures les vendent à la piéce & non au poids, ainsi qu'il se pratique en France & dans les autres Etats où les climats sont plus humides, afin d'en tirer davantage du prix.

Il y a encore une maxime à observer sur tout le commerce qui se fait au bastion de France, qui est très-importante pour le maintenir, qui est d'entretenir toûjours bonne correspondance avec les Princes, les Gouverneurs & autres Commandans par où doivent passer les Maures qui apportent leurs marchandises, tant au bastion, qu'aux autres lieux dont nous avons parlé, afin qu'ils puissent venir en liberté, sans leur être fait aucune avanie; car c'est d'où dépend l'entretien de ce commerce, ainsi qu'il vient d'être dit. Et comme ces sortes de gens ne considérent que leur intérêt particulier, l'on est toûjours bien avec eux, pourvû que l'on paye exactement les pensions ou les droits dont on est convenu avec eux, & qu'en outre on leur fasse de tems à autre des présens; c'est-là le secret & le véritable moyen de se maintenir en leur amitié: faire autrement, c'est la perdre entierement, & par conséquent ruiner ce commerce. Il y en a eu des exemples dans l'ancienne Compagnie, qui pour avoir négligé l'amitié des Princes, des Gouverneurs & autres Commandans du pays, & n'avoir pas continué de leur payer à point nommé, ce dont on étoit convenu avec eux, ont pensé anéantir cette entreprise: peut-être étoit-ce par la malice du Commandant du bastion, dans le tems que cette Compagnie avoit dessein de l'en chasser, ou peut-être aussi, manque d'argent, ou pour épargner sa bourse.

BARBE. *Cire blanche pour la barbe.* Vous mettrez quatre onces de cire blanche & deux onces de pommade de jasmin, ou autre odeur, fondre ensemble dans une terrine sur un rechaut de feu, les remuant doucement, & étant fonduës vous y verserez une cuillerée d'essence de citron ou d'orange forte, & les ayant mélées vous emplirez vos moules, aussi-tôt vous les mettrez tout debout dans un autre vaisseau dans lequel il y aura de l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidis ils seront faits.

Les moules à cire sont de fer blanc de la grandeur du bâton de cire, & par un bout ils ont un couvercle ou emboiture comme un étui, & lorsque la cire est refroidie, on tire le couvercle & l'on pousse le bâton du bout du doigt pour le faire sortir.

Cire noire.

Dans la même composition il ne faudra qu'y méler pour six deniers de noir de fumée.

Cire grise parfumée.

Dans la même composition vous y mélerez deux cuillerées de poudre fine à la maréchale.

Autre maniere.

Dans la même composition vous y mélez deux cuillerées de marc d'eau d'Ange en poudre très-fine, & au lieu d'essence d'orange ou de citron, vous y mélerez un bon filet d'essence d'ambre ou de néroli. *Cette cire pourroit servir pour les sourcils.*

BARBE de bouc, en grec, *Tragopogon.* Cette plante [pousse une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, ronde, solide, se divisant en plusieurs branches.] ses feuilles [sont longues, étroites, pointuës, ressemblant à] celles du safran, quoique plus courtes & plus larges: sa fleur est jaune & presque semblable à celle de la dent de lion, & un peu plus grande, enfermée dans un bouton, quand le tems est venu, elle est tout épanouie; hors de là, elle se resserre dans son bouton, & de l'extrémité pend une barbe blanchâtre assez longue, d'où elle a pris son nom de *barbe de bouc.* [Lorsque cette fleur est passée, il paroît en sa place des semences oblongues, canelées, cendrées, rudes, garnies d'aigrettes.] Sa racine [est longue, grosse comme le petit doigt, noire en dehors, blanche en dedans, laiteuse] douce & agréable au goût, dont on use en salade en Hiver.

Lieu. On en trouvera beaucoup dans les prez & lieux pierreux. Elle se plante aussi dans les jardins pour la beauté de ses fleurs, qui viennent en Mai & Juin.

Proprietez. Elle est bonne à manger; son suc, ou son eau distilée, consolide les playes si on y trempe du vieux linge & qu'on l'applique dessus. Elle est bonne pour les chaleurs d'estomac, les maux de poitrine, du foie, des reins & de la vessie: l'eau de toute la plante sert contre la pluréfie.

Sa racine bouillie & bûë, appaise les douleurs & points de côté: prise en forme de lohoch avec du sirop viola, elle soulage les Asthmatiques & Pluretiques; cuite en eau & confite en sucre, elle est un singulier préservatif contre la peste, poison, venin & piqueures mortelles. Le suc ou eau distillée de cette herbe, guérit les playes récentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les playes. L'on employe la racine de cette herbe en salade aux tables friandes

[BARBEAU. Poisson d'eau douce qui a la figure d'une carpe, mais molasse & peu estimé. Le barbeau n'est bon que quand il est vieux.

On trouve ce poisson dans les rivieres & dans les étangs; il vit de limon & est avide a l'apat, & prompt a sauter sur les piéges qu'on lui tend si on n'y prend garde; on dit d'ailleurs qu'il est si stupide étant effrayé, que lorsqu'il a la tête cachée il croit être hors de danger.

Le barbeau se prend à l'hameçon dormant; il faut en rendre plusieurs a la fois, & qu'ils ayent chacun un pouce de longueur; ces hameçons sont attachez à des ficelles longues d'environ deux pieds, & on y met pour amorcer ce poisson, des vers de terre ou de petits poissons; ensuite on attache toutes ces ficelles à une longue corde, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, puis on s'en va a l'endroit où l'on sait que le barbeau est abondant. C'est-la qu'on lie le bout de la grosse corde a un piquet, ou a quelque arbre ou grosse pierre; après cela on prend cette corde de la main droite, on la jette dans l'eau le plus loin qu'il est possible, les hameçons enfoncent, & on les laisse la jusqu'au lendemain matin qu'on va le tirer pour amasser le poisson qui a mordu à l'apât; il faut que le lieu ou l'on tend les hameçons, soit net de racines d'arbres & d'herbes, autrement la pêche seroit infructueuse.]

BARBIERS. *Des obligations des Barbiers.* Les Barbiers conserveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles a exécuter ce qui suit; car saint Paul dit dans la premiere Epitre a Timothée ch. 4. v. 9. *La piete est utile a tout, & c'est elle à qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis.* Qu'ils s'examinent donc sur les Articles suivans.

I. S'ils ont fait quelque œuvre de l'état de Barbier ou Chirurgie, avant que d'avoir été examinez & approuvez. *Henri III. Art. 1.*

II. Si avant que d'être reçûs Maitres ils ont exercé leur état, ou sans permission de ceux qui la pouvoient donner. *Art. 7. item Art.*

III. S'ils ont tenu des Aprentifs sans être Maitres de chef-d'œuvre, leur étant défendu. *Art. 10.*

IV. S'ils ont été reçûs sans qu'on ait fait enquête de leurs vies & mœurs. *Art. 6.*

V. S'ils ont fait quelque fonctions de Barbier ou de Chirurgien, les jours de Fêtes & Dimanche, excepté de saigner, leur étant defendu par les Ordonnances de l'Eglise & des Rois. *Art. 14.*

VI. S'ils ont entretenu les playes, ou autre maladie, pour en avoir plus grande récompense; il y a péché & obligation de restituer, nonseulement ce qu'ils ont pris de trop, mais de satisfaire aux dommages qu'ils ont apporté aux malades par leurs longueurs. *C. si culpa, de injuria, & damno dato. Thom. 2. 2. q. 11. Art. 3. in corp.*

VII. Si par envie, ou autrement, ils ont attiré quelque Apprentif, ou Valet d'un autre Maitre. *Art. 13.*

VIII. Si étant Prevôts, Jurez & Maitres Chirurgiens, ils se sont acquitez soigneusement, & en gens de bien de leurs Charges, & n'ont point fait d'extorsions, ou consenti a celles qui sont faites en passant les Compagnons, Maitres Chirurgiens: il y a obligation d'en faire restitution. 17. *Art. Ordonnance de François I. 1539. Art. 188.*

BARBOUILLEURS. *Des obligations des Barbouilleurs.* S'ils ne sont fidelles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit: *si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent: Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.*

I. Qu'ils prennent donc garde, s'ils veulent réussir, s'ils ont employé de mechante huile, & de mauvaises couleurs, afin de gagner davantage sur leurs ouvrages, contre leurs pactes & l'intention de ceux pour qui ils travailloient; ils sont obligés de réparer le tort. *S. Thom. q. 62. Art. 1. ad 2.*

II. S'ils ont compté plus grand nombre de journées qu'il n'y avoit: outre le péché du mensonge, ils doivent restituer ce qu'ils ont pris injustement. *S. Thom. q. 62. Art. 7. in corp.*

[BARBOTE est un petit poisson de riviere, long & rond, assez connu dans les poissonneries: son nom ne vient pas de ce qu'il est barbu, mais de ce qu'il barbotte dans l'eau trouble: il est long d'environ demi-pied, & gros à peu près comme un rouget. Sa tête est grosse, ses dents sont fort petites: il a un poil court a la machoire inférieure; il vit de bouë & d'écume; sa chair est molle, un peu glutineuse, mais délicate & très-bonne à manger: il contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Il purifie le sang & il excite l'urine.]

BARDANE. Glouteron, gletteron, ou herbe aux Teigneux, en Latin *bardana* ou *lappa.* Il y en a de deux espéces, la grande & la petite.

Description de la grande Bardane.

Cette plante est si commune & si connuë, qu'il n'est pas besoin d'en faire la description; il suffit de dire (pour la faire remarquer à ceux qui ne la connoissent pas par son nom) qu'elle a une graine qui, étant verte ou séche, s'attache aux vétemens des passans, & si fortement, qu'on a bien de la peine de l'arracher lorsqu'elle y est attachée.

Lieu. Elle croit sur les bords des prez & des terres labourées, dans les hayes & dans les cimetieres.

Proprietez. Elle est diaphorétique & sudorifique, détersive & legerement astrigente, d'où vient qu'elle est vulnéraire. On s'en sert dans l'asthme, dans la pierre, dans le crachement de sang, dans la tu-

tumeur de la rate & des autres parties comme aussi dans les ulceres inveterez. On fait passer la graine pour un insigne lythontriptique. On se sert quelquefois de ses feuilles pour appliquer sur les vieilles plaies, sur les jointures disloquées & sur la brûlure. On applique ses feuilles sur les inflammations érésipelateuses des jambes pour attirer la chaleur. La semence de ce plante n'est plus en usage contre la phtisie & la rétention d'urine. Sa racine est mise au nombre des diaphorétiques ; & antipleurétiques ; on la substituë à la racine de squine & à la salsepareille. On la coupe par tranches pour la faire bouillir ; la décoction fait le même effet que ces racines étrangeres.

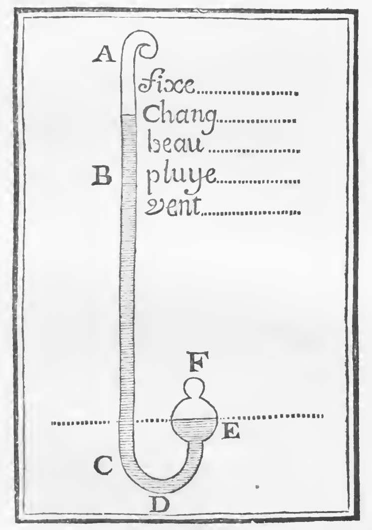
Description de la petite Bardane.

Elle n'est différente de la grande, qu'en ce que ses têtes sont enveloppées d'une maniere de laine blanche, semblable a de la toile d'araignée.

Lieu. Elle croit dans les prez humides & pleins d'eau, ou dans les lieux montagneux.

Proprietez. Elle échauffe, elle discute & est amere au goût, & quelque peu acre. On se sert extérieurement de ses feuilles, pour ôter le feu d un cancer enflammé ; & de sa racine pour discuter les hemorrhoides, & toutes sortes de tumeurs ; d'où vient qu'elle porte le nom de *strumaria*.

BAROMETRE. C'est un tuyau de verre qui sert à marquer la pesanteur & legereté de l'air, par le moyen du vif-argent. Il est très-utile & très-important dans l'agriculture ; par ce moyen on connoit s'il fera bon ou mauvais tems, s'il pleuvra ou non ; & un Jardinier, un Laboureur prennent leurs mesures pour semer, recueillir & faire les autres ouvrages.



Description du Barometre.

Il y en a de deux sortes, l'un qui est simple & l'autre qui est composé. On ne parlera ici que du barometre simple, parce qu'il marque plus exactement le changement de l'air.

Le barometre simple, tel qu'il est représenté par la figure ABCDE, est un tuyau de verre, fermé par une de ses extrêmitez A, recourbé par l'autre en CDE ; de sorte qu'on ait ménagé en E un espace plus grand retreci & ouvert en F, comme vous le voyez dans la figure. On met dans ce tuyau du vif-argent, qui ne remplit la partie DF que jusqu'en E, qui est à peu-près le milieu de la fiole EF ; mais il monte jusqu'en B dans la partie AD. La partie AB est vuide d'air & l'espace CB est d'environ 27 pouces au dessus du niveau CE. On observe que cette colomne de vif-argent CB, ne demeure pas toujours à la même hauteur, elle s'éleve quelquefois jusqu'à 27 pouces & demi, ou 27 pouces & trois quarts, ce qui donne une longueur de 21 ou de 22 lignes qui répond aux différens changemens de l'air. On divise cette longueur en 12 parties égales. A la plus haute élévation du mercure, qu'on prend pour le premier degré de cette division, on marque ; *très-sec.* Au second, *fixe*, parce que le tems continuë plusieurs jours dans cette situation. Au 4e. degré on marque *beau.* Au 6e. *changement.* Au 8e. *pluye.* Au 10e. *pluye fréquente* ou *abondante.* Au 12e. *vent* ou *tempête.*

Ce tuyau est ordinairement enchassé dans un chassis avec quelques ornemens, la partie CDEF est enfermée dans le pied. On ne fait paroitre que la partie CA qui est posée dans le milieu du chassis.

[BARRER. Les Maréchaux disent, *barrer les veines d'un cheval* ; c'est une opération qui se fait sur les veines pour arrêter le cours des mauvaises humeurs qui s'y jettent ; & pour cela, on ouvre le cuir, on dégage la veine ; on la lie dessus & dessous, & on la coupe entre les deux ligamens.]

BAS.

BASILIC. C'est une plante si connuë qu'il n'est pas besoin d'en faire la description. Elle est très-odoriférante, c'est pourquoi on l'appelle *Ocimum*, tiré du mot grec *ocein*, qui signifie *sentir bon.* Nom qu'elle mérite plus qu'aucune autre plante, a raison de son odeur tres-agréable.

Il y en a qui croyent qu'on l'appelle *ocimum*, à cause de la facilité qu'elle a a naitre ; car dans trois jours de tems, à compter du jour qu'elle est semée, & quelquefois plûtôt, elle a coutume de sortir de terre. Il y en a néanmoins qui croyent que c'est une espéce de nourriture qui est faite de plusieurs sortes de blés encore verds, de laquelle on se sert pour nourrir les bœufs.

On l'appelle *basilicum* à cause de sa bonne odeur, comme qui diroit, plante digne de la maison des Rois, dite en Latin *basilica.* Enfin elle est encore appellée *ocimum citratum*, à raison de son odeur approchante de celle du citron, plutôt que de la melisse, nommée des Latins *citrago*, comme le croyent quelques-uns.

Il y a quatre sortes de basilics : savoir, trois domestiques & un sauvage, dit *acinos.* Entre les domestiques, il y en a deux qui ont les feuilles larges, le troisiéme les a petites ; c'est pourquoi il est dit *basilicum minus.* Le basilic vulgaire, & qui a les feuilles larges, devient haut d'une coudée ; il est branchu, & ses branches sont fort déliées, & a sa feuille semblable a celle de la mercuriale, mais plus petites. Ses fleurs sont quelquefois blanches ; quelquefois tirant sur le violet, & sa graine est noire & fort petite, laquelle Fernel fait entrer dans son sirop d'armoise.

Lieu. On cultive le basilic dans les jardins & dans les maisons.

Proprietez du basilic. Cette plante provoque les urines, dissipe les vents & adoucit la tristesse causée par l'atrabile : enfin elle réjouit ceux qui sont abatus de tristesse, & donne du cœur à ceux qui sont craintifs. Elle n'a pas néanmoins l'approbation de tout le monde : car il y en a qui en défendent l'usage intérieurement disant qu'elle abonde en humidité excrémenteuse, & que par conséquent elle est nuisible à l'estomac & aux yeux, & même qu'elle rend fous ceux qui en usent.

BASSET. [Terme de chasse qu'on donne à des Chiens de petite taille qu'on nomme autrement *Chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans la taniere des renards & des taissons. Ils attaquent tout ce qui s'enterre comme blereaux, renards, chaipatois, fouines & chahrets. Ils sont noirs à demi poil avec la queuë en trompe. On parle aux bassets en leur criant, *coule, coule Bassets.*]

BASSIN, se dit d'un endroit rond & un peu enfoncé, où est d'ordinaire une fontaine jaillissante, & ou tout au moins on fait venir de l'eau pour le service du Jardin.

BASSINER. Parmi les Jardiniers est la même chose qu'arroser legerement, ainsi on dit : bassiner une couche de Melons, pour dire arroser médiocrement, & y verser en petite quantité l'eau de l'arrosoir en passant.

BASTONS de chasse, ce sont ceux que l'on porte quand on va courrir.

BAT.

BATARDIERE. C'est un lieu dans le Jardin dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toujours tenuë nette d'herbes & de racines pour y planter des arbres fruitiers sortant de la pepiniere pour s'en servir & les placer dans les espaliers ou ailleurs en place d'un arbre qui sera mort. Vous ferez faire des trous tirez au cordeau de deux pied de large en tout sens, & de deux autres bons pieds de profondeur distans de quatre pied l'un de l'autre, & les rangs aussi éloignés de quatre bons pieds. Vous prendrez des arbres greffez dans votre pepiniere & les transplanterez dans votre batardiere, il n'importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter : Et pour les planter vous observerez ponctuellement de méler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite butte au milieu du trou vous y poserez l'arbre, étendant les racines de tout côtez toujours tirant en bas, puis après vous remplirez le trou jusqu'à la greffe & vous marcherez sur la terre pour assurer l'arbre.

Observez qu'il faut que la greffe soit toûjours effleurement de terre pour l'ornement de l'arbre qui seroit désagréable, si on voyoit le nœud où il aura été greffé, particuliérement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le sauvageon en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort désagréable.

Quant aux arbres des espaliers & contre-espaliers exposez au Midi, on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le sol, pour avoir plus de fraicheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu à cause de la secheresse : Et quand même elle auroit jetté ; le Jardinier en béchant y peut regarder, les couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre autour du pied (sans pourtant toucher a l'arbre) de la fougere ou du grand fumier, trois pieds tout autour de vos arbres, & quatre doigts d'épais seulement : cela servira à entretenir la fraicheur de la terre, à ombrager, & aussi empêchera qu'étant battuë de quelque grande pluie, elle ne se crevasse : ce qui évente souvent l'arbre, & desseche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien

bien que votre Arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

La Batardiere vous est necessaire pour trois raisons principales: La premiere pour avoir des Arbres de provision, propres à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languissant ne profitent point. La seconde pour dégager la confusion qui pourroit être dans votre pepiniere, à cause de la trop grande quantité de jeunes Arbres. La troisiéme sera pour en avoir a vendre en recompense de la premiere dépense que vous aurez faite à planter votre Jardin, les Arbres pourront aussi vous raporter du fruit en ce lieu-la; & outre tout cela un Arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que si directement tiré de la pepiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi besoin que vous aïez une *Bâtardiere* pour les Arbres greffez sur franc, (comme Poiriers, Pommiers, & autres) que vous voulez faire monter en grands Arbres de six pieds de tige: Et pour le gouvernement il faut, en les plantant, couper le pivot, qui est la maitresse racine, & dans leur accroissement couper à un petit doigt près du tronc, les branches qui tireroient trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'Arbre, laissant les petites, afin que le tronc se fortifie, en arrétant la séve en chemin. Il y en a beaucoup qui se trompent en ce rencontre, lesquels netroïent un Arbre de toutes ses branches jusqu'a la hauteur ou ils veulent que se fasse la tête, & sont contraints d'y mettre un pieu ou un étançon pour le dresser & le garentir des grands vents qui font plier & tordre le tronc à cause de la charge qui est a la tête, parce que la séve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit des jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les Arbres durant la séve, les bourgeons que l'on peut ôter sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'Arbre, car pour ceux à fruit il les faut tous laisser.

Pour distinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

On taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la séve d'un Arbre & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës; quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deuxiéme ou troisiéme nœud, & ce sera après qu'il aura poussé la séve.

On rogne aussi la séve d'Août, tant parce que l'Arbre s'étendroit trop sans le garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'Hiver, & laisse la branche affamée par le bout qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque plante de grands Arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur franc, & non pas sur la coignasse, quant aux Poiriers, & sur le Pommier de Paradis, quant aux Pommiers; car autrement ils ne s'agrandiroient pas; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les Pommieres à cinq toises au moins, & les Poiriers, Pruniers & autres a quatre; vous observerez sur tout qu'ils soient plantez a la quinconce, c'est-a-dire, en lignes coupantes à angles droits.

On pourra semer dans ce plant quelques graines, ou legumes; cela servira a les entretenir de labour, car il ne faut point souffrir aucune herbe sauvage en tout votre lieu, restraignez-vous à un petit, & le menagez bien plûtôt que d'en entreprendre un grand & le laisser affrichir faute de labour, les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien menagé que d'un grand qui sera negligé.

BATTEMENT de cœur. *Voïez* COEUR.

BATTRE des allées, se dit quand avec un morceau de bois long d'un bon pied & demi, épais d'un demi-pied, large de huit a neuf pouces, & emmanché dans le millieu, on frape à plusieurs reprises une allée qui étoit raboteuse, ou un peu molle, & que par ce moien on rend ferme; ce morceau de bois s'apelle une batte, & on l'emploie d'ordinaire aux allées qui ont été faites avec de la recoupe de pierre de taille.

Terres battuës, se dit quand après ces grands orages d'eau, qui viennent quelquefois en Eté a l'occasion des tonnerres, la superficie de la terre au lieu de paroitre fraîche remuée comme auparavant, paroit au contraire toute unie, & comme si en effet on avoit pris plaisir de la trepigner & de la battre.

BATTRE, se faire battre. Terme de Chasse. C'est quand une bête se fait chasser long-tems dans un canton de païs. On dit, ce Chevreüil s'est fait *battre si long-tems*, que les Chiens se sont rebutez de le poursuivre.

BATTRE l'eau. Terme de Chasse. C'est quand une Bête est dans l'eau; alors on doit dire aux Chiens: *Il bat l'eau.*

B A U.

BAUGE; C'est le lieu où les bêtes noires se couchent, & demeurent pendant tout le jour.

BAUME. C'est un nom qu'on a donné à quelques plantes & à plusieurs drogues fort differentes les unes des autres. On peut les reduire à trois genres; savoir, a celui des Plantes, celui des Resines, & celui des Drogues composées.

BAUME, en Latin *Mentha.* C'est un herbe odoriferante, qui sert de fourniture dans la salade, mais en très-petite quantité. Sa feüille est d'un verd foncé, un peu veluë, étroite, oblongue & dentelée sur les bords, de [couleur verte-brune: ses fleurs sont rangées en maniere d'epis aux sommitez des branches, petites, disposées en geule ou en tuyau découpé par le haut en deux levres, de couleur blanche, marquée de quelques points rouges, ces fleurs sont soutenuës par des calices forts en cornes, dentellez sur les bords; quand elle sont passées il leur succede à chacune quatre semences menuës, oblongues, enfermées dans le calice de la fleur: la racine est longue, fibreuse, rampante.]

Vertus du Baume.

Cette plante est stomachale, cordiale, elle excite l'appetit & les vents, elle est bonne contre le venin & fortifie le cerveau, [elle resiste au venin, elle provoque l'accouchement & les mois aux femmes, elle aide a la respiration, elle tuë les Vers.]

Culture du Baume.

Il vient de graine qui est menuë & oblongue. Il se multiplie aussi de boutures, qu'on plante à un pied l'un de l'autre, sur des plates bandes; il le faut mettre dans une bonne terre, & le transplanter tous les ans au mois de Mars pour le renouveller; & on peut aussi le couper chaque année jusqu'au pied afin qu'il pousse de nouvelles tiges au Printems & des feüilles tendres. On doit le sarcler & l'arroser pendant les grandes chaleurs. *Voïez* MENTHE.

BAUME *de Judée*, en Latin *Balsamum Judaïcum.*

C'est un petit Arbre qu'on ne trouvoit autrefois que dans la Vallée de Jerico [en Galaad, en l'Arabie heureuse.] Mais le grand Turc après la conquête de la Palestine, a fait enlever tout ce qu'il y en avoit, & les a fait planter dans ses Jardins du grand Caire [ou il les fait garder très-exactement par ses Janissaires, ne souffrant pas qu'aucun Chretien y entre. Ainsi l'on peut mieux appeller présentement ce petit Arbre, Baume d'Egyte ou du grand Caire, que Baume de Judée. Il jette de petits rameaux droits, fragiles, parsemez de nœuds inégaux, leur écorce est rougeâtre exterieurement, verdâtre en dedans; elle couvre un bois blanchâtre & moëlleux, rendant lorsqu'on le rompt, une odeur douce & agréable. On nous apporte quelquefois de ces remeaux secs, nuds sans feuilles; mais ils sont rares & chers, à cause de la difficulté qui se trouve a les avoir. C'est ce qu'on appelle *Xylobalsamum*, nom Grec, qui signifie *bois de baume.*]

Vertus du Baume de Judée.

[Il est cephalique & stomacal;] On emploïe les feuilles seches de cette Plante dans les maladies contagieuses, & contre le venin. On leur substituë le Santal citrin & le bois d'Aloës.

[Les feuilles du baume aprochent en figure a celles de la Ruë. Ses fleurs sont faites en étoiles, blanches, elles laissent en tombant un petit fruit ou une baye pointuë par le bout, verte au commencement, mais qui brunit en meurissant; attachée aux branches par une petite queuë & un petit calice.] Sa graine que l'on nous apporte seche, ridée & sans suc, excite la semence, fortifie les parties vitales; on l'emploïe contre les morsures des Serpens & autres bêtes venimeuses. On doit la choisir nouvelle, odorante & forte au goût. On lui substituë les Cubebes.

BAUME BLANC, *Baume de Syrie, ou vrai Baume*, en Latin *Opobalsamum.*

C'est une resine liquide, blanche & odorante qui découle en Eté par des incisions faites au tronc de l'Arbre dont on vient de parler.

Vertus du Baume blanc.

Il est cephalique & stomacal, il facilite la transpiration; étant pris interieurement, il resiste a la malignité des humeurs & des morsures des bêtes venimeuses. La dose est depuis une goute jusqu'a quatre. Il adoucit la peau & guérit les boutons du visage, c'est pourquoi les Dames s'en frotent doucement la peau apres l'avoir lavé dans l'eau, & l'avoir détrempé avec un peu d'huile des quatre grandes semences froides. On en fait aussi une maniere de lait virginal, en le faisant dissoudre dans de l'esprit de vin, ou dans de l'eau de la Reine d'Hongrie; On mêle cette dissolution dans une grande quantité d'eau de Limaçons ou de fleurs de Féves, & on s'en sert pour se laver le visage. On lui substituë l'Huile de Muscade dans les compositions destinées pour la bouche.

Choix du Baume blanc.

[Comme ce beaume est rare, cher & précieux, il est sujet à être mêlangé ou Falsifié.]

Il doit être d'une odeur agréable & pénétrante, d'une couleur transparente & blanche, tirant sur le jaune [d'un goût un peu amer & acre;] il doit avoir une consistance a-peu-près semblable a celle de la Terebenthine. [Il contient beaucoup d'Huile à demi exaltée, peu de Sel volatil acide. Si par curiosité on le faisoit distiller, on en retireroit en premier lieu une huile atherée, puis une huile jaune, & enfin une huile rouge comme quand on fait distiller la Terebenthine. Mais comme ce baume blanc est une drogue naturellement assez exaltée pour n'avoir point besoin du secours de la Chymie, on fait bien de l'emploïer en son état naturel.

Pour connoitre si le Baume blanc est veritable & nouveau,] on en laisse tomber une goute dans un verre d'eau, & s'il est nouveau, il s'étend & forme une pellicule fort déliée sur la superficie de l'eau, & on peut la ramasser facilement avec en petit baton bien net: S'il est vieux, il ne forme pas de pellicule, mais il se précipite au fond de l'eau, parce qu'il a acquis une consistance plus ferme.

Baume de Copahu, en Latin *Balsamum de Copahu.*

C'est un Baume qui découle d'un Arbre de l'Amerique, par les incisions qu'on y a faits: [Il nous est apporté de Portugal. Il y en a de deux especes;] Le premier qui sort est clair comme une huile blanche & d'une odeur de resine; & celui qui sort le dernier est plus épais que la Terebenthine, & d'une couleur jaunâtre.

Vertus au Baume de Copahu.

L'un & l'autre déterge & consolide les plaies. On s'en sert pour fortifier les nerfs, pour resoudre, pour arrêter les gonorrées; il est bon pour les rhumatismes, les fractures & les dislocations. La dose est depuis douze goutes jusqu'a vingt-quatre, [pris par la bouche.]

Baume de Tolu, en Latin, *Balsamum de Tolu.*

C'est une sorte de resine qui découle par les incisions [qu'on fait en tems chaud a l'écorce d'un petit Arbre de l'Amerique appellé Tolu [qui est un espece de Pin croissant entre Carthage & le Nom de Dieu. Il contient beaucoup d'huile en partie exaltée, du Sel essentiel ou volatil, & très-peu de terre. Il est de consistance de Terebenthine, & d'une couleur rougeâtre & d'une odeur fort agréable assez semblable a celle de Citron, [s'étendant & rendant un doux parfum, d'un goût doux.]

Vertus du Baume de Tolu.

Il déterge & consolide les plaies, il empéche la gangrene, & fortifie les nerfs: il est propre pour les rhumatismes, pour la goute sciatique, étant appliqué exterieurement, on le donne quelquefois interieurement aux asthmatiques; La dose est depuis une goute jusqu'a quatre. L'Huile de Succin lui est substituée pour l'usage interne; & la Terebenthine ou l'Huile d'Hypericum pour l'usage externe.

Baume du Perou, en Latin *Balsamum Peruvianum* ou *Indicum.*

On en distingue de trois sortes.

Le premier est une resine dure, rougeâtre [odorante, qu'on nous apporte en coque. Elle distille en liqueur] des rameaux d'un petit Arbre qui croit en abondance au Perou: [on reçoit cette liqueur dans des petits cocos; on l'expose au Soleil ou a une autre chaleur douce pendant plusieurs jours, afin qu'une humidité aqueuse qui y est mélée s'évapore, & que la resine durcisse.] On l'appelle *Baume sec.*

Le second est une liqueur blanche, resineuse & odorante [semblable au Byon] qui distile du tronc & des grosses branches du méme Arbre par des incisions qu'on y a faites. On l'appelle *Baume blanc du Perou.* [Il ressemble a l'Opobalsamum ou veritable Beaume blanc.]

Le troisiéme est visqueux en consistance de Terebenthine, de couleur brune, noirâtre, & d'une odeur agréable. Pour le tirer on met bouillir quelque tems dans l'eau les feuilles & les rameaux du méme Arbrisseau, on laisse refroidir la Decoction, le Baume nage au dessus, & on le ramasse pour le conserver dans des bouteilles. C'est celui qui est le plus commun en Medecine & chez les Parfumeurs. [Il doit étre visqueux, en consistance de Terebenthine, de couleur brune noirâtre, d'une odeur douce & très-agréable, aiant quelque rapport avec celle du Storax, se répandant de tous côtez, & rendant un parfum durable; d'un goût un peu acre.

Vertus du Baume du Perou.

Ces trois sortes de Baumes sont propres pour fortifier les nerfs, le cerveau, le cœur & l'estomac, pour empécher la pourriture, pour deterger & consolider les plaies, pour resoudre les tumeurs froides, pour chasser les mauvaises humeurs par la transpiration. On les emploie aussi pour le scorbut. Quand on les donne interieurement la dose est depuis une goute jusqu'a six. Dans l'usage interne on leur substitue l'Huile de Succin, & l'Huile d'Hypericum ou la Terebenthine dans l'usage externe.

[Les Indiens, après avoir tiré le baume noirâtre des rameaux de l'Arbre, comme il a été dit, font évaporer la decoction restante jusqu'a consistance d'extrait; ils y mélent un peu de gomme, & ils en font une pâte solide, dont ils forment des grains de chapelets, qui demeurent noirs & odorans, principalement si incontinent après les avoir formez, ils les oignent exterieurement tout autour avec un peu de baume. On apporte beaucoup de ces chapelets d'Espagne & de Portugal.]

Les *Baumes artificiels* sont des compositions qu'on prépare, ou pour servir de remedes en les appliquant sur les plaies, ou pour fortifier par leur bonne odeur.

Baume *excellent.* Prenez Absinthe trois poignées, Armoise, Ruë, Romarin, Sauge menuë, feuilles & fleurs de chacun deux poignées, graines de Laurier, selon la quantité que vous en voulez faire; mais il faut plus d'Absinthe & de Ruë que des autres herbes que vous ferez cuire dans un chauderon en suffisante quantité l'huile de Noix, & lors que ces herbes seront cuites, ce que vous connoitrez quand elles seront noires, vous les ôterez du chauderon en tirant doucement toute l'huile la plus claire: puis vous presserez les herbes dans un fort linge, même avec la presse pour en tirer toute la substance, que vous ajoûterez a votre huile claire: mettez-y a proportion de la quantité, Poix-Resine battuë une livre, Cire neuve demi livre, Terebenthine de Venise deux dragmes, huile d'Aspic deux onces, remuant toûjours avec une spatule de bois; quand le tout a bien fondu, vous le passerez pour en ôter les ordures, & vous mettrez ce Baume dans un pot verni que vous boucherez bien d'un parchemin, & d'un cuir verni par dessus: & pour bien faire, il le faudroit enfouir dans un fumier de Cheval, pendant six semaines, & s'en servir selon l'ordre qui suit: & si vous voulez qu'il soit liquide, n'y metrez pas tant de Poix-Resine.

Ses vertus. I. Il guérit en vingt-quatre heures toutes blessures recentes, apliqué chaud, aiant premierement lavé la plaie avec du Vin chaud.

II. Toutes douleurs de tête, appliqué chaud aux temples, & en un linge chaud par dessus.

Baume *contre toutes sortes de Plaies & de Contusions.*

Drogues. Prenés d'Huile de Noix demi livre, Storax liquide demi-livre, Gomme Elemi demi livre, Colophone quatre onces, Terebenthine de Venise quatre onces, huile d'Aspic une once, Cire neuve demi livre.

Preparation. Mettez le tout ensemble dans une bassine, faites-le fondre & cuire a feu lent, en remuant toûjours jusqu'a la consistance d'Onguent.

Ses proprietez. Ce Baume est fort bon pour toutes sortes de plaies, blessures, & contusions: il guérit les hemorrhoides, & les piqueures des bêtes venimeuses: il est propre aux goutes, aux apostemes & charbons de la peste: il apaise aussi-tôt la douleur.

Baume *contre les Contusions.* Lors qu'il y a contusion quelque grande qu'elle soit en quelque partie du corps, particulierement si la partie est charneuse, le remede suivant est souverain.

Prenez de l'Huile Rosat & du Vin ensemble, oignez-en la Contusion: cela fait, apliquez-y le remede suivant; prenez de la Cire neuve, la jaune est la meilleure; jettez-la dans l'eau boüillante pour la ramollir, étendez-la sur du linge en forme d'Emplâtre, que vous appliquerez sur la partie meurtrie.

Baume. Prenez Hypericum qui a la fleur jaune, & n'en prenez que les boutons, car il vaut mieux que quand il est épanoui, il faut ôter le verd des boutons, & quand vous en aurez demi-livre, mettez-les dans une phiole avec une livre d'Huile d'Olive, & vous les laisserez tremper l'espace de six ou sept semaines, & puis mettez le tout en un drap neuf bien net & blanc, & le coulez bien fort, afin que pressant ladite herbe, la substance aille dans l'huile, puis remettez ladite huile dans la phiole, mais qu'elle soit nette; puis prenez Gomme Elemi une once en poudre, mettez-la dans ladite phiole d'Huile & fermez-la avec de la Cire bien gommée & de peau par dessus très-bien liée, afin qu'il ne s'évente; plus il vieillit, meilleur il est; il le faut laisser au Soleil quinze jours, le remuant chaque jour pour mieux méler ladite Gomme avec l'Huile, aiez soin que la phiole ne soit pleine à cinq bons doigts près, car quand ladite Gomme y est mise il bout si fort que la phiole se romproit si elle étoit pleine.

Usage. Il est bon pour toutes sortes de plaies, & plus propre aux recentes qu'aux vieilles, quoi qu'elles en guérissent bien; & s'il faut une tente, qu'elle soit toute trempée dans ladite huile: mais s'il ne faut point de tente, mettez-y du charpi ou du cotton trempé dans ladite huile, & mettez le sur la plaie aussi chaud qu'on pourra souffrir; & si vous voulez plus abondamment dudit Baume, il faut prendre de l'herbe, de l'Huile & de la Gomme a proportion.

Baume *incomparable contre toute sorte de Plaies profondes ou superficielles, Contusions ou Dislocations.*

Drogues.

Prenez de Vin rouge gros une chopine, huile d'Olives une chopine, Balaustes, c'est la fleur des Grenadiers sauvages une once, écorce de Grenade seche demi once, Storax deux dragmes, Noix de Ciprès une dragme & demie, Orcanete trois onces.

Pour préparer ce Baume pilez grossierement toutes ces drogues: mettez le tout dans un pot avec l'Huile & le Vin: faites-le cuire à petit feu, jusqu'a ce que tout revienne à la moitié, c'est jusqu'à ce que le Vin soit tout consumé, ce que vous connoitrez si en jettant quelques goutes sur les charbons, elles s'enflammeront sans petiller, du moins beaucoup: que si ces goutes petillent fort, il faut le laisser bouillir encore: le Baume étant fait, vous tirerez le pot hors du feu, le laisserez demi quart d'heure tout couvert, après vous le passerez dans un linge, & vous le mettrez dans des phioles de verre, ou il se conservera plus de deux ans.

Usage. Si c'est une Contusion ou Dislocation, oignez-la de ce Baume, saupoudrez-y par dessus de poudre de Roses de Provins ou de Mirre. Ensuite apliquez-y des étoupes abbreuvées de ce Baume.

Faites la même chose pour les entorses des pieds en envelopant les chevilles, & bandez bien le tour sans trop presser.

Si c'est une plaie, il la faut laver avec du Vin chaud, & la secher avec un linge: & puis vous y mettrez de ce Baume. Après il faut tremper un linge dans ledit Baume & l'apliquer, mettant dessus une feuille de Choux rouge, ou autre. Enfin il faut bander la plaie sans beaucoup serrer, & la panser deux fois le jour.

Si la blessure offense quelque nerf, mêlez un peu de Terebenthine avec ce Baume, & appliqués-le si chaud qu'il se pourra.

Si la blessure pénetre dans le corps, ou bien avant dans la cuisse, il faut premierement seringuer la plaie avec de Vin chaud, l'insinuer d'un côté & d'autre, si elle perce d'outre en outre: puis la seringuer avec du Baume tout chaud, après il faut mettre sur le trou une feuille de Choux, & ensuite une compresse trempée dans du Baume: enfin la bien bander sans trop serrer.

BAUME *ſouverain dont les propriétez ſont ci-après expliquées.*

Drogues.

Prenez des roſes rouges une poignée, feuilles de pimprenelle, de ſauge, de mille-feuilles, de baume ou menthe, de marjolaine, de fariette, d'hyſope, de pêcher, une poignée de chacun, vin excellent une chopine, huile d'olive chopine, ſel commun une poignée.

Préparation. Mettez le tout, à la réſerve du ſel, dans un pot de terre d'une grandeur convenable; faites-le bouillir juſqu'à ce que le vin ſoit tout-à-fait conſumé, & qu'il ne paroiſſe plus que l'huile dans la cuillere, le tout à petit feu, de peur que les herbes ne ſe brûlent au fond, & remuant bien ſouvent; ajoûtez-y le ſel ſur la fin de la décoction; après quelques bouillons, paſſez le tout dans un torchon, dont la toile ne ſoit pas fort épaiſſe, preſſez les herbes pour en faire ſortir le jus.

Proprietez. Ce baume eſt bon contre la gangrêne, la brûlure, la foibleſſe de nerfs, le mal de tête, l'indigeſtion, la colique, la paralyſie, &c.

Il en faut frotter la partie juſqu'à ce que le baume ſoit tout-à-fait imbibé dans la chair, chaufant de tems en tems les doigts pour le faire mieux pénétrer; après il la faut enveloper avec un linge bien chaud, duquel il faut toujours ſe ſervir ſans changer, car il ſera meilleur qu'un blanc. Il faut frotter la partie malade trois ou quatre fois par jour.

Notez que ſi vous voulez faire une plus grande quantité de ce baume, il faut multiplier à proportion ces herbes, l'huile, le vin & le ſel.

BAUME *excellent pour toutes ſortes de plaïes, contuſions, ulceres, gouttes & autres douleurs.*

Prenez des feuilles de laurier, des feuilles d'aluine, des feuilles de ſouci, deux poignées de chacun; de petite ſauge, quatre poignées; du romarin avec la fleur, quatre poignées; des grains de genievre noirs & meurs, quatre poignées; d'huile d'olive, quatre livres & demie, de vin blanc une chopine, de cire neuve une livre, d'huile d'aſpic trois onces.

Pour préparer ce baume, pilez groſſierement les herbes & les grains, mêlez-les enſemble; mettez le tout dans un pot de terre neuf, verſez-y deſſus l'huile d'olive & le vin, laiſſez-les tremper deux ou trois jours, remuant ces matieres avec une cueillere ou eſpatule de bois une ou deux fois le jour; après faites bouillir le tout à un petit feu de charbon dans une baſſine ou chauderon, en remuant ſouvent, juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé, & que les herbes commencent à ſentir le brûlé. Coulez le tout à travers une toile groſſiere, en preſſant fortement, remettez la liqueur dans un baſſin, remettez ce baſſin ſur le feu, & ajoûtez-y la cire neuve coupée à petits morceaux; la cire étant fonduë, ajoûtez-y l'huile d'aſpic, remuez bien le tout enſemble ſans les faire bouillir davantage; gardez ce baume dans un pot de terre.

Quand vous en aurez beſoin, vous en ferez fondre ſur une aſſiete pour en verſer dans les ulceres & dans les plaïes, ou pour en oindre l'endroit des douleurs & des contuſions.

BAUME *artificiel pour pluſieurs maladies.* Prenez des racines d'ariſtoloche ronde, des racines d'iris & de pivoine, de chacune deux onces, des feuilles d'armoiſe, de matricaire, d'origan, de calament, de pulegium, d'abſinthe, de ruë, de marjolaine, de menthe, de ſabine, de ſtœchas, de lavande, d'hypericum, d'anet, de laurier, de melilot, de camomille, de ſambuc, de chacune une poignée, bayes de laurier & de genievre, de chacun une once; ſemence d'agnus caſtus ſix onces, de coloquinte une once, de canele, de gingembre, de géroſle, de muſcade, d'aloës, de chacune trois onces, d'euphorbe une once, de ſtorax liquide deux onces, de la myrrhe, d'opoponax, de bdellium, de ſagapenum, de chacun deux onces.

Il faut faire bouillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'huile d'olive, avec un renard écorché & éventré, le faire bouillir juſqu'à ce que la chair ſoit fonduë, & puis vous y ajoûterez ſur le milieu toutes leſdites drogues. Cela étant tout bien cuit, il le faut couler & preſſer.

Ce baume eſt bon pour la migraine & les vertiges, en l'apliquant chaudement au front & au deſſus des oreilles; il faut mettre du linge chaud deſſus. Pour toute fluxion tombant ſur la poitrine, il faut frotter chaudement cette partie. Pour les douleurs de ventre, colique, ventoſitez, gravelle, ſuffocation de matrice, il faut l'apliquer chaudement ſur la partie malade. Pour les vers des enfans, il faut l'apliquer chaudement ſur le nombril. Pour les retractions ou foibleſſes de nerfs & l'apoplexie, il faut l'apliquer chaudement après de fortes frictions.

Remarquez qu'il faut ajoûter à ce baume une livre d'huile d'olive ſur la fin, & quatre onces de cire jaune avec de la térébenthine.

BAUME *contre les bleſſures.* Prenez racine de chardon béni & de valeriane, demi once de chacune, feuilles d'hypericum deux onces; concaſſez bien le tout, & le faites infuſer pendant deux jours dans le vin blanc, puis il y faut ajoûter trois onces de vieille huile d'olive, grains entiers de beau froment une once & demie, cuire le tout, tant que le vin ſoit conſumé, & d'abord après le paſſer & exprimer par un linge, & ajoûter à l'expreſſion neuf onces de térébenthine, deux onces d'encens tamiſé, puis le faire bouillir un bouillon ou deux, & garder dans une fiole qui ſoit bien bouchée. Pour s'en ſervir il faut laver la bleſſure avec du vin blanc froid, puis l'engrailler dedans & dehors dudit baume bien chaud, même en ſeringuer dedans, & rejoindre les deux extrémitez de la plaïe, puis mettre deſſus un linge imbu du même baume bien chaud, & par deſſus un autre linge trempé en gros vin rouge & froid, puis les compreſſes & ligatures ſeches & il guérit les plaïes ſimples des coups d'épée & de couteau en vingt-quatre heures, de façon que la cicatrice de la plaïe ne paroît aucunement.

BAUME *d'Arceus très-utile pour la guériſon des plaïes.*

Prenez graiſſe de mouton deux onces, graiſſe de porc une once, gomme élemi & térébenthine claire une once & demie de chacun. Le mélange en eſt très-facile, il les faut faire fondre ſucceſſivement l'un avec l'autre, juſqu'à la conſiſtence d'un liniment: on s'en ſert ſur les plaïes comme d'un digeſtif.

BAUME *excellent pour les plaïes.*

Prenez d'huile d'hypericum demi livre, de térébenthine de Veniſe demi livre, de gomme élemi quatre onces, d'iris de Florence, d'aloës, deux onces de chacun, de maſtic, de ſtorax, de myrrhe, de ſang de dragon, d'eau de-vie, deux onces de chacun.

Pour le préparer, faites fondre la gomme avec l'huile & la térébenthine, détrempé cependant le ſang de dragon & le reſte avec de l'eau-de-vie; après mêlez tout cela enſemble, & faites-le cuire à feu lent, ou bien pendant les grandes chaleurs de l'été expoſez-les aux raïons du Soleil pendant un mois.

BAUME *excellent pour les ulceres des gencives.*

Prenez de myrrhe choiſie & de ſucre candi, de chacun parties égales, pulveriſez-les & en rempliſſez le blanc d'un œuf cuit à dur, & coupé par le milieu, liez-le d'un filet, & le ſuſpendez dans une cave, mettant deſſous un vaiſſeau de verre, il en diſtillera une liqueur ou baume, dont on oindra ſouvent le jour la partie ulcerée.

Obſervez qu'il faut faire précéder les remédes généraux.

BAUME *naturel fait d'eau d'Ormeau en faveur des pauvres.*

La façon de cueillir & compoſer ce Baume.

Primò. Dans la ſeve de Juin, fendez l'écorce de la racine de l'Ormeau, ou coupez la pointe de ſes branches, pliez-les & mettez-y des récipiens; ou bien cueillez des veſſies pleines d'eau, qu'on trouve ſur ces arbres, dans ledit tems de la ſeve de Juin; mettez cette eau dans des fioles de verre double; laiſſez-les expoſées au Soleil juſqu'à la fin de la canicule. Mettez un lit de ſel au-deſſous des fioles pour mieux clarifier cette eau, paſſez-là par un linge délié cinq ou ſix fois, de cinq jours en cinq jours, à commencer du jour que vous l'aurez ramaſſée, & vous en ſervez au beſoin: Elle brûle un peu en l'apliquant, comme l'eau-de-vie; mais la douleur paſſe incontinent: elle pénétre auſſi tous les bandages & ligatures; enſorte qu'on en peut mettre des linges mouillez ſur les bandages des membres rompus, ſans les défaire, & cela diſſipera la fluxion quand elle s'y ſeroit jettée, le faiſant deux fois le jour. Quand on aplique le linge mouillé ſur la peau, s'il tient, pour la lever ſans rien écorcher, il faudra apliquer deſſus un autre linge mouillé dans du vin blanc ou eau-de-vie chaude. Ce cataplâme eſt auſſi excellent apliqué ſur les membres foibles, ou attaquez de Paralyſie, de Rhumatiſme, &c.

Secundò. Si cette eau d'Ormeau venoit à vous manquer, prenez la ſeconde peau de la racine de l'arbre, de la groſſeur de deux poings, concaſſez le tout, mettez deſſus trois chopines de gros vin rouge meſure de Paris; faites bouillir le tout à petit feu, juſqu'à la diminution des deux tiers; apliquez le chaudement, il fera preſque le même effet que l'eau d'Ormeau. L'expérience fait voir des miracles auſſi-bien que l'eau. La pinte de Paris peſe 32 onces.

BAUME *du Samaritain, ou de l'Evangile.*

Prenez de l'huile commune & de bon vin parties égales, faites cuire tout enſemble à petit feu dans un pot de terre verni, juſqu'à la conſomption du vin; ainſi vous aurez un baume fait, que vous garderez pour ſes uſages.

On donne à ce remède le nom de *Baume du Samaritain* ou *de l'Evangile*; parce que le charitable Samaritain de l'Evangile, aïant trouvé un miſérable couvert de plaïes & moribond, ne ſe ſervit pas d'autre remède pour ſa guériſon. On peut préparer ce baume en tout tems, avec parties égales de bon vin & d'huile d'olive, cuits enſemble à petit feu dans un pot de terre verni, juſqu'à l'entiere conſomption du vin.

Ce baume, quoique fort ſimple, n'eſt pas à mépriſer; car on peut s'en ſervir utilement pour mondifier & conſolider les plaïes ſimples, & ſur-tout les nouvelles.

BAUME *de Pommes de Merveille.*

Prenez des fleurs, des feuilles & des fruits de Pommes de Merveille, de chacun quatre onces; des racines de grande conſoude, de langue de ſerpent, d'ariſtoloche ronde, & de grande valeriane, de chacun deux onces; de glû trouvé dans les follicules d'Orme, du ſuc d'écreviſſe de riviere, des feuilles de pervenche & de ſanicle, des ſomnitez fleuries de mille pertuis & de caille-lait jaune, de chacun une once & demie, & quatre livres d'huile d'olive: aïant pilé tout ce qui ſe doit piler, & le tout mis dans un vaiſſeau de verre, ſon couvercle par deſſus, vous l'expoſerez aux raïons du Soleil d'Eté pendant douze jours, puis vous en ferez la décoction au bain-marie boüillant, juſqu'à la conſomption de l'humidité; enſuite vous ferez la colature & l'expreſſion, & aïant bien clarifié l'huile, vous mêlerez

rez par-là demi livre d'huile distillée, de la gomme sandaraque, & le baume sera fait.

On choisira les drogues de ce baume, aussi bonnes & aussi nouvelles qu'on pourra les trouver, & après avoir bien écrasé au mortier de marbre celles qui le doivent être, & mêlé toutes ces choses avec l'huile dans un vaisseau de verre, ou de terre verni, étroit d'embouchure, & l'avoir bien bouché, on l'exposera au Soleil pendant douze jours; puis ayant mis le vaisseau dans le bain-marie, on le fera bouillir jusqu'à ce que l'humidité des drogues soit à peu près consommée; après quoi on coulera & exprimera fortement les matieres; & ayant bien séparé l'huile de ces feces, on y incorporera demi livre distillée de la gomme sandaraque, & le baume sera fait. Il doit être gardé dans une bouteille de verre, forte & bien bouchée.

Il est fort estimé pour la guérison de toutes sortes de plaïes, & particulierement pour celles de toutes les parties nerveuses, & pour guérir les brûlures. Il appaise les douleurs des hémorroïdes, réunit & consolide les fentes des mammelles, sur-tout si on y ajoûte tant soit peu de camphre. Il efface les cicatrices de la peau, étant mêlé avec l'huile d'œuf.

Recette du Baume du Commandeur de Parme, dont les effets sont surprenans contre le fer, contre le feu, contre le flux de sang, & pour les femmes en travail d'enfans.

Prenez de baume sec une once, de storax en larmes deux onces, de benjoin en larmes trois onces, d'aloës sucotrin, de myrrhe fine, d'oliban en larmes, de racines d'angelique de Boëme, de fleurs de millepertuis, de chacun demi once.

Il faut concasser les drogues que vous verrez être nécessaires, vous les mettrez dans un flacon de verre double, avec deux livres d'esprit de vin; vous boucherez le flacon avec un bouchon de liege, de la cire neuve & du parchemin; vous exposerez le flacon à la canicule une heure après le Soleil levé, & vous l'ôterez une heure avant le coucher du Soleil, pendant tout le tems de ladite canicule.

Notez qu'il ne faut jamais exposer le flacon dans un tems humide, alors vous le tiendrez dans un endroit le plus sec, & vous l'ôterez aussi quand vous verrez que le tems veut se broüiller. Après la canicule vous remettrez ledit baume dans un autre vase de verre, ou dans plusieurs petits comme vous voudrez, & vous prendrez garde de ne remuer point le marc.

Usage. Voici la maniere de s'en servir.

Si la plaïe de feu ou de fer est profonde, avec une plume que vous tremperez dans le baume, vous en humecterez la plaie, & avec du charpi vous ferez des plumasseaux, que vous mettrez sur la plaïe, & que vous serrerez avec un bon bandage.

Si la plaïe est accompagnée de la fracture à l'os, ne vous en mettez point en peine, vous n'avez qu'à bassiner la plaie par dedans & par dehors, & la panser comme ci-dessus, & les os cariez & pourris sortiront d'eux-mêmes. Experience que Monsieur D*** Prêtre, a vû au Camp devant Verone en Italie, d'un Cavalier du Régiment du Palais, qui reçût par les ennemis un coup de fusil à la hauteur de la cuisse; l'amputation ne pût pas se faire, on le hazarda par ledit baume, les esquilles sortirent d'elles-mêmes, & le blessé fut guéri dans quinze jours.

Si le coup taille les chairs, il les faut ouvrir, y mettre du baume, & faire comme ci-dessus.

Si le coup de feu emporte les chairs, pansez-le avec ledit baume par dedans & par dehors. Il purifiera les chairs, les fera croître & les consolidera.

Si la plaïe est simple, mettez dudit baume, unissez les chairs & il sera guéri.

Enfin la prudence de celui qui se servira dudit baume, en usera conformément à la teneur de la plaïe, ce qui est très-facile à faire.

Une femme qui a de la peine à s'accoucher, & qui souffre des douleurs, donnez-lui en quatre ou cinq gouttes pour le plus dans du bouillon. Elles lui faciliteront l'enfantement & calmeront les douleurs.

Donnez-en aussi cinq gouttes dans du bouillon à celui qui a le flux de sang avec des tranchées insupportables, il recevra un soulagement dans son mal.

Autre Baume de vie très-précieux.

Prenez de fleurs d'*Hypericum* seches ou récentes, & remplissez-en un mâtras en partie, jettez-y dessus deux livres d'esprit de vin, que vous boucherez d'un linge, & par dessus un autre linge mouillé dans du blanc d'œuf, digerez-le quatre jours sur les cendres chaudes, puis coulez-le par un linge, remettez le même esprit de vin coloré dans le mâtras sur les drogues suivantes, en poudre subtile, d'aloës sucot in une once, de benjoin trois onces, de musc & d'ambre six grains de chacun; d'encens mâle, de myrrhe, une once de chacun; de storax, de canelle, de racine d'angelique, de rhubarbe, de gingembre, demi once de chacun; de baume du Perou deux onces; du macis un gros; bouchez le vaisseau comme dessus, & mettez-le a feu de cendre lent pendant vingt-cinq jours, après quoi vous le passerez par un linge, & vous garderez dans une bouteille bien bouchée ce qui en sortira.

Ses vertus. Il guérit le mal d'estomac & ses aigreurs, la colique, le mal de dents, les insomnies; il fait sortir la petite verole; il est bon contre l'esquinancie, le mal de gorge, les ulceres au gosier, les chancres de la bouche, les fleurs blanches des femmes: on le prend par la bouche pour tous les maux. La dose est de demi cuillerée pour les maladies externes. Il guérit la sciatique, les dartres de toutes natures, contusions, humeurs froides & chaudes, loupes, vieux ulceres, enflûres des testicules, descente de boïaux, brûlures de toutes sortes sur le champ, empêche les marques de la petite verole, ôte les châleurs de foïe & les tannes, toutes blessûres de fer ou de feu ou autre maniere; on ne fait que l'appliquer avec du coton; on frotte la partie malade, comme les nerfs débilitez, maux de jambes, fistules, &c. Quand le coton est sec, on l'imbibe avec ce baume sans l'ôter. Il est homogene à l'homme, échaufant ce qui est froid, & rafraichissant ce qui est chaud, comme il a été éprouvé, en le faisant prendre dans des fiévres chaudes qui se sont dissipées avec leurs ardeurs.

BAUME *de Paracelse.* Prenez d'esprit de térébenthine deux livres, de bois d'aloës une once & demie, de myrrhe, de bdellium, d'aloës, de gomme ammoniac, de storax, de calamite, de mastic en larmes, d'oliban, de canelle, de galanga, de gomme de lierre, de gérofle, de muscade, de cubebes, de zedoaires, de chacun une once; de trochisques, de viperes d'Autriche, demi once; de suc de figues (dont on va parler) une once & demie; de la thériaque andromaque une once; de baies de laurier, de saffran, de chacun une once; broïez ce qui le peut être, passez-le par le tamis, & mettez-le avec le reste dans une cornuë, bouchez-le, & laissez l'infuser huit jours, puis ayant adapté un récipient, distilez-le au sable à feu lent, d'abord il sortira une eau visqueuse, citrine & jaune qui nagera par dessus son flegme, ensuite une huile qui est le baume, que vous pouvez rectifier avec du baume du Perou pour corriger sa mauvaise odeur.

Le suc de Figues se fait ainsi.

Prenez des figues récentes tant qu'il vous plaira, coupez-les par petits morceaux, sans piler, puis mettez-les dans un mâtras avec d'esprit de vin qui surnage de deux doigts, bouchez-les & mettez-les huit jours au Soleil, que vous coulerez au clair par un linge, en les pressant doucement; mettez toute la liqueur dans un alambic & distillez en consistance un peu épaisse.

Vertus de ce Baume.

Une goutte mise dans l'oreille soir & matin, guérit la surdité & la douleur d'oreille, le mal des yeux, les maux hystériques, le vomissement, la douleur d'estomac, l'apétit perdu, l'apoplexie, le mal caduc, il appaise les douleurs de la goutte: pris par la bouche il ôte la faculté digestive; il est bon contre la palpitation du cœur, la difficulté de respirer, l'asthme, il fortifie l'estomac, rétablit la poitrine, guérit la pulmonie, les flux immoderez des régles. On le donne dans du vin blanc aux enfans nouveaux-nez qui ont des tranchées, dans leur bouillie; aux femmes en touche dans du bouillon & pour toutes les suites de l'accouchement, réïterant s'il est besoin, & à ceux qui sont atteints de cancers & maux dangereux. La dose est de trois a cinq gouttes; on le donne dans les maladies chaudes & froides, il guérit la lepre, il est propre pour les nerfs affoiblis, étant appliqué il guérit les loupes, les vieux ulceres, les cancers, la gangrene, la galle, & tuë les vers.

BAUME *qui guérit les plaïes en vingt-quatre heures.*

Prenez d'esprit de térébenthine, d'esprit de genievre, de chacun une livre, de tabac six onces; faites-les digerer huit jours au fumier, puis exprimez le tout fortement par la presse.

BAUME *de Gérofle.*

Prenez une livre d'huile d'amandes douces tirée sans feu, demi livre de gérofle en poudre subtile, mettez le tout dans une bouteille de verre fort, qu'il faudra boucher & poser au grand Soleil d'Eté pendant quarante jours & quarante nuits, ensuite mettez le tout à la presse; il ne faut pas que votre bouteille soit pleine, vous mettrez la liqueur qui passera dans plusieurs petites bouteilles ou fioles, & bouchez-la bien. La dose est de dix a quinze gouttes, ayant remué la bouteille, on le donne dans un bouillon qu'on prend à jeun une heure avant que de manger, ou une heure après: il est bon pour les indigestions, pour les vents, il empêche l'avortement, il aide les femmes en couche, fortifie la nature.

BAUME *excellent pour les plaïes & pour toutes les douleurs externes, & mal de côté.*

Prenez une grande bouteille de verre que vous remplirez d'huile d'olive jusques aux deux tiers, & vous remplirez l'autre des fleurs & des herbes suivantes, depuis la saison qu'elles commencent jusqu'à ce que vous les ayez toutes trouvées.

Fleurs de violettes, de thim, de romarin, de serpolet, d'aparine ou de grateron, herbe & fleur de mille-feuilles, de pimpernelle, de stellaria ou pied de lion, fleurs de sauge, de roses, une poignée de chacune; des boutons de millepertuis ou *Hypericum*, deux poignées; boutons de lavande ou d'aspic une poignée; de racines de grande consoude & de chelidoine, une poignée de chacun, qu'il faut bien piler: des baïes de laurier & de lierre, de chacun une poignée, ramassez de petites bourses qui sont aux feuilles des herbes qui viennent au mois de Juin, le plus que vous pourrez: mettez tout ce que dessus selon qu'ils viendront dans leur saison; hâchez le dans la bouteille que vous exposerez au Soleil, puis prenez demi livre de graisse de Menon, qui est un Bouc chatré, faites-la fondre,

fondre & couler, puis prenez aussi un quarteron de cire neuve que vous ferez fondre, a quoi vous ajouterez terebenthine de Venise une livre; incorporez ces trois drogues ensemble, les remuant toujours avec une spatule de bois, puis vous l'ôterez du feu lorsqu'il sera bien incorporé, remuant toujours jusqu'a ce qu'il se rafroidisse, puis vous mettrez dedans quatre onces d'eau de vie, une once d'huile d'aspic ou de lavandre, d'encens, de mirthe, d'aloës sucotrin, de chacun une once, de safran un gros: incorporez le tout avec les susdites graisses après l'avoir mis en poudre, & le remettrez pour cela sur un petit feu jusqu'a ce qu'il soit bien fondu & bien mêlé; mettez le tout dans la fiole au Soleil, jusqu'a la fin d'Octobre, & toutes les fois que vous l'appliquerez il faut qu'il soit aussi chaud qu'on le pourra souffrir, excepté a la brûlure où il le faut froid.

B A Y.

BAY. C'est la couleur la plus commune de poil d'un cheval [tirant sur le rouge, & approchant de la couleur d'une châtaigne. Le Bay a, pour ainsi dire, cinq nuances qui sont *Bay châtaigne*,] *bay clair*, *bay doré*, [*bay sanguin*, qu'on nomme aussi *bay d'écarlate* & *bay brun*. Les bays a miroit ont des marques plus brunes sur la croupe, ce qui la rend pomelée] *bay bruns* sont presque noirs, excepté qu'ils ont du feu au flanc & au bout du nez. Tous les chevaux bays, ceux mêmes qui sont les plus clairs, ont le crin noir, aussi bien que les extrémitez.

B E A.

BEATILLES. Ce sont de petites viandes delicates qui entrent dans la composition des tourtes, des ragoûts, des potages, comme les Trufles, les Artichaux, les cretes de coq, les Palais de bœuf, les ris de veau. *Voïez* TOURTES ou PATISSERIE.

BEAU-TEMS. *Voïez* TEMS, vous y trouverez les présages du beau-temps qu'on peut tirer, soit des animaux, soit du Soleil, de la Lune & des autres Astres.

BEAU Chasseur. C'est un chien qui crie bien dans la voie & retourne toujours la queuë sur les reins. On dit, on ne voit dans meute du Roi que des chiens qui sont *beaux Chasseurs*.

BEAU-REVOIR. C'est un terme de chasse qui se dit quand le limier bande fort sur la botte & sur le trait étant sur les voies.

B E C.

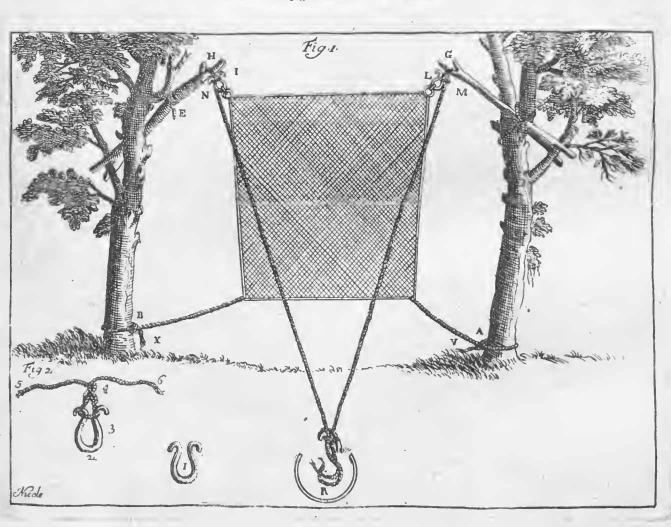
BEC DE CORBIN. Terme de Jardinage. C'est une figure qui entre dans la broderie des parterres.

BECCAFIGUE. *Voïez* BECFIGUE.

[BECCARD. Quelques Auteurs prétendent que c'est la femelle du Saumond, qui a le bec plus crochu que le mâle. D'autres disent que ce sont les saumons du Printems qui deviennent Beccard au mois d'Août & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année.]

BECCASSE. C'est un Oiseau de Passage qui a le bec fort long, & qui est marqueté de gris. Les Beccasses arrivent ordinairement en ces païs-ci vers le milieu du mois d'Octobre, & s'en retournent au mois de Mars. Elles vont & viennent sans s'arrêter plus de huit ou dix jours en un même lieu, & si elles s'y arrêtent davantage, c'est qu'elles ont été blessées, ce qui les fait appareiller; elles ne volent jamais de jour, si quelques bestiaux ou personnes ne les y contraignent, & font leur retraite dans les bois épais, ausquels il y a des espaces clairs, qui sont de côrez & d'autres; elles demeurent toute la journée dans les bois, cherchant à manger des Vers de terre qui se trouvent sous les feüilles des arbres & des taillis. Quand la nuit approche, elles sortent du bois, & vont chercher les eaux & les prairies pour boire & laver leur bec, qu'elles ont tout plein de terre, parce qu'elles le fichent dedans pour en tirer les achées ou vers; elles passent ainsi toute la nuit jusqu'au matin que le jour commence à paroître, alors elles s'envolent dans le bois; quand elles volent, elles cherchent les lieux ombrageux, & se détournent de loin pour côtoyer quelque bois de haute futaye, afin de se cacher & de se mettre à l'abri du vent: si elles veulent entrer dans le grand bois, ou passer de l'autre côté, elles le suivront toûjours d'un vol bas, jusjusqu'a ce qu'il se rencontre une clairere pour passer au travers, parce qu'elles n'aiment pas à voler haut, & n'oseroient voler parmi les arbres, à cause qu'elles ne voient point devant, non plus que les liévres; c'est pourquoi on les prend facilement avec des filets tendus le long des forêts, ou bien dans les clairieres qui se rencontrent à l'entour. Les filets pour les prendre & les autres Oiseaux dont il sera parlé dans la suite seront faits de la maniere dont on l'enseigne dans le mot de filet.

Des clairieres ou passées pour prendre des Beccasses.



Dans le païs où il y a beaucoup de bois, les pantieres sont de bon revenu, puisque l'on peut prendre quelque fois dans un jour plus d'une douzaine de Beccasses; si vous avez nombre de bois taillis, & proche de-là un bois de haute fûtaye, ou seulement une rangée de grands arbres, ne négligez pas d'y faire une pantiere: & telle que vous la voïez dans la figure. Supposez donc que votre futaye ou rangée d'arbres soit longue de trois cens pas, plus ou moins, dans quelque endroit vers le milieu, coupez des arbres au travers, en sorte qu'il y ait une espace de six ou huit toises entre l'arbre A, & l'arbre B, & que la place soit bien nette, sans arbres, souches, buissons, bois, ni pierres, d'environ six toises en quarré, après cela vous ébrancherez les deux arbres A, B, du côté que doit pendre le filet qui pourroit s'y acrocher en descendant, il faudra ensuite avoir deux grosses perches dont on attachera une au haut de chacun des deux arbres, de façon que le gros bout étant fendu ainsi qu'il est en C & D soit fiché sur une branche, & que le milieu E & F, en porte une autre, a laquelle on l'attachera avec une corde ou lien de bois, de sorte que les bouts G & H, ou il y a quelque crochet, ou fourchu, panche sur la passée afin d'éloigner un peu le filet des arbres. On aura toûjours bonne provision de poulies ou boucles de verre, grosses comme le digt, qui sont faites de la forme représentée par la deuxiéme figure, vous en mettrez une à chaque bout de perche G & H, les aïant auparavant garnies d'une corde grosse comme le petit doigt, que vous liérez autour des deux branches de la poulie ou boucle qui sont marquées du chiffre 3, & aïant fait un nœud tout proche; faites-en un autre à quatre doigts plus loin au lieu marqué 4. laissant deux bouts de la corde 5. & 6. longs d'environ un pied chacun pour suspendre la poulie au bout de

chaque perche, comme elles ſe voyent aux lettres I & L, on les met proche les fourchus des perches G & H. Ces fourches ou crochets, ſervent pour empêcher que les poulies ne baiſſent plus bas que le lieu ou on veut qu'elles demeurent. Ces boucles de verre ou poulies étant ainſi attachées, il faudra paſſer en chaque poulie ou boucle de verre une ficelle, dont les deux bouts ſeront au pied de l'arbre, afin de paſſer en leur place d'autres cordes plus fortes quand on voudra tendre le filet; & pour n'avoir pas la peine de monter en haut toutes les fois qu'il faudroit tendre, vous y pourriez mettre au commencement les groſſes cordes comme les ficelles; mais vous ne ſerez pas aſſuré de les y retrouver comme les ficelles qui ne valent pas la peine d'être dérobées. Il ne reſte plus qu'à faire une loge pour retirer celui qui attendra les Becaſſes à venir, il n'importe pas de quel côté on la faſſe, pourveu qu'elle ſoit droit à droit, & éloignée du milieu du filet de ſix ou huit toiſes, comme au lieu marqué de la lettre R. Cette loge ſera ſeulement de cinq ou ſix branches de taillis entrelacez les uns dans les autres de la hauteur d'un homme, & toute ouverture du côté du filet, afin d'y avoir la vûë lorſqu'il ſera tendu; il y aura pour ſiége un peu de chaume, ou fougere, & à trois ou quatre pieds de-là, tirant vers le filet, un bon crochet de bois piqué en terre avec force à l'endroit marqué R. pour y paſſer le bout des cordes du filet, ainſi la paſſée ſera en état d'y pouvoir être tenduë.

Il n'eſt pas néceſſaire de ſe ſervir de deux poulies, une ſeule ſuffiroit d'un côté comme en N, de l'autre côté en L. On attacheroit par l'une de ſes extrémitez une longue perche dont l'autre extrémité ſeroit attaché à l'arbre un peu au deſſus de C, par le moien d'une corde qui donneroit la liberté à la perche de pouvoir être élevée ou baiſſée, lorſqu'on éleveroit ou baiſſeroit le filet. Le Chaſſeur n'auroit qu'une corde à tenir, & il ſe mettroit à côté de l'arbre B, d'où il ne pourroit être apperçu.

Quand une Beccaſſe vient ſe prendre, il faut abaiſſer le filet le plus promptement qu'il eſt poſſible, parce qu'en ſe débattant elle pourroit s'échapper. Enſuite on lui caſſe une aile, & on lui écraſe la tête. On releve auſſi-tôt la pantiére, parce qu'il peut arriver que d'autres Beccaſſes viennent s'y prendre, & on les manqueroit ſi on la tenoit long-tems abaiſſée. *Voiez* PANTIERE.

Comment les Payſans prennent les Beccaſſes dans les bois avec des lacets

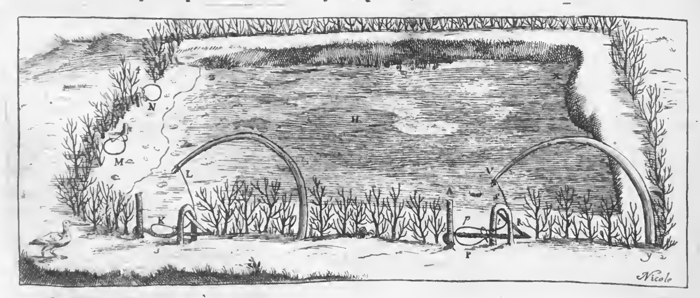
Les Païſans qui ſe mêlent de collecter les bois pour prendre des Beccaſſes, n'y perdent pas leur tems, puiſque les lacets étant une fois tendus, ils n'ont la peine que d'y aller voir le ſoir ſur les quatre heures; celui qui exerce ce métier fait proviſion de pluſieurs douzaines de collets, plus ou moins ſelon l'endroit du bois où il y a des Beccaſſes; ces collets ſont faits de ſix brins de crins de cheval bien longs, & cordez enſemble, avec une boucle coulante à un bout, à l'autre un gros nœud qu'on fait paſſer dans le milieu d'un bâton fendu avec la pointe d'un coûteau, il s'ouvre & on y fait entrer le brin ou bout du collet de crin, puis on fait entrer le nœud qui le tient arrêté, & l'empêche de paſſer de cette fente; ce bâton eſt gros comme le petit doigt; & long d'environ un pied, pointu par un bout pour le piquer en terre. Les lacets ainſi attachez chacun à un piquet, le Païſan les met dans un ſac tout empaquetez, & s'en va dans les bois taillis les plus feuillus, reconnoitre s'il y a des Beccaſſes; ce qu'il voit par les feuilles qui ſont à terre, leſquelles ſont rangées de côté & d'autre par les Beccaſſes qui trouvent des Vers deſſous; il le connoit encore par leurs fientes qui ſont des foirards griſâtres, grands comme la main. Quand le Païſan eſt aſſuré qu'il y a des Beccaſſes en ce lieu-là, il fait une grande enceinte autour comme environ quarante ou cinquante pas de large, laquelle vous eſt repréſentée dans cette figure.



Ce n'eſt autre choſe qu'une petite haye haute de demi pied, qu'il fait entre les ſouches du taillis; par exemple, ſuppoſez que les branches marquées des lettres A. B. C. D. E. ſoient autant de ſouches, il fait la petite haye avec des brins de genêt ou autre bois, d'une ſouche à l'autre, & ne laiſſe au milieu une voye où il n'y a que la paſſée d'une Beccaſſe, comme ſont F. G. H. I. ſi bien que la Beccaſſe qui ſe promene dans le bois cherchant à manger, trouve cette petite haye, la ſuit juſqu'à ce qu'elle rencontre une paſſée; car jamais elle ne s'envole, c'eſt pourquoi le Païſan y pique un lacet qui eſt ouvert en rond & couché à plate-terre, ſuporté ſur quelques feuilles, de ſorte que la Becaſſe paſſant par dedans la paſſée, emporte le colet ou lacet avec les pieds, lequel ſe ferme & la ſaiſit. La forme de ce lacet tendu eſt repréſentée par les lettres H & I. Si quelque-fois en vous promenant dans le bois, vous y rencontrez de ces laces, faites-guêter depuis midi juſqu'au ſoir, vous y attraperez les colleteurs, & ſi parmi ces collets il s'y en rencontre qui ſoient élevez à cinq ou ſix pouces haut de terre, tels que ſont ceux marquez des lettres F & G. c'eſt ſigne que les Perdrix fréquentent en ce lieu-là, & que les Païſans les vont prendre. D'autres colleteurs font dans leur enceinte pluſieurs hayes de travers & quelques-unes au dehors, afin que les Oiſeaux ſe prennent plus promptement: on a diverſes fois rencontré des perdrix & des Beccaſſes priſes de cette façon.

Comment les Païſans prennent les Beccaſſes au long des eaux.

On a dit au commencement de cet Article que les Beccaſſes vont la nuit au long des fontaines, à cauſe qu'elles ne gelent point. Le Païſan qui ſe méle d'en prendre, noublie pas d'aller les matins au long des ruiſſeaux, fontaines, marais, & foſſés qui ſont à l'abri dans les bois, pour voir s'il y a eu des Beccaſſes la nuit précedentes; car elles ne manquent guéres d'y retourner après, ſi elles y ont été une fois: c'eſt pourquoi il y tend des rejets, qu'il appelle ainſi, parce que ce ſont des brins de bois qui étant ployez, ſe redreſſent d'eux-mêmes. La maniere de les tendre ſe voit par la figure ici repréſentée.



Supposez que le quarré long marqué de la lettre H, soit une fosse pleine d'eau où vont les Beccasses, & que son abord soit du côté désigné par les chiffres 2. 3. 4. le Païsan ferme tout autre lieu par où les Beccasses peuvent aborder depuis 2. x. jusqu'à z avec des genêts, ou autre bois, & fait au plus bel abord une petite haye z y P. 3. M. N. haute de cinq ou six pouces, & assez proche de l'eau, comme environ a un demi pied, laissant à cette haye des espaces, ou certaines passées qui sont éloignées les unes des autres d'environ cinq ou six pieds plus ou moins selon l'étenduë du lieu. Ces passées sont marquées des lettres P. 3. M. N. ausquelles il tend des collets & lacets en cette sorte. Il pique sur le bord de la passée un bâton A haut de cinq pouces, & moins gros que le petit doigt; & à l'autre bord de cette passée, à un demi pied un petit arçon S. élevé de trois ou quatre doigts qui fait comme une porte ronde, regardant le bâton ou piquet A. puis il y a une petite marchette qui est un crochet de bois plat, long de sept ou huit pouces, ayant une coche proche du bout R, ce crochet se met au bâton A & l'autre bout passe sous l'arçon. Il prend encore une verge de bois de coudrier, ou de quelque autre bois, qui étant plié, se redresse de lui-même; cette verge est de la grosseur du doigt & longue d'environ trois pieds, qu'il pique dans la petite haie, a deux ou trois pieds loin de la passée; il attache au petit bout V, une ficelle longue d'un demi pied, au bout de cette ficelle est noué un lacet de crin de Cheval, avec un petit bâton coupé par les deux bouts, & fait en coin à fendre du bois. Le Paysan fait plier ce rejet, & passe le lacet P par dessous l'arçon, faisant passer aussi le bout du petit bâton, il l'arrête sous le bord S de l'arçon, & levant la marchette, fait entrer l'autre bout du bâton dans la coche R, qui tient par ce moyen la machine en état, puis il étend en rond le lacet P par dessus la marchette, qui doit tenir si peu, qu'une beccasse voulant passer, & posant le pied sur la marchette, fasse détendre le rejet, de sorte que le lacet prenne l'oiseau par le pied.

D'autres attachent à la marchette un petit cercle, afin que la beccasse ait plus d'espace pour mettre son pied & faire jouer le rejet; car il peut arriver qu'elle ne marchera pas dessus en traversant la passée. Cette seconde façon de rejet avec le cercle à la marchette, vous est représentée par la lettre K. D'autres se servent de collets qu'ils ajustent, comme on a montré dans l'Article précédent; & qui sont marquez dans la figure par les lettres M. N. On peut se servir des rejets, & des collets & lacets au même lieu où on tendra proche de l'eau.

Maniere d'accommoder les Beccasses.

C'est d'abord de les plumer & de leur passer le bec à travers le corps par les côtez sans les vuider, après quoi on le pique de lard fort proprement pour les mettre à la broche; étant embrochées, on pose sous elles dans la lechefrite des rôties pour en recevoir le degoût qui en tombe: Après qu'elles sont rôties, on y fait une sauce avec orange, sel, poivre blanc & une ciboulette.

Beccasses en ragoût.

Pour faire un bon ragoût de beccasses, on s'en sert lorqu'elles sont à demi cuites, puis on les coupe en piéces pour les mettre dans une casserole avec du vin, des capres & des champignons, le tout assaisonné de sel & de poivre; après quoi on les laisse bouillir jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite, pour être servies après y avoir pressé un jus d'orange.

Beccasses en salmi.

On ne les fait rôtir qu'à moitié, ensuite on les coupe par gros morceaux, & on les met dans une casserole avec du vin On y ajoûte des trufes, des champignons hachez, un bon jus, des anchois avec des capres; quand le tout est bien cuit, on lie la sausse avec un coulis de bœuf ou de veau; mais avant que de servir ce ragoût, il faut le dégraisser & y presser du jus d'orange.

On peut servir les *beccasses* en surtout comme les pigeons. *Voyez*-en la maniere dans l'Article des PIGEONS. On en fait aussi des pâtez. *Voyez*. PATE'.

[BECCASSE DE MER. Est un oiseau gros à peu près comme un canard, garni de beaucoup de plumes, les unes blanches, les autres grises, les autres noires; sa tête est longue de trois doigts, & large de deux; son bec est long de quatre doigts, & gros comme le petit doigt; fort, un peu recourbé vers le bout, & bien plus fort que celui de la beccasse ordinaire, peu pointu, de couleur grise & jaunâtre; sa langue est longue de trois doigts, & grise; son palais est jaune; ses yeux sont grands; son cou est long de quatre doigts, gros comme le pouce; ses ailes fort grandes & amples, longues chacune de plus d'un pied & demi; sa queuë est courte à proportion de ses ailes, quarrée par le bout, large de quatre ou cinq doigts, blanche; ses cuisses sont courtes, maigres; ses jambes sont longues chacune de cinq doigts, grosses comme le petit doigt, grises ou rougeâtres; ses pieds sont larges, composez chacun de trois doigts, unis ensemble par une membrane cuirassée comme aux autres oiseaux aquatiques; ces doigts sont armez d'ongles noirs peu piquants; sa chair est tendre & d'un goût savoureux, qui a du rapport a celui de la beccasse ordinaire, elle est fortifiante & restaurante.]

BECCASSINE. C'est une espéce de beccasse. Elle a le bec long & noir au bout. Elle differe de la beccasse en ce qu'elle est plus petite.

Maniere d'aprêter les Beccassines.

On aprête les beccassines de la même maniere que les beccasses, lorsqu'on les veut faire rôtir: mais quand on souhaite les manger en ragoût, on les fend en deux sans les vuider, supposé qu'elles soient à demi cuites à la broche, puis on les passe à la poële avec du lard fondu, ou bon beurre roux, sel, poivre blanc & un peu de ciboule; & faisant après cela distiller un jus de champignons dans ce ragoût, avec un peu de citron; on le sert lorsqu'il est cuit, pour le manger tout chaud.

BECFIGUE. C'est un petit oiseau qui se nourrit de raisins & de figues, d'où il a pris son nom. C'est un mets exquis, il est tendre & gras comme un ortolan.

Pour aprêter des becfigues, on se contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds; & à mesure qu'ils cuisent à la broche, on les saupoudre de croute de pain rapé avec du sel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

BECHE est un outil de fer, large à peu près de huit à neuf pouces, & long d'environ un pied, assez mince par en bas, & un peu plus épais par en haut à l'endroit ou il y a un trou, qu'on nomme une *Douille*, dans lequel trou on met un manche de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long. On se sert de cet outil ainsi emmanché pour bêcher, c'est-à-dire, pour remuer & labourer la terre, ce qui se fait en enfonçant cette bêche un pied dans cette terre, afin de la renverser sans dessus dessous, & par ce moïen faire mourir les méchantes herbes, & la disposer en même-tems a une nouvelle semence, ou a un nouveau plan de légumes, &c.

BEG.

BEGAYEMENT. C'est une prononciation imparfaite & difficile à entendre, causée par la difficulté qu'on a de prononcer certaines lettres, comme sont le B, l'R & le T. Le bégaïement est naturel ou accidentel. Le naturel vient de naissance par un vice propre de la langue ou de ses ligamens. L'accidentel succede à l'apoplexie ou a la paralysie.

Le bégaïement de naissance, s'il ne se guérit étant dans l'adolescence, dure toute la vie, & cause d'ordinaire de facheuses diarrhées.

Pour guérir cette indisposition, les remédes sont généraux, une maniere de vivre qui deséche doucement cette grande humidité; aux enfans, il faut leur faire un cautere, & leur appliquer sur la suture un emplâtre dessicatif; entr'autres on se servira de l'emplâtre de betoine, ou de celui-ci: Prenez demi-once de fleurs de camomille, autant de marjolaine ou de gingembre, trois dragmes de graines de moutarde, de racine de piretre & de feuilles de laurier, deux dragmes de gomme opopanax & de castor; pilez tout ensemble, ensuite faites fondre une once de cire jaune, avec quatre onces d'huile d'olive; étant hors du feu, mêlez vos poudres & formez-en une masse d'emplâtre, pour s'en servir comme il est dit.

On pourra pour toutes sortes de personnes, se servir à l'extérieur du test, d'huile de castor, ou de ruë, ou de terebenthine, ou de sauge; ou l'on aura recours aux remédes qui sont ordonnez à la paralysie, tant pour le dedans que pour le dehors.

BEGAYER. Terme qui se dit d'un cheval qui bat à la main, qui leve le nez, qui branle la tête & qui secouë la bride.

BEL.

BELETTE, ou fouïne. C'est un petit [animal à quatre pieds, couvert de poil, fort agile & presque toujours en mouvement; son corps ressemble à celui du rat; mais il est plus long & plus délié,] il a le museau étroit, la queuë, le dos & les côtez roux avec le gosier blanc.

[Il est hardi & cruel. Il a beaucoup de rapport au furet, soit pour la forme, soit pour la vivacité.]

La belette vit de taupes, de souris, & avale les œufs de pigeons dans les colombiers. Elle est si carnaciere qu'elle tueroit dans une seule nuit toutes les poules d'un poulaillier. Elle hait le corbeau, la corneille: elle se bat contre les chats & les serpens.

Il y en a de deux sortes, l'une qui est domestique, & l'autre qui est sauvage. La belette domestique mange les pigeons & plusieurs autres animaux, elle se loge dans les greniers. La sauvage se retire dans les cavernes, dans les fentes des pierres, elle se nourrit de rats, de taupes & de chauves-souris. Sa fiente a quelquefois une odeur de musc.

Proprietez.

On employe le cerveau & le foye de la belette contre l'épilepsie; son estomac & la chair contre la morsure des serpens [pris en poudre & appliquez extérieurement sur les morsures.] Son fiel mêlé avec de l'eau de fenouil est bon pour dissiper les cataractes des yeux. On fait prendre en poudre ses parties naturelles dans les retentions d'urine. La dose de toutes les parties de la belette, est depuis un scrupule jusqu'a une dragme. [Sa fiente est résolutive, propre pour amollir les glandes. Son sang est fort estimé pour adoucir la douleur de la goutte, étant appliqué dessus.]

Il se trouve encore une autre espéce de belette qu'on appelle en Latin, *Mus ponticus seu Ermineus*; en François, *Ermine*. Elle ne differe guere des autres belettes qu'en ce qu'elle est blanche par tout, excepté au bout de la queuë, qui est fort noire: elle habite comme les précédentes, dans les cavernes en Mauritanie, & en plusieurs autres pays Septentrionaux. La peau est fort estimée pour les riches fourures.]

Secrets pour faire mourir les Belettes & les Renards.

Il faut avoir une pomme ou une poire bien meure, que vous fendrez par le milieu; vous la saupoudrerez avec de la poudre bien fine de la noix vomique, après vous la rejoindrez & la mettrez vers le poulailler; ces animaux rencontrant cette nourriture en leur chemin, ne manqueront pas d'en manger & s'empoisonneront.

BELIER. C'est le mâle des brebis. Un bon belier doit avoir le corps élevé, le front large, les yeux noirs & hardis, le ventre grand, la queuë longue, & la laine épaisse. Il faut encore prendre garde s'il a les testicules grosses, le rable large, les oreilles grandes, couvertes de laine, & les cornes retortillées. [Les beliers qui n'ont point de cornes, ne sont pas si estimez que les autres : ceux-ci sont plus ardens après les brebis. Il ne faut que cinquante brebis pour un belier. Columelle assure que les beliers qui n'ont point de cornes, sont les meilleurs dans les climats temperez ; mais que dans ceux où le froid regne beaucoup, il faut préferer les autres. Pour empêcher que les beliers cornus ne se heurtent, il faut prendre un petit aix large d'un demi-pied, y mettre des pointes de clous, & le lier aux cornes de l'animal, les pointes tournées contre le front. Après cela, lorsque le belier en a senti une fois l'atteinte, il n'a garde d'y retourner.]

Dans le tems que le belier saillit les brebis on doit lui faire manger souvent du pain, du chenevi & de l'avoine. Il ne faut point l'employer qu'il n'ait trois ans. *Voyez*. BREBIS & BETAIL.

BELIER, en Latin *Aries*. Terme d'Astronomie. C'est le premier des douze signes du Zodiaque. Il commence au point de l'Equinoxe du Printems, qui est celui où le Soleil allant d'Occident en Orient, passe de la partie Méridionale du monde, dans la Septentrionale. C'est encore de ce point d'où l'on commence a compter les degrez de l'écliptique suivant l'ordre des signes, c'est-à-dire, d'Occident en Orient.

Ce signe est composé de treize étoiles, on le désigne par ce caractere, ♈

Les Astrologues disent qu'il est le domicile de Mars, l'exaltation du Soleil, & qu'il fait avec le Lion & le Sagittaire le trigone de feu.

[BELVEDERE, en jardinage, est un lieu dont la vûë n'est point bornée, & d'où l'on découvre un païsage agréable. Les belvederes sont, ou naturels, ou artificiels ; les derniers se forment par le moyen des terres transportées.]

BELLE-VERDURE. Cette plante n'est que verdure. On l'appelle encore *Belle-Vûë*, parce qu'elle est si agréable que l'œil se repose agréablement sur elle : elle garnit agréablement un pot, & s'éleve environ de deux pieds & demi de hauteur ; c'est un des plus agréables ornemens des jardins que l'on connoisse : elle se plante & replante comme l'on veut, on en fait des allées & de compartimens tels que l'on veut : quand elle a paré un jardin pendant tout l'Été, à la fin elle seche & devient jaune ; & quand elle commence à sécher, c'est le tems d'en amasser la graine, qui se mêle avec les feuilles seches : elle en porte quantité : elle est fort petite & menuë, & de couleur de terre. Les tiges qui restent sont fort propres pour faire des balais de cabinets, ou bien des chambres propres. Cette plante vient facilement par tout quand elle est en bonne terre, & au Soleil.

B E N.

BENEFICIERS. *Les Bénéficiers ne peuvent réussir a être benis de Dieu, ni se sauver, s'ils ne considerent & n'observent ce qui suit.*

I. S'ils sont entrez dans les Bénéfices, ou pour paroître avec une pompe toute séculiere, & vivre dans un luxe prophane, qui consomme la plus grande partie des revenus de l'Eglise très-indignement, dont elle gémit depuis si long tems, & que les Canons & les Peres condamnent avec tant de force, ou ayant pour but & pour motif, même le seul nécessaire à leur entretien, selon la discipline & les bornes de la modestie Ecclesiastique ; car si le premier est horriblement criminel, le second ne l'est guéres moins. N'est-ce pas un étrange renversement, dit S. Bernard, ce Pere si zelé pour la sainteté du Clergé, & si éclairé dans la dispensation des biens de l'Eglise, que de chercher un Bénéfice dans la vûë d'avoir le nécessaire dans la vie ; c'est prêcher pour vivre, c'est acheter un bien de la terre aux dépens des richesses du Ciel, c'est faire servir le spirituel au temporel, c'est rapporter la fin aux moyens, au lieu que les moyens ne doivent être que pour la fin ; & qui peut être si aveugle, que de ne pas savoir que nous ne devons pas servir Dieu & son Eglise pour vivre & subsister ; mais que nous ne devons vivre que pour rendre service à l'un & à l'autre ?

II. S'ils ont désiré quelque Bénéfice, présumant qu'ils y feroient beaucoup de bien, & que leur conscience seroit en repos, de ce qu'ils ne le demandoient pas, quoique ce fût par un mouvement d'ambition ou d'avarice.

III. S'ils ont permuté ou changé leurs Bénéfices pour en avoir d'autres, sans une cause fondée sur le besoin & l'utilité de l'Eglise, les translations & les permutations ayant toujours été odieuses & condamnées par les Conciles ; car on ne change jamais que pour avoir un Bénéfice plus commode, plus riche, ou plus honorable.

IV. S'ils n'ont point obtenu quelque Bénéfice par faveur, fraude, ou violence, au préjudice d'un autre qui en étoit légitimement pourvû ; car alors ils y sont intrus, & obligez à la restitution des fruits qu'ils y ont reçûs.

V. S'ils n'ont point caché, ou aidé à cacher le corps de quelque Bénéficier mort, ou s'ils ont prévenu le tems de sa mort pour avoir celui de faire admettre la résignation à Rome ; outre les peines de Droit, leurs provisions sont nulles, & les Ordonnances des Rois le défendent, à peine de privation de tout droit possessoire aux Bénéfices. Or personne n'est si peu instruit, qu'ils ne sachent que l'Eglise veut que les Ordonnances des Princes Souverains nous servent de loi, & ayent la même force que les Canons, quand elles n'y sont pas contraires.

VI. S'ils ont permuté un Bénéfice avec quelque Bénéficier à l'extrémité de sa vie, & qui ne savoit plus ce qu'il faisoit ; ce te permutations est nulle, ne se faisant que pour frustrer le Collateur, & le malade n'étant pas censé avoir une liberté suffisante de volonté, ni d'esprit.

VII. S'ils ne sont point entrez dans quelque Bénéfice en vertu d'un garde, ou titre de Gradué qu'ils ont obtenu par argent ou par faveur, & pour lequel ils n'avoient pas la capacité requise : car alors la collation est nulle, & ils sont obligez à la restitution, même des fruits reçûs.

VIII. S'ils ont pris quelque Dignité, Chanoinie ou autre Bénéfice, qu'ils n'étoient pas en état de servir dans l'an, faute d'avoir l'age & les autres conditions.

IX. Si, ayant été pourvûs de quelque Abbaye, même Commendataire, ils ont pris les Ordres sacrez, s'ils ne les avoient déja : quelques Conciles du Siécle dernier les obligent non-seulement d'être Prêtres, mais veulent aussi que leur maniere de vivre soit encore plus étroite que celle des Prêtres Séculiers. Ces Conciles supposent qu'ils soient appellez au Sacerdoce, qu'ils soient en état d'y faire leur salut, & d'y servir l'Eglise ; car sans cela, il vaudroit mieux qu'ils ne fussent point Prêtres, que l'être indignement, la Charge d'Abbé ne leur donnant pas droit de l'être, & ne pouvant supléer à la vertu & à la science dont on a besoin pour entrer dans les Ordres sacrez.

X. S'ils ont évité par finesse, ou autrement, l'examen qu'ils étoient obligez de subir pour entrer dans quelque Bénéfice, ou s'ils ont supposé d'autres à leur place ; leurs provisions étant nulles, & eux excommuniez & inhabile à posséder aucun Bénéfice.

XI. S'ils ont obtenu des Provisions de Rome pour éviter l'examen de l'Evêque, à cause de leur incapacité, cela ne suffisant pas : car outre que leur incapacité seule les en rend indignes, il y a clause expresse dans les Provisions de Rome, qui porte, que l'Ordinaire est commis pour juger si le Pourvû est digne de Bénéfice.

XII. S'ils ont plusieurs Bénéfices, quoiqu'un seul de ceux qu'ils possédent, soit suffisant pour leur entretien honnête ; les Conciles les ont toûjours condamnez d'avarice, d'espéce de trafic & de gain honteux ; mais particulierement celui de Trente, qui fait deux sortes de Decrets sur cette matiere.

XIII. S'ils ont demandé des dispenses pour tenir plusieurs Bénéfices sans cause raisonnable, qui ne peuvent être que l'utilité ou la nécessité de l'Eglise, & non l'utilité particuliere du Bénéficier, car la pluralité des Bénéfices, sans une cause raisonnable, est contre le droit Divin & moral. Ces Dispenses, dit le Cardinal Caïetan, aprés S. Bernard, n'excuse pas le péché mortel, à cause que le Pape les a données, parce que la dispense du Pape ne tombe que sur le droit positif, & non sur le droit Divin & moral, & que la pluralité des Bénéfices sans une cause raisonnable, est contre le droit Divin & moral, selon lequel les biens de l'Eglise doivent être distribuez avec justice à ceux qui font partie du Corps de l'Eglise & qui peuvent les desservir, c'est pourquoi, ajoute-t'il, on ne doit point absoudre un homme qui croit être en sureté de conscience, parce que c'est l'ordinaire presque de tout le monde d'agir ainsi, ou parce que le Pape a donné dispense, qui est, dit-il, une dissipation ; ainsi encore que l'on soit pourvû d'un Bénéfice par des voies Canoniques, si on y entre par le péché, comme on fait, quand c'est contre les regles de l'Eglise, on ne laisse pas d'être criminel devant Dieu.

XIV. S'ils ont resigné quelque Bénéfice à leurs Neveux, parens ou amis, en considération particuliere de l'amitié ou parenté, plûtôt que de l'utilité de l'Eglise.

XV. S'ils ont entretenu leurs parens des biens d'Eglise, pour les faire vivre au dessus de leur condition, ou pour les avancer dans le monde, dans les Charges ou Emplois, leur étant deffendu tres-expressément, particulierement par le Concile de Trente, de ne leur donner, si ce n'est en leur pauvreté, c'est-à-dire, pour le nécessaire de la vie, & non de l'état, sur tout lorsqu'il est au-dessus du commun.

XVI. S'ils ont employé les revenus Ecclésiastiques conformément à leurs obligations ; savoir à l'entretien des Eglises de leurs Bénéfices, & dépendances qui sont de leur obligation, tant des bâtimens que des ornemens nécessaires : 2. aux pauvres ; 3. à leur nourriture & entretient modeste, selon leur condition Ecclésiastique, & non pas selon le luxe & la vanité du monde.

XVII. S'ils ont résolu de donner à leurs parens après leur mort, ou durant leur vie, les épargnes des revenus de leurs Bénéfices, leur étant deffendu & ne le pouvant sans en rendre un compte terrible au jugement de Dieu, puisque ce n'est pas leur bien ; mais celui des pauvres : car comme disent les saints Peres, les Bénéficiers ne sont que les Ministres & les Dispensateurs & non-pas les Maîtres & les possesseurs proprietaires de leurs revenus.

XVIII. S'ils ont fait amas d'argent ou autres biens par esprit d'avarice, étant une convoitise damnable & criminelle à tout Crétien, mais sur tout aux Ecclésiastiques.

Examen des Présentateurs & Collateurs des Bénéfices.

I. S'ils ont présenté aux Bénéfices, ou s'ils les ont conférés, particulierement ceux qui sont à charge d'ames, à d'autres qu'à des personnes qu'ils ont jugé les plus dignes de ces emplois.

II. S'ils ont donné des Bénéfices à charge d'ames à ceux qui les ont recherché eux-mêmes, ou qui les ont fait demander par d'autres, s'en étant rendus indignes par la présomption qu'ils ont eu de les demander comme en étant dignes.

III. S'ils ont présenté, ou s'ils les ont donné même aux plus indignes, par des considérations humaines, par exemple, pour recompenser des services rendus, ou qu'ils attendroient qu'on leur rendit, ou parce qu'ils espéroient qu'on leur donneroit quelques autres Bénéfices en pareille rencontre pour eux ou pour leurs parens ou ami ; enfin si ç'a été avec quelque condition, en tous ces cas il y a simonie.

IV. S'ils ont présenté ou donné quelque Bénéfices, de quelque nature qu'il soit, a ceux qui n'avoient pas la volonté d'être Ecclésiastiques, ou n'étoient pas en état de servir l'Eglise.

V. S'ils ont présenté, ou s'ils ont donné a des personnes qui en avoient déja d'autres suffisans pour vivre honnêtement, contre la dispo-

position des canons, qui défendent la pluralité des bénéfices, lorsqu'un seul est suffisant, ou lors qu'ils demandent résidence; car il n'est pas permis d'avoir plusieurs bénéfices requerans résidence, quand bien ils ne seroient pas suffisans séparement pour vivre honnêtement; mais à l'un d'eux on en peut joindre un autre qui ne demande point résidence, & c'est cela seulement que permettent les canons.

VI. Si en présentant à un bénéfice, ou en le conférant, ils se sont réservé la disposition d'une partie des fruits.

VII. S'ils ont présenté ou conféré des bénéfices en régle à des séculiers pour des bénéfices séculiers, à des réguliers sans pouvoir particulier.

VIII. Si voulant présenter ou conférer un bénéfice régulier à un seculier, & ne le pouvant légitimement, ils se sont servi du nom d'un Religieux par une confidence condamnée.

IX. S'ils ont donné ou promis des bénéfices avant que d'être assurez de la vacance.

X. S'ils ont donné des bénéfices à leurs parens pour satisfaire au sang & a la chair, plutôt qu'aux besoins de l'Eglise.

BENJOIN. [Est une gomme résineuse, fort odorante, que quelques Auteurs mettent au nombre des encens & des aromates. Elle sort par incision d'un arbre gros, beau, rameux & étendu, qui croît aux Indes, à Siam, à Sumatra: il s'en trouve aussi beaucoup dans les forêts du Royaume de Lao; son bois est fort dur. Cet arbre ressemble assez a l'amandier; mais ses feüilles sont plus longues & arrondies par le bout, semblables à celles du citronnier; mais elles sont un peu plus petites & moins vertes. Quelques Auteurs prétendent, mal-à-propos, que le Benjoin se trouve dans des especes de gousses, & qu'il se forme d'une huile épaisse par l'ardeur du Soleil.

On nous apporte de deux sortes de Benjoin, un en larmes, & l'autre en masse ou en gros morceaux.

Le véritable Benjoin en larmes, qu'on trouve rarement, & dont les gens de la suite de l'Ambassadeur de Siam apporterent en France assez grande quantité, est d'un jaune doré au dehors, blanc au dedans, rayé de petites veines claires, blanches & rouges, friable & sans aucun goût; mais d'une odeur douce & fort aromatique, bien différent du Benjoin en larmes, qui se vend communément, qui est en masse, clair, net, transparent, de couleur rougeâtre, parsemé de taches blanches, semblables à des amandes rompuës; ce qui la fait appeller *Benzoinum Amygdaloïdes*, d'une odeur fort aromatique, mais douce & agréable.

Le second, que les Droguistes appellent *Benjoin en sorte*, doit être net, luisant, facile a rompre, résineux, de couleur grise, jaunâtre ou rougeâtre, mélange de larmes blanches comme le premier, fort odorant. Il faut rejetter absolument celui qui sera trop noir & de nulle odeur. Le *Benjoin en sorte* est très-sujet a être falsifié par plusieurs gommes fonduës ensemble.

Le Benjoin en larmes est préferable à l'autre; mais comme il est rare, & qu'on n'en trouve pas toûjours, on peut lui substituer le dernier.] Cette derniere sorte est appellée des habitans de Sumatra (qui est le lieu d'où elle vient) *Benjoin de Boninas*. La premiere espece appellée *Amygdaloïdes* est la meilleure. Ce Benjoin pour être bon, doit être rougeâtre, pur, lucide, recent, de bonne odeur, & qui lors qu'on le brûle rend une fumée qui sent le bois d'aloës.

Proprietez du Benjoin.

Il incise & attenuë, il résiste aux venins, il fortifie le cerveau, le cœur & la matrice; [il est propre pour les ulceres du poûmon, pour l'asthme, pour effacer les taches du visage, pour résister à la gangrene, pour parfumer l'air.] Mis en poudre on s'en sert dans les sternutatoires & dans tous les médicamens céphaliques, tant internes qu'externes.

Il faut remarquer que les fleurs de Benjoin sont bonnes pour les asthmatiques. [Les Parfumeurs s'en servent dans leurs pastiles & dans leurs cassoletes. On tire du Benjoin une huile qui est un baume pour les plaïes.

B E Q.

BEQUILLER & bêchoter, se dit quand on fait un fort petit labour avec une houlette dans une caisse d'orangers ou d'autres arbrisseaux, ou avec la cerfoüette; par exemple, dans une planche de laituës, de pois, de chicorées, de fraisiers, &c. Cela se fait pour mouver, c'est-à-dire, rendre meuble cette terre qui paroît battuë; ensorte que l'eau de pluie ou arrosemens puissent pénétrer dans le fond de la motte qui est dans la caisse, ou pénétrer au dessous de la superficie de la terre pour aller servir de nourriture aux racines.

B E R.

BERCEAU. C'est en terme de jardinage une treille de jardin de perches, de charpente ou de fer, qu'on couvre de vigne ou d'autres verdures propres a cet ouvrage. On dit: *Voilà un beau berceau de Vigne: Ce berceau de Chevrefeuil est enchanté.*

BERGER. Il faut en Eté que le Berger se leve toûjours de grand matin, qu'il mêne son troupeau a la fraicheur, & qu'il ait soin de le conduire dans les bons endroits & pâturages: qu'il ait un bon chien pour bien ramêner ses moutons lorsqu'ils vont dans les blés ou dans quelqu'autre héritage défendu: qu'il soit toûjours actif & vigilant, & prenne bien garde au loup dans la rive des bois: qu'il ait soin d'avoir toûjours de bons béliers pour couvrir ses brebis; & lorsque quelqu'une veut faire son agneau, il faut qu'il sache lui aider a agneler; qu'il prenne garde qu'elle ne tuë son agneau, ou ne lui fasse mal, & qu'il le raporte au logis lorsqu'il se retire: il doit aussi leur faire ou faire faire de bonne litiere, & les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourrages en tems d'hiver; & pour empêcher & ôter le venin de sa bergerie, enterrer un crapaud tout vif au milieu: s'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuse maladie, il doit d'abord l'ôter de son troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, & la panser & médicamenter suivant qu'elle en a besoin. *Voyez* BREBIS.

BESCHE. *Voyez* BECHE.

BESCHOTER. *Voyez* BEQUILLER.

BESOARD. *Voyez* BEZOURD.

B E T.

BETAIL. Par ce mot on entend les bêtes à quatre pieds qui servent au labourage ou à la nourriture de l'homme. On le distingue par les *bêtes à cornes* & les *bêtes à laine*. Les betes a cornes sont les Bœufs & les Vaches. Les bêtes a laine sont les Moutons & les Brebis. On y pourroit joindre les Chevres.

On parlera dans cet Article des secours qu'on peut tirer du bétail pour augmenter les revenus, & par ce moyen augmenter les richesses de tout le Royaume, & diminuer la misere des gens de la campagne.

Il y a des Brebis qui donnent deux agneaux par an, & deux fois plus de laine & plus fine que celle de France.

Il y a aussi des Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les nôtre.

Et pour les Pays maigres, il y a des Chevres qui ont aussi deux fois plus de lait & meilleur que celui de nos communes, dont le poil est fin & bon a faire du Camelot. Il y a de tous ces animaux en France, qui ont bien réüssi.

Si on établit ces Brebis par tout on multipliera la laine, & les draps diminuëront de prix.

Si on établit ces Vaches & ces Chevres, on multipliera le lait, le beurre & le fromage; les ouvriers & tous les pauvres peuples vivront à meilleur marché, & les Manufactures qu'ils font diminuëront aussi de prix.

Cette race de Brebis & de Vaches est venuë des Indes en Hollande, & de là en France, il y a déja long-tems, & y réüssissent fort bien; les premieres furent amenées au marais de Charante, & puis dans ceux d'Aunis & de Poitou: on en a encore vû chez les curieux aux Provinces voisines. On s'est enquis exactement de la façon de les élever, nourrir & conduire; leurs maladies & leurs remedes.

Si la race de ces Brebis qu'on appelle (*Flandrines*) étoit établie par tout le Royaume. Premierement, il y en auroit plûs qu'il n'y en a; elles en donnent deux par an, & souvent quatre. Secondement, quand on n'en nourriroit pas plus qu'on en nourrit presentement, la France néanmoins produiroit deux fois plus de laine qu'elle n'en produit: ces Brebis en donnent deux fois plus que les nôtres, & elle est plus fine; & ainsi les draps diminueront de prix, l'étranger n'en apportera plus, l'argent demeurera parmi nous & ne sortira pas du Royaume.

Outre cela, tout le pauvre peuple vivroit plus à son aise; la plûpart ne mange que du pain, sans une goutte de soupe, sans beurre, sans lait, sans fromage, principalement dans les Fauxbourgs de Paris; j'y en ai vû un nombre. On peut multiplier cette manne, le Roi en sera béni à jamais par tous ces malheureux qui mênent une vie languissante.

Il est facile de faire l'établissement de ces bestiaux par tout le Royaume, sans qu'il en coûte rien au Roi ni au peuple. Avant de le faire voir il est bon de répondre aux objections que l'on peut faire connoitre.

1. On peut dire que ces Vaches & Brebis ont perdu beaucoup de leur fécondité, les amênant des Indes dans l'Europe, & d'un pâturage gras dans un maigre, que la race s'abâtardira.

2. Qu'il en coûtera beaucoup à les nourrir, & que cette dépense sera égale ou excédera le profit qu'on en tirera.

3. Que dans les Pays maigres, où il y a peu de fourrage, le bétail périra pendant l'Hiver, ou du moins languira, sur-tout les Agneaux primes, lorsque les meres pendant cette saison n'auront point de lait pour en nourrir deux.

4. Que cette race de Vaches, Brebis, Chevres coûtera cher, & qu'on ne pourra en trouver une assez grande quantité pour peupler toute la France.

Il est vrai que la race de tous les animaux qu'on amêne des Indes & des Pays chauds en France, dégenerent beaucoup: celle-ci a été premierement amênée de Hollande en France, dans des marais où le pâturage est gras, & de ces marais dans des Pays plus maigres; & néanmoins ces bêtes ont réüssi par tout, plus ou moins, toûjours elles conservent cette fécondité au double & au triple au-dessus de celles du canton où elles sont: j'ai été les voir exprès, & je me suis enquis de tout exactement.

Par exemple, dans la Hollande ces Vaches & Brebis sont plus belles, plus grandes, & donnent plus de lait & de beurre qu'en France; celles des marais en France en donnent plus que celles qui sont en Pays maigres; mais toûjours elles conservent leur avantage au dessus des bestiaux du Pays où elles sont, & rapportent au double; & c'est assez pour dire que si l'établissement en étoit fait par toute la France, il y auroit de la laine au double, & du lait, & du beurre, & du fromage.

Nous voyons que tous les animaux qu'on nous a apporté des Indes, qui ont pû s'habituer parmi nous, sont plus féconds que les nôtres. La race des pigeons patus est venuë des Indes, s'ils sont bien nourris ils font des petits tous les mois; mais quand ils ne feroient pas mieux que ceux de France, ils sont toûjours plus fertiles qu'eux au

au double, on le voit par expérience ; cela vient donc de la race & non pas de la nouriture.

De même pour les Poulles d'Inde, quelque maigre que soit le Païs ou elles sont, & qu'elles ne soient pas mieux nourries que l'autre volaille, elles seront toujours plus grandes que nos communes, quand elles ne feroient que pâturer, & que les notres fussent nourries de grains.

Pour faire voir encore que la race y fait plus que le pâturage, dans ces marais de Poitou, & autres voisins, il y a des Brebis communes qui paturent avec celles dont la race est venuë des Indes, & néanmoins ces communes ne donnent qu'un Agneau par an, & de la laine une fois moins que celle de cette race des Indes, qu'on appelle Flandrines, & sont en même paturage, & conduites de même façon. J'y ai vû (c'est le Sieur Calloët qui parle, & qui parlera) en divers lieux, principalement en deux métairies dont les terres se joignent, que dans l'une il n'y avoit que des Brebis communes, qui ne rapportoient qu'un Agneau par an, & de la laine à proportion ; & que dans l'autre qui n'en étoit pas éloignée, il y avoit de ces Flandrines qui en rapportoient deux & souvent quatre.

Un de ces Métaiers me dit l'an passé qu'il avoit une Brebis qui lui en rapportoit quatre reglément tous les ans, & que l'année dont il parloit, elle lui en avoit donné six en treize mois ; cela me fut attesté par les voisins, en présence de sept ou huit personnes de qualité de Marans : ce Métaier s'appelle Meixeaux Vergneau, il demeure dans le marais sauvage, & me dit que les Brebis de cette mere lui en donnoient toujours quatre.

Pour la quantité de laine, le seul pâturage n'y fait pas aussi, ni la grandeur du corsage, la race y fait plus que cela. Il y a dans ces marais certaines Brebis bâtardes, dont le pere est Flandrin & la mere commune ; ces bâtardes ne sont gueres plus grandes que leur mere, & néanmoins donnent deux fois plus de laine & plus fine : elles sont en même pâturage & en même étable ; la race donc fait plus que le pâturage.

Nous en voyons l'expérience dans la race des Chiens : l'un a le poil ras, l'autre a le poil long ; le Levrier, par exemple, & le Matin, ont le poil court, on ne peut les tondre ; les Barbets au contraire ont le poil long & épais, on les peut tondre deux ou trois fois l'an, & cependant ils sont nourris de même nourriture & en même maison.

Il en est de même des Vaches Flândrines ; cette race venuë des Indes, donne du lait toute l'année sans discontinuation, quoi que pleines & prêtes a vêler, a la réserve de trois ou quatre jours ; quant a celles de France au contraire le lait les quitte, ou du moins elles en donnent fort peu deux ou trois mois avant de vêler.

Les Veaux de ces Flandrines ne tettent point, on les sevre le jour qu'ils sont nés, on les nourrit de lait ribotté : au contraire ceux de France on ne les peut sevrer ni accoûtumer à boire ce lait ribotté, ils meurent, on en a fait l'expérience, comme je le dirai ci-après : il faut donc si on veut nourrir les Veaux des Vaches de France, qu'ils tettent un mois ou deux du moins : voila donc trois a quatre mois que les Vaches de France ne donnent presque point de lait, les Flandrines en donnent toute l'année, & au double plus que celles de France, & ainsi elles rapportent deux a trois fois plus de profit que les nôtres ; cela vient principalement de la nature de leur race, qui a aussi cela qu'elles n'engraissent point tandis qu'elles donnent du lait ; tout ce qu'elles mangent, toute la substance va en lait & en beurre, & elles demeurent toujours maigres ; au lieu que celles de France, si le pâturage est trop gras, engraissent & ne donnent plus de lait.

On voit encore cela dans ces marais de Poitou ; il y a des Vaches communes dans même pâturage que les Flandrines, & néanmoins elles ne donnent pas, à la moitié près, autant de lait & de beurre que les Flandrines : les Veaux des communes n'approchent pas de la grandeur des autres, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois, & que les Flandrins soient sevrez dès le jours qu'ils naissent, & qu'ils ne boivent que du lait ribotté.

On ne sauroit sevrer ceux des Vaches du Pays, ils meurent : un certain Métaier d'un marais tout proche de Marans, dont la cabanne est vitrée, qui est la seule qui soit vitrée dans le marais, m'a dit que plusieurs l'avoient essaié, & lui-même en avoit fait l'essai trois fois, & qu'ils mourroient ; que le Veau une fois deshabitué de tetter un jour seulement ne tette plus, ni sa mere ni aucune autre, & ne se peut accoûtumer à boire du lait comme ceux des Flandrines.

De dire que ces Brebis & ces Vaches mangent beaucoup plus que celles de France, qu'il en coûtera cher a les nourrir, principalement l'Hiver, & que la dépense excédera le profit, cela n'est pas vrai.

Elles ne mangent gueres plus que celles de France ; un grand homme ne mange pas à proportion de sa grandeur plus qu'un petit, un grand cheval non plus, & rend bien plus de service, dont est venu le vieux proverbe, petits Valets, petits Chevaux, gâtent vituailles : je le sai par expérience ; j'ai trente & quarante Vaches pendant l'Eté, il y en a de grandes & de petites, elles ne mangent gueres plus les unes que les autres ; c'est le Sieur Calloët qui continuë à parler.

Pour le fourrage, l'hiver, où il n'y en a pas en abondance, il y a trois moïens, dont je parlerai ci-après, suivant la nature du Pays & du climat ou l'on est, pour les nourrir a bon marché.

De dire qu'il sera difficile d'établir cette race de Bestiaux par tout le Royaume, non ; & voici comment :

Premierement, pour les Brebis, rien de plus facile ; il ne faut avoir qu'un mâle de cette race Flandrine dans un troupeau de Brebis communes, & tous ceux qui en viendront, tiendront de la race du pere, rapporteront deux Agneaux par an, & deux a trois fois plus de laine & plus fine que celles du Pays ; cela est experimenté dans tous les marais de Poitou & ailleurs ou il y a de cette race : un mâle peut servir à cinquante Brebis.

Il y a plus, les mâles qui viennent de ce Belier, qu'on appelle bâtards, ont encore la même vertu que le pere, & la communiquent à leurs enfans, mais la race de ces bâtards n'est pas si belle ; & ainsi il vaut mieux avoir toujours un Belier Flandrin, de la belle origine, le profit est bien plus grand, c'est comme d'avoir un bel étallon.

2. Ces Beliers se pourront prendre dans les marais de Poïtou, tandis qu'il y en aura, on en trouvera quantité, ils sont bons à huit mois, & durent jusqu'à quatre ans : il sera bon de faire défenses dans ces marais, de ne tuer plus ni châtrer ceux de cette race, & si cela ne suffit, on pourra en faire venir de Hollande dans les Provinces maritimes, & delà en fournir les Provinces voisines, la multiplication se fera promptement ; en un an cent Beliers produiront cinq mille de leur race, & ces cinq mille produiront tous au bout d'un an, & ainsi on trouvera dans le Royaume dequoi en établir par tout.

3. Pour conserver la grândeur de cette race, & avoir toujours de beaux Beliers, il sera bon d'établir dans chaque Parroisse quelque nombre de Brebis de cette grande race Flandrine, ou du moins des plus belles bâtardes ; premierement, pour persuader le peuple dès la premiere année, qu'il est vrai ce qu'on leur dit, que ces Brebis donnent deux Agneaux par an, & deux fois plus de laine que celles du Pays. Secondement pour conserver la race des beaux Beliers.

4. Comme le Paisan est difficile à persuader, même pour son bien, & avec raison, à cause que par le passé il a été souvent trompé, sous prétexte d'un bien apparent, il sera bon de convier les Curez & la Noblesse de les persuader, & leur en donner l'exemple. Il sera bien doux, pour une pistole ou deux de dépense, qui a un troupeau de cent Brebis, de gagner tous les ans trois à quatre cent livres plus qu'à l'ordinaire. Je dirai ci-après comment il faut nourrir ces Beliers, & les agneaux qui naissent l'hiver, cela se fera sans dépense ; ils seront plus grands & plus gras, & se vendront au double plus que les communs. Je dirai aussi de quelle maniere il faut les élever, les conduire, & guérir leurs maladies.

Pour ces Vaches, le profit est extraordinairement grand, comme nous avons dit, deux a trois fois plus que des communes ; elles donnent du lait toute l'année, deux fois plus que celles de France, leurs Veaux ne tettent pas, & quand elles sont pleines, le lait ne les quitte que quatre ou cinq jours devant que de vêler, & nos communes sont trois ou quatre mois sans en donner, ou fort peu. Pour établir donc la race de ces Flandrines dans tout le Royaume, il sera bon de commencer par les Provinces & les lieux où les pâturages sont meilleurs, comme certains cantons de Bretagne, Normandie, Auvergne, & autres lieux, & delà continuer dans les Provinces voisines.

Pour cela il faudra prendre de ces Vaches dans ces marais du Poitou & marais voisins ; & comme on ne croira pas d'abord ce grand profit qu'on ne les aie eu un an chez soi, il sera bon de les vendre a crédit à des personnes solvables, pour faire promptement l'établissement, autrement cela languiroit.

Il faudra aussi avoir un Taureau Flandrin de la belle race, dans chaque Parroisse où l'établissement se fera, & prier quelques Gentils-hommes, ou personnes de mérite, de le prendre pour le donner par préférence a ces Vaches ; s'il en peut servir plus grand nombre qu'il n'y en aura dans la Parroisse, on pourra le bailler aux Vaches communes les plus belles ; leur race deviendra plus grande & plus abondante en lait, & presque aussi féconde que les Vaches Flandrines à un tiers près, c'est-a-dire, après la seconde & troisiéme génération ; leurs Veaux se pourront aussi sevrer : il sera bon de donner quelque privilege aux nourrissiers de ces Taureaux, comme on a fait à ceux des étalons en Poitou.

Un Taureau Flandrin peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre, après ce tems il devient trop furieux, si par nécessité on en avoit besoin, on pourroit le tenir attaché comme ces Anes de Mirebeau ; mais dans peu on aura de ces Taureaux par tout, comme des Beliers Flandrins, défendant de les tuer ni châtrer.

Pour les Chevres, on pourra les établir dans les Pays maigres & stériles, où l'on ne peut avoir des Vaches. Ces Chevres, comme j'ai dit, donnent deux à trois fois plus de lait que celles de France, il est meilleur & le fromage fort bon, le poil est aussi plus fin, & elles en donnent deux à trois fois plus que les nôtres ; il est bon à faire des camelots ; on peut en avoir de la race par la voïe de Marseille, & delà dans les Provinces maritimes, qui le communiqueront aux Provinces voisines.

Il faudra aussi établir des Boucs de cette race dans les Parroisses, & en user comme pour les Taureaux ; les Chevres bâtardes deviendront de la race de leurs peres.

Pour revenir a la façon de les élever & conduire, comment les nourrir l'hiver & a bon marché.

I. Le principal secret pour avoir du Bétail, grand, beau, & de belle race, consiste à bien nourrir & élever les petits ; la beauté de l'arbre dépend de la pépiniere, & de bien planter. A l'égard des Agneaux qui naissent pendant l'hiver, les meres alors ont peu de lait, elles ne peuvent en nourrir deux, ils meurent ou languissent : voici quatre moïens pour y remédier, suivant la nature du Pays où l'on sera.

Je ne parle point du foin, c'est la nourriture ordinaire ; mais s'il n'y en a pas en abondance, voici qui vaut mieux que le foin, & qui leur fait avoir quantité de lait, presque autant qu'en été : ce sont certaines raves & naveaux que l'on seme en Juillet, & que l'on tire de terre a l'arrivée des gelées, que l'on hache, comme je dirai ci-après ; on en donne le soir à chaque mere environ plein un chapeau, rien de meilleur pour avoir quantité de lait.

II. Les Raves ſe ſement dans les terres legeres, les Naveaux dans les peſantes & humides, & ainſi on peut en avoir partout de l'un ou de l'autre; ſi on en a quantité des vingt & trente charretées ou plus, & ſi on a peu de logement pour les mettre à couvert des pluies pendant l'Hiver, qui les feroient pourrir, je dirai ci-après la façon de faire une loge ſans frais pour les conſerver durant tout ce tems.

III. Ces Raves & Naveaux ſe peuvent ſemer après les Orges primes, & ainſi on peut faire porter à la terre deux recoltes en un an; on le fait par experience, je le fais chez moi; pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere & menuë; après l'Orge elle eſt fort dure, cela ſe fait facilement avec un rateau que j'ai inventé, dont je parlerai ci-après.

Voici un autre moïen pour nourrir les Brebis pendant l'Hiver, & leur faire avoir abondance de lait; cette nourriture croit dans les terres les plus maigres: Dans les landes & terres ſteriles, il vient ſans ſemer un certain jonc marin qu'on appelle en certaines Provinces *de la Lande.* Cette herbe porte une certaine fleur jaune & commence à fleurir dès l'entrée de l'Hiver; on prend les pointes les plus tendres, on les pile & on en donne à chaque Brebis mere, ou portiere une chapelée; cela eſt bon auſſi à toute ſorte d'autres Animaux, Chevaux, Poulains, Bœufs, Vaches, &c. Je parlerai ci-après d'une petite machine pour en piler quantité & en peu de tems, & ſans frais.

Ce Jonc marin ſera bien meilleur, plus delicat & plus nourriſſant, & vaudra du Sain-Foin, ſi on le ſeme en bonne terre labourée, il durera huit ou dix ans; un arpent de terre ſemée de cette graine, vaudra deux arpens de prez.

Pour avoir de la graine, il faut la faire ramaſſer par des enfans dans les landes quand elle eſt mûre, il n'en faut que trois pintes pour ſemer un arpent, elle eſt fort menuë; pour la ſemer également, il faudra la ſemer comme les Raves & Naveaux, comme je dirai ci après; cette graine ſe ſeme au commencement du Printems.

Mais pour avoir des Agneaux beaux par excellence, & à peu de frais, & par ce moïen avoir une belle race de Brebis & de Moutons, dont le profit ſera plus grand que celui des petits, voici ce qu'on a experimenté, il n'y a rien de nourriſſant comme les Pois, il faut en faire cuire de ſorte qu'ils ne ſoient pas reduits en pâte, les mettre dans du lait de Vache ou de Chevre, donner a ces Agneaux de ce lait & de ces Pois, tant qu'ils en voudront boire & manger: ils profiteront, & ſe vendront au double. Une année on fit l'experience, on en donna à une partie des Agneaux, on ſupputa la dépenſe, cela ne revenoit qu'a environ cinq ſols par tête, & ils ſe vendoient quarante a cinquante de plus; ſi on n'a pas de Pois, les Feves ſeront bonnes.

Pour les accoûtumer à manger de ces Pois & à boire de ce lait, on doit faire comme aux petits Chiens, & leur en mettre dans la bouche, & avec le doigt les accoûtumer a boire.

Si on eſt dans un Païs ou il y ait peu de paille pour faire litiere aux Brebis, il faut leur en faire de Genêt, ou Bruiere s'il y en a; s'il n'y a rien de cela, il faut paver leurs étables, de ſorte qu'il y ait bien de la pante pour écouler les urines.

Pour guerir leurs maladies, comme il vaut mieux empêcher le mal, que de le guerir, commençons par la; il n'y a rien de ſi bon que de leur mettre du Sel dans un ſac pendu dans leurs étables; en entrant elles ne manqueront pas, toutes les unes après les autres, d'aller lécher ce ſac, (marque que cela leur eſt bon) car les Animaux on un certain inſtinct, qui les porte a tout ce qui leur eſt bon, & les éloigne de ce qui leur eſt contraire, témoin le Chien, qui prend certaines herbes qui le purgent, la Cigogne & pluſieurs autres.

On ne doit pas dire que le Sel eſt cher: au Païs où il l'eſt davantage, il n'en faudra pas ſept ou huit livres par an, c'eſt peu de choſe pour conſerver votre troupeau & empêcher la mortalite.

Quand les Brebis ſont malades, il faut les ſeparer ſur l'heure, tout le monde le ſait: mais voici un remede qui eſt excellent, qui n'eſt en pratique que depuis peu, il eſt bon pour les Brebis, & pour toute ſorte d'autres Animaux, Chevres, Chiens, Vaches, Chevaux, &c. on l'a experimenté, c'eſt du Vin emetique. Qu'on ne crie pas au larron, que cela tuë bêtes & gens, l'experience eſt plus forte que toutes les raiſons: qui aura peur, faſſe l'experience ſur une ou deux pour commencer.

Voici comment cette Medecine ſe compoſe à peu de frais, prenez une livre d'Antimoine & une livre de Salpêtre, faites pulveriſer le tout enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métal; après qu'il aura achevé de bouillir, jettez-y de l'eau ou du Vin; lavez bien le tout, il reſtera une certaine matiere comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle Foie d'Antimoine. Si on ne veut point ſe donner cette peine, on en trouve a acheter dans toutes les grandes villes, chez les Droguiſtes & Epiciers; prenez une once de ce Foie d'Antimoine, envelopez-le dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de Vin, & à proportion, le blanc eſt le meilleur, il faut y mettre huit dragmes de Sené, & a proportion: ſi vous voulez, vous y pouvez mettre du Sucre, Noix de Muſcade, & autres Epiceries chaudes. Les maladies des Animaux qui paiſſent, viennent de froid & d'humidité; quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le remede ſera aſſez bon ſans cela, on l'a éprouvé en toute façon; vous laiſſerez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien la ferez bouillir pendant trois ou quatre Miſerere.

Donnez une demi chopine de ce Vin, qu'on appelle à Paris demi-ſeptier, a chaque Brebis, pareille doſe aux petits Animaux; pour les grands, Vaches, Chevaux, &c. il faut une pinte.

Pour la nourriture & conduite du Belier, donnez-lui ſouvent du Pain, de l'Avoine, ou de la graine de Chanvre, qui eſt la meilleure, car elle eſt la plus chaude; les Animaux qui en viendront, ſeront plus forts & plus vigoureux, plus grands & de plus belle race, votre

[...]lier en outre ſervira plus grand nombre de Brebis, & elles retiendront toutes.

Venons à ces Vaches qui donnent deux ou trois fois plus de beurre & de lait que les nôtres, pour les raiſons ci-devant dites, & qui ſont confirmées par experience: voici le moïen de les élever, conduire & nourrir avec auſſi peu de frais que les communes, principalement pendant l'Hiver, & de leur faire avoir abondance de lait.

On peut ſévrer leurs Veaux dès le jour qu'ils ſont nez, & les nourrir de lait riboté; ils en uſent ainſi dans les marais, a cauſe du profit du lait & du beurre. Si l'on prend mon avis, je conſeille de faire cela quand on ſera proche d'une grande Ville, ou les denrées ſont bien venduës; mais quand on en eſt éloigné, je conſeille de laiſſer tetter les Veaux pour les raiſons que je dirai ci-après; quoi qu'on les laiſſe tetter, il reſtera beaucoup de lait à la mere, que l'on poura tirer plus qu'a la meilleur Vache commune.

Il y a eu dans ces marais de Marans, une Vache bâtarde, d'un Taureau Flandrin, & d'une Vache commune, qui avoit eu deux Veaux en une ventrée, qui tettoient il y avoit quatre mois, grands & gras extraordinairement, & néanmoins il reſtoit du lait a la mére, & quantité; je la fis tirer devant moi. Pour avoir donc, & maintenir la grandeur & la beauté de la race, il vaudroit mieux faire comme on fait en Poitou, laiſſer les Veaux tetter long-tems, par ce moïen on aura de grandes Vaches & des Bœufs extraordinairement grands, forts & vigoureux; deux trainent & labourent plus de terre que quatre.

Dans ce Poitou j'ai vû dans une même Mètairie, de grands Bœufs & de petits, qui étoient de même pere & de même mere; les grands avoient tetté long-tems, & les petits n'avoient guêres tetté. Chez les Chartreux d'Aurais en Bretagne, j'ai été voir exprès une race de Vaches fort grandes & fort belles, dont les meres étoient petites. Ces bons Religieux me dirent que cela s'etoit fait pour les avoir laiſſé tetter lông-tems; tout depend de la, & le profit eſt au double. Un Gentilhomme du Poitou laiſſe les ſiens tetter un an; quand on eſt éloigné des Villes, & que le lait ne ſe vend point, on le doit faire, du moins nourrir de la ſorte un petit nombre, pour avoir une belle race.

Si on eſt proche des Villes, & que le lait ſe vende cher: Voici comment il faudroit faire: laiſſez le Veau Flandrin tetter ſa mere un mois ou deux; & tirez ce qui lui reſtera, elle en donnera encore plus que la meilleure Vache du Païs, ou bien faites a ſon Veau tetter une Vache commune; & pour le faire encore avec plus de profit, mettez le Veau a la nourrice, a la campagne éloignée des Villes où le lait ne ſe vend point.

Pour les conduire l'Eté avec auſſi peu de pâturage que les communes, il faut ſavoir que l'herbage quand il eſt trop vieux, & trop mûr, eſt dure, que le bêtail n'en mange pas volontiers, & qu'il n'eſt pas ſucculent: Comme la viande trop cuite n'a plus de ſuc; d'un autre côté ſi l'herbage n'eſt pas aſſez mûr, qu'il ſoit trop tendre, il n'a plus auſſi aſſez de corps & de ſuc, il ne fait que paſſer, & le bêtail en mange deux ou trois fois plus que de celui qui eſt en maturité, & ne profite pas; je le ſai par experience.

Outre cela le bêtail aime le changement de pâturage, comme l'homme le changement de viande; dans ces grandes pâtures, la moitié de l'herbe ſe perd, ils vont a la plus tendre, & laiſſent la plus dure, qui ſeche, & ſe perd en la foulant aux pieds; dans les endroits délicats, ils la paturent ſi près de terre, & la tiennent ſi ſujette, qu'elle profite peu, tendre comme elle eſt.

Un particulier donc pour bien ménager ſes pâturages, s'il le peut, & que le lieu le permette, qu'il les ſepare a proportion du nombre du bêtail qu'il a, qu'il n'y en ait que pour trois ou quatre jours, je le ſai par experience, l'herbe repouſſe plus vite, & plus fort, que lors qu'elle eſt toûjoûrs paturée & foulée aux pieds, & puis vous la laiſſez meurir, tant, & ſi peu que vous voulez, tout ſe mange a la fois, à cauſe de la petite étenduë du lieu, & le bêtail la trouve meilleure a cauſe du changement; deux arpens terre ainſi ſeparez, en vaudront trois en une commune.

Voici le moïen de faire les ſeparations à peu de frais; ſi c'eſt dans une terre qui ſe puiſſe charruër, cela ſe fera quaſi pour rien, dans le lieu ou vous aurez deſſein de faire votre foſſé ou levée, au pied faites charruër la terre; cette charruë en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes; pour relever cette terre, qu'il y ait des hommes après la charruë, le nombre qu'il faudra avec des pelles de bois, larges & ferrées par le bout, comme celles dont on meſure le Sel, on en leve plus avec une de ces pellës, qu'avec trois ou quatre pelles de Jardinier; que l'on plante des levées ſuivant la nature du Païs, quand ce ne ſeroit que du bois a feu, cela produira trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté; & vous doublerez preſque le revenu de vos pâturages.

Si vos pâturages ſont humides, qu'on n'y puiſſe charruer, faites vos ſeparations de hayes de Saules, ou d'autre bois blanc; la premiere année défendez-la du betail, la ſeconde emploïez-la, & l'entre-laſſez dés le pied, pour empecher que le betail ne s'y aille frotter, & ne la faſſe mourir; plantez des ſolives dans vos pâtures, cinq ou ſix, par exemple, ils s'iront frotter contre, parce que c'eſt une eſpece d'étrille qui les gratte plus fort qu'une Saule fraiche plantée, qui n'a point de reſiſtance. Outre cela pendant les chaleurs de l'Eté, s'il eſt poſſible, mettez le Bêtail a l'ombre, les Vaches auront du lait au double, d'eux-mêmes ils quittent la pature pour y aller, marque que cela vaut mieux que nourriture; nature eſt ſage, l'inſtinct ne manque pas; les hayes de Saules & bois blancs en les laiſſant monter on fera de l'ombre; ſi vous n'avez pas cette commodité, faites leur des appentis dans les paturages, ou les amenez a l'étable.

Pour la nourriture d'Hiver, qui eſt ce qui fait peur, en voici de trois ſortes, & a bon marché; choiſiſſez celle qui ſera la plus commode ſuivant votre climat, nous en avons deja parlé (des Ra-

ves, des Naveaux, du Jonc marin) les Raves sont grosses comme le bras; & viennent dans les terres legeres & chaudes; les Naveaux viennent mieux dans les terres pesantes & humides, comme en Bretagne, Bresse; il y en a qui pesent quinze & vingt livres: Le Jonc marin viendra par tout, vous en voiez dans les Landes & terres steriles; ils profitent mieux dans les terres un peu plus froides que chaudes; nous avons déja dit que ces Raves, Naveaux & Jones Marins, valent mieux au Bétail que le Foin, que cela les engraisse davantage, & que les Vaches en ont beaucoup plus de lait; marque que cela a plus de suc & de substance.

On séme ces Raves & Naveaux en Juillet, en Pleine Lune ou au déclin, elles en sont plus grosses; prenez garde sur tout que le tems soit un peu humide, c'est-à-dire, si vous en avez la commodité, deux livres & demi de graine suffisent pour semer un arpent de terre, car elle est fort menuë.

Pour la semer également, prenez autant de boisseaux de sable qu'il faudroit de boisseaux de Blé pour semer votre terre, prenez une demi barrique ou mui, mettez-y une couche de ce sable, pardessus une couche bien claire de votre graine, & ainsi de couche en couche, tant que toute votre graine en soit mélée.

Pour la faire germer promptement, jettez une baratée ou un seau d'eau, ou deux sur votre sable dans le cuvier, tenez ainsi le tout prêt quand vous verrez le tems à la pluie, ou du moins du soir, semez ce sable, comme vous feriez du Blé; après avoir semé, vous herserez la terre avec une petite herse à l'envers, & des épines a la queuë, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement.

Nota. Ces Raves & Naveaux demandent une terre legere & menuë. Il y a une herse qui est propre a cela, par ce méme moien la terre rapportera deux recoltes en un an; on séme des Orges primes avant l'Hiver, on les coupe a la fin de Juin, ou au commencement de Juillet, on met le feu dans la paille, ou Blé qui reste attaché a la terre, quand on a ramassé le Blé le jour si on peut, il faut charruër la terre; il fait chaud en ce tems-la, le Soleil l'endurcit si elle n'est promptement labourée, la charruë auroit peine a y entrer; la terre étant ainsi charruée, on la herse avec cette grosse herse & pesante qui rompt le terre & la rend menuë, comme terre a semer Laituës: la terre étant ainsi préparée vous pouvez attendre a semer lorsqu'il y a esperance de pluie. Le plûtôt est toûjours le mieux, les racines en sont plus grosses.

Pour faire grossir ces Raves & Naveaux à l'entrée d'Octobre, roulez par dessus une barrique pleine d'eau, cela abbat les feuilles, & fait grossir la racine: quand la feuille commence a jaunir, ils sont en leur maturité & ne grossissent plus, ce qui arrive en Novembre; alors on les tire de terre avant les grandes gelées, on coupe la feüille en les arrachant pour empécher qu'elle ne les échauffe, on les met à couvert de la pluie qui les feroit pourrir; étant bien conservez, ils se gardent jusqu'en Avril.

Si vous en avez quantité, & que vous n'aiez pas de logement assez pour les mettre a couvert, voici la façon d'une Loge qui se fait sans frais; vous en conserverez ainsi des vingt & trente charretées, & cent si vous les avez.

On fait une loge en dehors à l'air proche de la maison, vous prenez quatre perches, & plus grand nombre a proportion que vous la voulez grande & la quantité de Naveaux que vous avez; vous plantez ces perches en terre: contre les perches vous attachez des clayes pour servir comme d'une espece de muraille; par dessus couvrez-la aussi de perches, & jettez-y de la paille en pyramide pour servir de toit, & garentir le dedans de la pluie.

Avec une échelle vous jettez vos Raves & Naveaux dans cette loge; vous avez araché la feuille en les tirant, car cela les échaufferoit, & les feroit pourrir; il est encore bon pour les empécher de pourrir, que l'air & le vent entrent dans cette loge, & pour cela par en haut qu'il y ait un peu de vuide, & que les batons de vos clayes qui servent de muraille, ne soient pas trop prés, afin que le vent y passe.

Ces racines sont sujettes a s'échauffer dans les granges, ou l'air & le vent ne donnent pas avec liberté; cela est arrivé, pour y remedier on a inventé ces loges, & on s'en trouve mieux, on fait de ces loges a y tenir vingt à cinquante & cent charretées.

Au bas de cette loge on laisse une petite porte par où vous tirez vos Raves & Naveaux; vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle pour les aller prendre sur le haut du meulon, ils tombent d'eux-mémes en bas a proportion que vous les tirez.

On donne de ces Raves & Naveaux, dès qu'ils sont bons, aux Bestiaux que l'on veut engraisser, Pourceaux, Bœufs, Vaches, Chevaux, cela les rend mols & lâches, & les fait suër au travail.

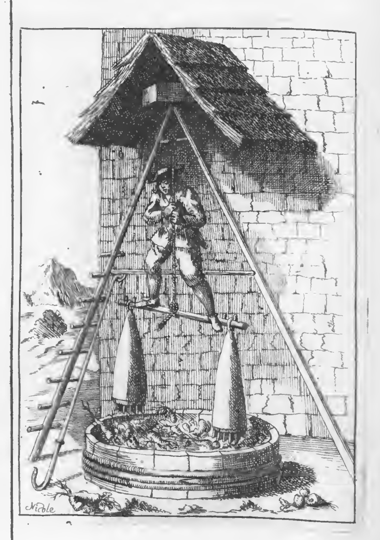
On donne principalement de ces Naveaux aux Vaches à lait, aux Brebis & aux Chevres, on les lave auparavant, & on les coupe à morceaux, on les donne cruds, ou à demi cuits; les cuits valent mieux, ils engraissent bien plus; on les peut cuire a peu de frais en la maniere qui suit.

Il faut avoir un grand bassin, ou chauderon, massonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusques aux Genêts, Landes, Bruieres, de la tourbe méme si on est en Païs de cela; ce chauderon servira encore à faire la soupe aux ouvriers & à faire lessives & buées: vous ferez plus avec cinq sols de Bois, que vous ne feriez sans forneau avec quarante sols. Ces Raves & Naveaux cruds ou cuits, se donnent le soir au Bétail pour avoir du lait, a cause que cela se digere mieux pendant la nuit: on en donne aux Vaches environ deux chapelées, & aux Brebis & Chevres une chapelée; quand c'est pour engraisser, on les donne à telle heure que l'on veut, du soir, du matin, a midi, avec un peu de son ou de farine.

On les hache à morceaux, tout entiers, autrement ils étrangleroient le Bétail; cela se fait avec un grand coûteau attaché a une boucle par le bout, sur un biliot de bois, comme on en a dans les grands Couvens, a couper les portions de pain aux Religieux.

Pour avoir encore plûtôt fait, & à moins de frais, il y a une petite machine avec laquelle un homme en fera plus que dix avec le coûteau; il faut seulement que les pilons soient plats par le bout, & y attacher des plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille; la figure de ladite machine est ci-dessous, un homme par le moien de cette machine, hachera des Raves & des Naveaux plus que dix hommes n'en pourroient faire avec des coûteaux.

Maniere de piler les Raves & Naveaux pour engraisser le Bétail.



Dans les Païs où l'on ne peut avoir ni Raves ni Naveaux, on peut avoir de ce Sain-Foin d'Hiver dont il a été parlé ci-dessus, (qu'on appelle Jonc marin ou de la Lande) il fait le méme effet & encore mieux, il engraisse & fait avoir abondance de lait; on commence à le donner au Bétail a l'entrée de l'Hiver quand les herbages manquent, & on continuë jusqu'au Printems lors qu'elles ont repoussé; on pile ce Sain-Foin avec cette petite machine ci-dessus, ou bien avec des pilons dans une auge, comme les Pommes.

En Bretagne on donne à force de ce Sain-Foin d'Hiver aux Chevaux & a toutes sortes de Bestiaux; cela tient les Chevaux frais, & les empéche de devenir poussifs; on a dit ci devant la façon de le semer, l'élever & le conduire.

Pour conclusion, tous les Bestiaux dont nous avons parlé, rëüssissent en France dans les Païs gras, & dans les maigres, & on en tire deux fois plus de profit que des communs; les Brebis Flandrines donnent deux Agneaux par an, & souvent quatre, & deux a trois fois plus de laine & plus fine que celle du Païs.

Il ne faut qu'un Belier, comme on a dit, dans un Troupeau de Brebis communes, & les décendans tiendront de lui.

Pour conserver la race belle & grande, il faut bien nourrir les Agneaux & leurs meres, les laisser teter long-tems, bailler aux meres, Raves, & Naveaux, ou Sain-Foin d'Hiver; si on n'a rien de cela, il faut bailler aux Agneaux des Pois avec du lait de Vaches ou de Chevres.

Il faut pour ces Vaches Flandrines, en établir un certain nombre, dans les paroisses ou les pâturages sont les plus gras, y avoir un Taureau bannal, le bien nourrir, & sur tout, laisser les Veaux teter long-tems.

Pour ces Chevres de Barbarie, il faut les établir dans les terres maigres, avoir un Bouc bannal en chaque Paroisse, & le reste comme pour ces Vaches Flandrines.

Qu'on ne dise pas que l'établissement est long & difficile. En France autrefois il n'y avoit point de Vin, en Bretagne point de toiles, en Languedoc & terres voisines, point de Muriers, & dans la Touraine point de Manufactures de soie, & neanmoins combien de millions est-ce que ces établissemens aportent aujourd'hui au Roiaume? celui des Bestiaux ira vite, du premier jour on aura du profit du Lait, du Beurre, du Fromage au double; quelle satisfaction aura le Roi & son Ministre d'avoir multiplié cette manne? tout le pauvre peuple les benira a jamais.

Il y a des particuliers qui en ont fait venir des endroits où il y en

a

a, comme sur les côtes de la mer Mediterranée, & au mois de Janvier 1708. Des Marchands de Bayonne m'ont dit, qu'il y a de ces Brebis en leur Païs; un Chirurgien de Montpellier m'a dit aussi qu'il avoit dans ses granges de ces brebis, qui portoient deux Agneaux chaque année; on en peut avoir facilement de celles de Toulon, la dépense ne seroit pas grande, si on se joint deux ou trois pour les faire conduire, après en avoir fait l'achat.

BETES carnacieres. *Voiez.* LOUP. Vous y trouverez la maniere de faire un fossé pour prendre les bêtes carnacieres.

BETE, ou poirée, en Latin *Beta.* On en distingue deux especes: l'une blanche & l'autre rouge.

Description de la Poirée blanche.

Il sort de sa racine des feüilles grandes, lisses, luisantes, assez charnuës, tendres, ordinairement vertes, quelque-fois blanchatres, quelquefois d'un vert brun, remplies de suc [d'un goût nitreux.] Du milieu de ses feuilles il s'éleve une tige rameuse qui porte à ses sommitez de petites fleurs rougeatres, [composées chacune de cinq étamines] ausquelles succede un fruit presque rond, raboteux qui contient deux ou trois semences oblongues & rougeatres. Sa racine longue, ronde & ligneuse, n'est pas plus grosse que le petit doigt, blanche en dedans.

Culture de la Bete ou poirée blanche.

Cette plante vient de graine & on la seme au mois de Mars. On la replante lorsque les plans ont six feuilles: on doit avoir bien labouré & amandé la terre ou on les met. On seme de la graine de poirée pendant tout l'Eté: ce qui se fait afin d'en avoir de tendre pour mettre dans le potage ou dans la farce. Quand on en a à la fin du mois d'Août, on les laisse passer l'Hiver, & au Printems, on les replante afin d'avoir des premieres cardes. On a coûtume de mettre sur planches les betes éloignées de deux pieds au moins l'une de l'autre, on observe une pareille distance à l'égard des rangées sur lesquelles on les met.

Cardes de betes blanches.

Si on veut que les betes produisent de belle cardes, il faut avoir un très-grand soin de les bien labourer avec la binette, de les sarcler, & de les arroser beaucoup, sur tout pendant les chaleurs excessives. Lorsqu'on cueille les cardes, il faut tirer la feuille un peu de côté, afin de ne point offenser la souche, qui doit servir à nourrir celles qui resteront. Les meilleures cardes sont celles dont la feuille est blonde; on doit jetter les vertes.

Graine de bete blanche.

Pour avoir de la graine de Poirée, il faut laisser monter les plus blanches sans en arracher aucunes feuilles. Il faut arrêter les montans à des échalas, afin que le vent ne les abatte point. Il n'en faut pas plus de deux pieds pour faire une bonne provision de graine, qu'on amasse quand elle est meure & bien seche.

La seconde espece de bete est encore divisée en deux especes.

La premiere ne differe de la bete blanche, qu'en ce que sa couleur est rougeatre.

La seconde espece est appellée BETE-RAVE.

Description de la Bete-rave.

Les feuilles de la bete-rave sont plus petites & plus rouges que celles dont on vient de parler. Sa racine qui est très grosse, a la figure d'une rave, & contient un suc aussi rouge que le sang.

Culture des Bete-raves.

Elles ne viennent que de graine, on en replante rarement; on les seme au mois de Mars; soit en plein champ, soit en bordures, & il les faut semer fort claires, ou au moins si elles ont levé trop druës il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne deviennent pas belles: Elles demandent une terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge; elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin de l'Automne, & tout l'Hiver.

Graine de Bete-rave.

Pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars, quelques-unes de celles de l'année précédente, qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre.

Teinture de Bete-rave.

La teinture sert beaucoup pour donner couleur au vin, à la Genevrete, & à diverses autres liqueurs; pour cette effet, prenez un chaudeton que vous aurez rempli d'eau, vous la ferez chauffer; cette eau étant prête à boüillir, mettez-y vos bete-raves coupées, comme quand vous les mettez en salade; cette eau ayant bouilli un moment, mettez à bas ce chauderon, couvrez-le un jour & une nuit; retirez ensuite les bete-raves & portez-en l'eau dans le tonneau; cette eau teinte en rouge donnera couleur au reste.

Maniere d'apprêter les Bete-rave.

Il faut d'abord les faire cuire, ou dans l'eau ou bien dans le four, ou sous la cendre; cela étant fait, on leur ôte la peau, puis on les coupe en roüelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, vinaigre & sel, ou passées à la poêle avec du beurre; & lorsqu'on les croit assez fites, on y remet un oignon en roüelles, qu'on fait aussi cuire, pour ensuite être servies, après y avoir mis du poivre, du sel & du vinaigre.

Proprietez des Betes.

Elles attenuent & amolissent; elles aident à la digestion, lâchent le ventre & purifient le sang: ce sont les effets qu'elles produisent lorsqu'on les mange. Mais le suc de la bete blanche aspiré par les narines en errhine, contribuë à dissoudre la pituite du nez, à faire éternuer & à décharger le cerveau.

[BETEL. est une plante des Indes Orientales, poussant comme le Lierre, des branches longues, rampantes, s'entortillant à ce qu'elles trouvent, soit aux Arbres voisins, soit à des échalas qu'on plante proche d'elles pour les soûtenir, à mesure qu'elle croit: ses feüilles sont comme celles du citronnier, mais elles sont plus longues & plus étroites au bout aiant tout du long des veines ou petites côtes, d'un goût amer & pleine d'un suc rouge, qui, à ce que croyent les Orientaux, est tres-bon pour fortifier le cœur & le dents, & rendre l'haleine douce & agréable; son fruit a la figure de la queuë d'un lezard, long de deux travers de doigt, composé de cinq petites gousses rondes & longuettes, entortillées en façon d'une petite corde, d'un goût aromatique & d'une odeur agréable. Cet arbre croit aux lieux maritimes temperez; on le cultive à Malaca.

Le commerce qui se fait des feüilles de betel est très-considérable. Quantité de gros Marchands s'en mêlent, & entretiennent plusieurs vaisseaux pour en faire le transport presque dans tout l'Orient, où il est d'un usage si commun, que les grands & le peuple, les riches & les pauvres ne sont jamais sans leur boite de betel. Ils s'en presentent les uns aux autres, quand ils se rencontrent: & c'est un cerémonial établi aussi-bien parmi les hommes, que parmi les femmes, de s'en offrir dans les visites qu'ils se rendent; & de regarder comme un affront, ou de n'en pas être regalez, ou de le refuser quand on en offre. Ce qui rend ce négoce facile, c'est la proprieté que les feüilles de betel ont de se conserver long-tems sans se gater.

Sa feüille rarefie la pituite du cerveau & fortifie l'estomac, elle rafermit les gencives; les Inciens en mêlent avec de l'areca, du Cardamome, des Gérofles, ou avec des écailles d'huitres calcinées seules; ils mâchent de cette composition pour se donner bonne bouche; ils crachent le premier suc qui en sort & qui est rouge comme du sang.

Le betel est bon & salutaire, si l'on en use avec modération, mais la plupart des Indiens en abusent: car ils en ont toujours à la bouche & même en dormant, ce qui carrie leurs dents, & les rend comme du charbon.]

BETOINE. En latin *Betonica.*

Description de la Betoine.

Elle produit sa tige menuë & quarrée, haute d'une coudée & quelquefois davantage. Ses feüilles ressemblent à celles du chêne & sont molles, odoriférantes & dentelées tout autour, les plus grandes sont auprès de la racine; elle produit sa racine en forme d'epi à la cime de la tige, comme la sariette: on cueille ses feüilles que l'on fait secher pour s'en servir; ses racines sont comme celles de l'hellebore.

Lieu. Elle nait dans les prez, colline & lieu humides, qui sont à l'ombre; elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Ses vertus sont admirables presque pour tous les maux interieurs du corps, prise en quelque maniere que ce soit; elle est bonne contre le venin, jaunisse, épilepsie, paralysie & sciatique. De la betoine dans du vin blanc, apaise les douleurs des reins; ses feüilles pilées & appliquées en forme de cataplâme, consolident subitement les plaies de la tête; un cataplâme de ses feüilles avec graisse de porc, fait supurer les froncles & autres apostemes; ses feüilles pilées avec peu de sel, guérissent les ulceres profondes & les chancres.

B E U.

BEURRE. C'est une substance grasse, & onctueuse qui se fait du lait épaissi en le battant.

Maniere de faire le Beurre.

On ne sauroit trop ici recommander la propreté; & dûssent toutes les salopes s'élever contre moi, on dira qu'elles sont plus propres à nettoier les étables qu'à gouverner du lait; ainsi que la Mére de famille charge de ce soin les servantes qu'elle connoitra avoir la propreté le plus en recommandation; sitôt qu'on veut faire le beurre, on jette la créme dans une barate, qu'on a bien lavée d'eau, puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le beurre s'épaissise; quelque fois auparavant d'en venir là, il donne occasion de s'impatienter & de jurer contre lui, joint à cela qu'il ne faut guere pour brouiller la tête d'une femme; ainsi lorsque par son trop de lenteur à être fait, le beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, on le servira des moïens que voici pour l'avancer.

Moiens de faire promptement le beurre.

Les trop grandes chaleurs empêchent quelquefois que le beurre ne se prenne promptement: c'est ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, on se sert de ceux-ci. Prenez du lait tout chaud tiré de la vache, avant qu'il soit refroidi, & mettez-en dans

dans la barate une juste quantité, & votre beurre se prendra bientôt, ou bien si c'est en hiver, approchez la barate du feu; mais non-pas si près que le lait se puisse cuire, cela l'échauffera & obligera le beurre de se prendre dans peu de tems: d'autres jettent dans la barate une piece d'argent pour hâter le beurre, & d'autres marmottent des paroles qu'ils croyent contribuer beaucoup à faire prendre le beurre bientôt: quand on sauroit ces paroles, & que l'on croiroit avoir leur effet dans une pareille occasion, on ne devroit point s'en servir, n'étant que pure supestition.

Le beurre étant fait, bien lavé & accommodé comme il faut, on le serrera dans un lieu fort propre & hors des insultes des chats & des autres animaux qui le peuvent gâter, jusqu'à ce qu'on le destine, ou pour la provision de la maison, ou pour l'envoyer au marché.

Beurres différens.

Il y a des beurres de plusieurs couleurs & de plusieurs façons; le jaune est le meilleur de tous, on entend celui qui a naturellement cette couleur, car pour celui qu'on a teint avec des barbotes, outre qu'il trompe la vûë, c'est que bien souvent il n'est point agréable au goût; ainsi on avertit ceux qui achérent du beurre, de ne s'en point rapporter tout-à-fait à la couleur; mais d'en goûter avant que d'en faire l'achat; ce n'est pas qu'il ne soit aisé aux gens versez dans ce négoce, de distinguer la couleur jaune naturelle du beurre, d'avec celle qu'on lui a donnée avec ces barbotes; celle-ci étant d'un jaune bien plus foncé que l'autre: il en est encore d'un jaune pâle, celui-là n'est pas mauvais; mais il ne vaut pas le premier: pour celui qui est de couleur blanche, il n'est ni si agréable au goût, ni si profitable que les précédens, provenant d'un lait qui n'a nulle graisse, & qui n'est bon qu'a faire de la soupe aux domestiques.

Le beurre du mois de Mai est toûjours celui qui a le plus de goût, & qu'on estime le plus, celui d'Eté tient le second rang, les autres vont ensuite; on se sert de beurre qu'on appelle *battis* en bien des endroits; on s'en sert, dis-je, pour le commun.

BEURRE D'AMANDES. Pilez une vingtaine d'amandes douces mondées, mettez-y une demi-livre de beurre frais, une grande assiete de sucre en poudre, un peu d'eau de fleur d'orange, pilez le tout ensemble, & le dressez sur une assiete, ou le faites en telle forme que vous voudrez.

LE BEURRE DE PISTACHE, & le beurre de noisette se font de même que celui d'amande: on le peut verdir avec du jus de Poirée.

BEURRE FILE' & frisé. Prenez une serviette pleine, attachez les deux bouts à quelque crampon de fer, nouez les deux autres ensemble, passez-y un bâton, & mettez une livre de beurre frais dans la serviette, & après l'avoir bien manié, & tourné le bâton afin de presser le beurre & le faire sortir par les trous de la serviette, mettez une terrine d'eau fraiche dessous pour cueiller ce qui en tombera, dressez le reste avec un coûteau sur une assiete, & mettez sur une autre assiete le beurre qui est dans une terrine.

BEURRE. C'est un terme qui est attribué à plusieurs préparations qui se font en Chimie. On dit *beurre* de cire, *beurre* d'antimoine, *beurre* d'arsenic, *beurre* de Saturne, &c.

B E Z.

BEZOARD. C'est la pierre qu'on tire du ventre de plusieurs especes d'animaux, tant Orientaux qu'Occidentaux, comme chevres, cochons, singes, &c. On la trouve aussi dans la vesicule du fiel de ces animaux. [Le bezoard Oriental se trouve en boules de différentes grosseurs & figures, car les unes sont grosses comme une grosse noix, les autres comme une muscade, les autres comme une noisette, les autres comme un gros pois; les unes rondes, les autres ovales, les autres aplaties, les autres bossuës; la surface des unes & des autres unie, polie, lisse, douce au toucher, luisante, de couleur d'olive ou grise: leur substance, quand on la casse, se sépare en maniere de lamines, ou d'enveloppes qui doivent avoir été formées successivement par différentes couches d'humeurs salines qui se pétrifient dans le ventre de l'animal, de même que les pierres se trouvent formées dans les carrieres par différentes couches d'eau chargées de sel, qui s'y coagulent & s'y lapidifient. Cette pierre renferme ordinairement dans son fond un petit noyau qui est de substance un peu plus dure que les lamines, & qui en fait comme le centre, quelquefois immobile, quelquefois libre & qui fait sonner le bezoard. Ce besoard a ordinairement pour centre quelque fruit, graine ou bourgeons d'un certain arbrisseau que l'animal broute. Le besoard naît en plusieurs endroits du ventre d'une chevre sauvage des Indes Orientales, sur tout dans les Royaume de Golconda & de Cananor en Perse, & vers les montagnes dans la Chine: Le nombre des bezoards que produit chacun de ces animaux, n'est pas certain; quelques-uns n'en ont point du tout; il y en a qui n'en portent qu'un, & d'autres deux, trois, & jusqu'à six. Plus la pierre de bezoard est grosse & plus elle est chere, haussant à proportion comme le diamant. Celles d'un once se vendent aux Indes environ cent francs; & il s'y en est vendu une de quatre onces & un quart, jusqu'à deux mille francs. L'animal qui porte cette pierre, s'appelle Capricervia, à cause qu'il tient de la chevre & du cerf. Cet animal est très agile, sautant de rocher en rocher, & dangereux à chasser, car il se défend, & il tuë quelquefois les Indiens qui le pressent trop; sa tête ressemble à celle d'un bouc, ses cornes sont fort noires, presque couchées sur le dos, son corps est couvert d'un poil cendré, tirant sur le roux, plus court que celui de la chevre & aprochant de celui du cerf; sa queuë est courte & retroussée, ses jambes sont assez grosses, ses pieds sont fourchus comme ceux de la chevre.]

Le bezoard est de différentes couleurs, tantôt plus obscure & plus noirâtre, bien souvent tanné & plus pâle; ce qui dépend, non-seulement du tempérament différent des animaux qui la produisent; mais encore des diverses qualitez des alimens dont ils se nourrissent.

Son odeur suave & aromatique, est un effet de la parfaite digestion de sa matiere, ce qui lui donne sa vertu cardiaque: & comme du propre tempérament des animaux, & alimens dont ils usent, elle aquiert quelque chaleur subtile; de là provient cette vertu diaphorétique dont elle est doüée.

On distingue deux sortes de bezoard par rapport au pays d'où il vient; savoir l'Oriental & l'Occidental. Le premier vient des contrées qui sont au Levant, & le dernier de l'Amérique & du Perou, lequel se trouve dans le ventre d'un animal fort semblable à celui dont il est parlé ci-dessus, excepté qu'il n'a point de cornes. D'ailleurs, ce bezoard est beaucoup inférieur à l'Oriental, d'autant que l'animal qui produit celui du Levant, se nourrissant de diverses herbes aromatiques, cette pierre en contracte des qualitez plus excellentes.

Ainsi pour avoir des marques assurées que le bezoard Oriental soit bon, il doit être de couleur [d'olive, ou grise, d'une odeur agréable, tirant sur celle de l'ambre gris, & étant froté sur de la ceruse, il devient jaune,] tout formé en écailles fort déliées & fort polies, que l'on enleve les unes après les autres en les rompant, lesquelles doivent être toutes semblables, ayant au dedans quelques pailles ou quelque terre, ou autres corps étrangers. Si néanmoins il se rencontre quelques grains ou semences sur lesquels les Indiens forment bien souvent celui qu'ils font par artifice; celui-là est à rejetter.

Mais pour connoitre sa bonté, on se sert de trois épreuves. La premiere est, que si ayant de la chaux vive dans de l'eau, on en frote la pierre de bezoard, & que par ce moyen elle devienne jaunâtre, on la doit estimer bonne. La seconde est, que si ayant froté du papier avec de la craie blanche, ou de la ceruse, & qu'en la passant sur ce papier elle y marque des lignes vertes. Et la troisiéme est, lorsqu'elle [a trempé trois ou quatre heures dans de l'eau tiéde, si l'eau ne change point de couleur, & que la pierre ne perde point de son poids, le bezoard est sans mélange; mais si l'ayant sondé avec un fer chaud, le fer y entre, & que la chaleur le fasse rissoler, il est factice & composé.

Quant au bezoard Occidental, il doit être fort peu odorant, de couleur comme cendrée, blanchâtre, moins luisant que l'autre, & avoir des croutes ou écailles plus épaisses & plus plâtreuses, [parsemées intérieurement de beaucoup de petites aiguilles. Ce bezoard nous est apporté du Perou: il naît dans le ventre d'une espece de chevre sauvage, ou de plusieurs animaux qui sont particuliers à cette partie de l'Amérique. Les principaux animaux dans lesquels se forme cette pierre, sont le guanacos, l'iachos, le vicunnas & le taraguas. On estime davantage le bezoard de ce dernier; & cet animal est assez semblable à celui qui porte le bezoard Oriental, étant de la grandeur d'une chevre, & de la figure d'une brebis. Il n'est pas si cher ni si estimé que le bezoard Oriental; mais il ne laisse d'être assez rare & d'avoir beaucoup de vertus. On le doit choisir en boules entieres: il a les mêmes qualitez que le bezoard Oriental.] On le falsifie à raison de sa cherté; les uns avec de la craie, des cendres, des coquilles, du sang desséché, & de petites pierres de bezoard pulvérisées, & incorporant le tout ensemble pour cet effet. D'autres se servent de cinabre, d'antimoine & de vif argent accommodé & mêlé ensemble à l'aide du feu; mais cette sorte de bezoard ne se peut employer pour l'usage de la Médecine, qu'avec un notable préjudice, bien loin d'aporter de l'utilité & du soulagement à ceux qui en usent: c'est pourquoi il faut bien prendre garde si celui qu'on employe est légitime ou non.

Pour ce qui regarde les proprietez du bezoard; il est dit ci-dessus que le vrai bezoard a quelque chaleur subtile, & que c'est de là qu'il tire sa vertu diaphorétique. Sa vertu consiste dans les sels volatils alcalis dont il est formé. C'est par là qu'il détruit les acides & excite la sueur. Il resiste aux venins, il est sudorifique & cardiaque, il fait mourir les vers, il est lithontriptique & hystérique, provoquant les mois. Enfin, il est tellement cardiaque, que tous les médicamens qui sont contraires aux venins, sont nommez bezoardiques. Son usage est interne & externe. On peut s'en servir intérieurement dans le vertige, dans l'épilepsie, dans la lypothymie, dans la palpitation de cœur, dans la jaunisse, dans la colique, dans les dyssenteries, dans la maladie des vers & dans celle de la pierre. On en peut user pour faciliter l'accouchement dans la suppression des mois; mais particulierement dans les fiévres malignes & dans les poisons. On s'en peut encore servir extérieurement dans les écroüelles ouvertes, dans le cancer ulceré, & autres maux semblables.

Sa dose doit être depuis quatre grains jusqu'à seize; & parce que d'ordinaire on n'en donne pas assez dans les maladies pestilentielles, il arrive qu'on le rend improportionné au venin qu'on veut combattre; car il y a des Médecins fort célebres, (entr'autres, Marcellin Bompart, dans son Traité de la peste) qui veulent que la moindre prise soit de douze grains. Pour le donner on le met en poudre très-fine, & on le mêle dans une liqueur appropriée.

[C'est autant sa rareté, que ses véritables vertus, qui lui ont acquis une si grande réputation: à présent on commence à ne le plus tant estimer, & plusieurs habiles Médecins ne le regardent que comme un excellent absorbant.

On le nomme *bezoard* ou *bezar*, ou des mots hebreux *Bel*, qui signifie Roi ou maitre, & de *zaard*, venin, comme qui diroit, le maitre du venin, à cause des grandes vertus cardiaques dont le bezoard est doué, ou des mots hebreux *bed* qui signifie remede, & *zahard* venin, comme qui diroit, remede contre le venin, ou du mot Indien *bezard*, qui est le nom de l'animal qui produit cette pierre.]

On peut dire que toute pierre ou fiel de quelque animal que ce soit

soit est un Bezoard, quoique plus ou moins actif, selon les différens climats ou ils auront vécu. Celui qui nous est apporté du Perou & des Indes Occidentales agit plus foiblement. Sa dose est depuis six grains jusqu'à deux dragmes.

Il y a encore deux sortes de bezoard fort estimez dans la médecine, le *bezoard de porc* & le *bezoard de singe*.

[Le bezoard de porc est appellé en Latin *beozar porci*, sive *lapis porcinus*, & en François *pierre de porc*; c'est une pierre a peu près] grosse comme une aveline, de couleur blanche tirant un peu sur le verdâtre, [mais quelque-fois d'une autre couleur, de figures différentes; sa surface est assez polie.] On le trouve dans le fiel de quelques sangliers des Indes en Malacca, [& en plusieurs autres endroits; les Indiens l'appellent en leur langage *Mastica de Soho*, les Portugais, *Pedro de Vallar*, ou *Piedra de puerco*, & les Hollandois, *Pedro de porco*.] Il est fort rare & si estimé qu'on prétend qu'il surpasse le beozard Oriental. Lorsqu'il arrive de ces beozards a Amsterdam, ce qui n'excede guéres le nombre de cinq ou six dans les plus riches cargaisons des navires qui reviennent des Indes Orientales, elles s'achetent jusqu'a douze ou quinze cens livres la piéce, non par des Marchands pour les remettre dans le commerce, & pour y gagner; mais par les plus riches Bourgeois, soit pour en faire des présens à des personnes de considération, soit pour les garder dans leur famille, & les y conserver comme un très-grand trésor, qu'ils font ensuite passer a leurs enfans par une espece de substitution. Ceux qui ont cette pierre la font enchasser dans une boëte d'or, ronde, percée de plusieurs trous, a laquelle est attachée une petite chaine de méme métail pour la suspendre dans la liqueur, lorsqu'on en veut faire usage.

Les Indiens recherchent cette pierre avec beaucoup de soin, aussi ceux du Roïaume de Malacca, où il se trouve le plus communément l'estiment très-propre pour guérir une maladie qu'ils appellent *Mordoxi*, laquelle vient d'une bile irritée, & qui cause a ceux qui en sont attaquez des accidens aussi fâcheux que ceux de la peste.]

Vertus du Bezoard de Porc.

On l'emploïe contre les venins, dans la petite verole, dans les maladies hysteriques, dans les fiévres malignes, dans les retentions des mois. Lorsqu'on veut s'en servir on le met un peu de tems infuser dans de l'eau & du vin. On fait boire cette infusion quelque-tems après qu'on a pris des alimens. [Elle a une petite amertume qui n'est pas désagréable.

Le bezoard de singe est gros comme une noisette, noirâtte & de figure ovale. On le trouve dans une espece de singe de l'Isle de Macassar en Amerique. Elle se trouve dans le fiel de cet Animal. Cette pierre est très-rare & très-chere. Mr. Tavernier dit que quand elle est grosse comme une noix, on la vend plus de cent écus.]

Vertus du Bezoard de Singe.

On le croit plus sudorifique, & plus efficace que tous les autres bezoards pour resister à la malignité des humeurs. On l'emploie dans la peste, & dans les autres maladies contagieuses. La dose est depuis deux grains jusqu'à six. [On peut ajouter en général qu'il n'y a guéres d'animaux, dans les Intestins desquels il ne se forme de pierres de bezoard, ausquelles on ne manque gueres d'ajouter des qualitez extraordinaires, qu'elles n'eurent peut-être jamais, & qu'il y a bien de l'apparence que c'est de cette maniere que s'est établie la grande réputation de tous ces bezoards, tant anciens que nouveaux.]

Ce n'est pas seulement les Païs éloignez qui nous fournissent des bezoards, on en trouve en Europe dans differens Animaux, tels sont les bezoards de Chamois ou d'Allemagne, de Sanglier, de Bœuf, de Cheval, enfin celui qu'on appelle humain. Ces bezoards ne sont autre chose que les pierres qui se forment dans plusieurs parties du corps de l'animal, comme dans les reins, dans la vessie, & dans le fiel. C'est celui qu'on trouve dans le fiel qui doit être mis plus en usage.

Le Bezoard du Chamois ou d'Allemagne excite la sueur; on l'emploie dans la peste, dans la petite Verole, & dans les fiévres malignes. Sa dose est depuis dix grains jusqu'a un scrupule.

Celui du Bœuf est sudorifique & aperitif, il résiste au venin & arrête le cours de ventre; on l'emploie dans l'épilepsie. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule. [Les Peintres en miniature l'emploient pour le jaune.]

Celui de Cheval qui est nommé *Hippolite*, a les mêmes vertus que le bezoard de bœuf. Il excite la sueur, il resiste au venin, il tuë les vers, & arrête le cours de ventre. La doze est depuis un demi scrupule jusqu'a deux scrupules. Le bezoard humain est sudorifique.

On donne le nom de bezoard Animal au foie & au cœur de la vipere qu'on a fait secher & qu'on a pulverisez. On s'en sert pour purifier le sang, pour resister au venin, dans la petite verole, dans les fievres malignes & intermittentes. La doze est depuis six grains jusqu'a demi dragme.

Bezoard mineral, en Latin *Ammites*. C'est une pierre sablonneuse, qui se trouve sur les montagnes proche de Berne en Suisse. Elle est formée par écailles, comme le bezoard, & a la méme couleur.

Bezoard Jovial, n'est autre chose que la potée d'étain plusieurs fois calcinée.

Bezoard minéral. C'est aussi un antimoine diaphoretique.

Methode pour faire le Beozard mineral.

On mêle le beurre d'antimoine avec partie égale d'esprit de nitre, il se précipite une poudre jaunatre, on fait abstraction de toute la liqueur, puis on fait une seconde & une troisiéme infusion toujours avec de nouvel esprit de vitriol, dont on fait l'abstraction a chaque fois. Après la troisiéme fois on édulcore la poudre avec de l'eau chaude, & on la met sur les charbons dans un creuset plat que l'on fait rougir au feu pour faire évaporer l'esprit de nitre.

Autre Bezoard mineral.

Prenez de la limaille d'acier à discretion, faites-la rougir dans un creuset, ajoutez-y de l'antimoine en poudre autant de l'un que de l'autre; pendant que le tout fond remuez sans cesse avec une verge, pour empêcher qu'il ne se fasse du regule.

Prenez ces scories & les détonnez avec le triple de nitre, separez ce qui se trouvera aux parois du creuset, puis édulcorez plusieurs fois: la doze est de quinze grains dans les Cachexies, dissenterie maligne, &c. c'est un remede admirable pour la jaunisse, érésipele, &c.

Nota. Le diaphoretique sans être separé du nitre est admirable pour éteindre la soif, même des febricitans, en en mettant deux gros dans un pot d'eau.

B I C.

BICHE. C'est la femelle du Cerf. Elle fait ses fans en Avril & Mai. Sa chair est plus molle & plus fade que celle du cerf. On l'accommode de la méme façon. Quand on la veut manger rôtie, on la pique de menu lard, on la fait tremper dans une marinade, & quand elle rôtit on l'arrose. Ensuite on met des capres & de la Farine frite dans son dégoût avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sauce.

B I D.

BIDET. C'est un Cheval de petite taille. On appelle *double Bidet*, celui qui est de taille mediocre, & audessus de celle du Bidet.

B I E.

BIEN *juger des alleures*. C'est voir quand la bête met ses pieds dans une même distance : on dit, il est aisé à un chasseur de *bien juger des alleures* de la bête qu'il chasse.

Bien *chevillé*. C'est quand il y a beaucoup d'andouillers à la tête d'un cerf, d'un dain, & d'un chevreuil. On dit, ce daim est bien *chevillé*, le chevreuil qu'on prit hier étoit mal *chevillé*.

BIERE. C'est une boisson faite avec de l'orge, ou du Froment, ou de l'avoine : on y ajoute de la fleur de houblon pour lui donner un goût fort comme celui du vin, [c'est la fleur de cette plante qui la rend capable d'enivrer.] On s'en sert communément en Flandres, en Hollande, en Angleterre, & dans les Païs du Nord où l'on ne cultive pas la vigne, & où le cidre est rare & de peu d'usage.

Il y a deux sortes de bieres en général, la blanche & la rouge. La biere rouge est plus chargée de houblon que la blanche, ce n'est qu'en cela qu'elles sont différentes. On fait les Bieres plus ou moins fortes suivant qu'on y fait entrer plus ou moins d'ingrédiens. La forte est appellée biere double, & la moins forte biere simple.

Maniere de faire la Biere.

Les Brasseurs ont coûtume de donner un commencement de germination au grain qu'ils destinent a la composition de la Biere; ensuite ils le font secher & le moulent grossiérement, pour le rendre propre à communiquer plus aisément sa substance a l'eau, alors ils y mélent la fleur du houblon pour donner de la force & du goût a la biere. Après cette préparation ils ajoutent trois-fois autant de grain non germé & moulu aussi grossiérement; ils versent sur le tout de l'eau a demi-bouillante & ensuite de la froide, ou bien ils font bouillir tous ces ingrédiens dans l'eau; ils y ajoûtent autant de levure qu'il est nécessaire, & agitent le tout long-tems a force de bras avec des instrumens propres, le versant & reversant dans différens vaisseaux pendant qu'il est chaud. Enfin ils couvrent avec grand soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres pendant quatre ou cinq jours : ou plûtôt jusqu'à ce que les vapeurs qui s'élevent, frappent le nez, & fassent sentir une odeur vineuse, subtile & pénétrante. Alors la biere est faite & on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave.

Si on veut donner un goût amer & aromatique à la Biere, il faut y jetter, quand elle est dans les tonneaux, de la Canelle, des clous de gérofle, de l'absinthe, de la coriandre, du sassafras. C'est ce que pratiquent les Anglois; les Flamands y mélent du miel, du sucre, & des epices. En un mot on donne tel goût a la biere que l'on veut. L'yvroie la rend trop enivrante. Toutes sortes d'eaux ne sont pas bonnes pour faire de la biere, on préfere celles des puits & des fontaines qui sont bien claires, bien froides & bien vives, [parce qu'étant moins sujettes à se fermenter, la biere s'en conserve plus long-tems sans s'aigrir. Car quoiqu'il soit nécessaire d'une fermentation pour faire la biere, il faut éviter que cette fermentation ne soit trop prompte & trop forte, de peur que les principes volatils de la liqueur ne trouvant point assez de parties visqueuses qui les aglutinent & les retiennent, ne s'échapent & ne donnent lieu par leur absence au sel fixe de s'étendre & de communiquer son

 goût

goût acide à la biere.] Toutes sortes de tems ne sont pas non plus également propres pour brasser. On brasse ordinairement au commencement ou à la fin de l'Hiver. La biere du mois de Mars est la plus estimée, elle se conserve pendant toute l'année. Celle qu'on feroit dans les Païs chauds se gâteroit bientôt parce qu'elle fermenteroit trop promptement. [Plus les Païs sont septentrionaux, & plus ils sont favorables pour y faire de bonne biere ; parce que les eaux y étant fort cruës, & le Soleil y ayant peu de force, la biere, après qu'elle a été brassée, retient ses principes actifs comme concentrez par le froid. C'est la raison pourquoi les bieres qu'on fait en plusieurs lieux d'Allemagne, en Dannemarc, en Suede, en Flandres & en Angleterre, sont beaucoup meilleures & se gardent plus long-tems que celles qu'on brasse en France. On sait si bien dans les Païs chauds, comme en Dauphiné, en Provence, en Languedoc, qu'on n'y pourroit point faire de bonne bierre, que personne ne s'est avisé d'y en brasser, & l'on n'y connoit pas même cette espece de boisson.]

B I G.

BIGNET. C'est une sorte de pâtisserie dont il y a de plusieurs façons. On en fait avec des pommes, avec du lait, avec du blanc-manger, &c. Le tout cuit avec du sain-doux ou du beurre.

Maniere de faire les bignets.

Prenez un litron de fleure de farine, ajoûtez-y trois petits fromages à la créme, c'est-à-dire, environ une livre de Fromage non écremé, qui soit fait du jour méme, cassez-y environ trois œufs, ou environ la grosseur d'un œuf de moële de bœuf, rapée & hachée bien menu ; détrempez tout cet appareil, & le mêlez bien ; en y ajoûtant environ un demi-septier ou tout autant de vin blanc qu'il en sera besoin ; assaisonnez cet appareil d'une pincée de sel menu, & d'une once de sucre en poudre ; il faut que cet appareil ou pâte soit épaisse environ comme de la bouillie qui est cuite ; vous pouvez alors y ajouter de la Pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron qui soit rapée, ou coupée par petits morceaux.

Lorsque cet appareil sera prêt il faudra faire chauffer du sain-doux, ou du beurre, ou de l'huile, & quand il sera chaud suffisamment, vous brouillerez votre appareil avec une cuillere, prenez-en suffisamment dans la cuillere, & le versez dans le sain-doux.

Aussi-tôt que les Bignets seront cuits, il faudra les tirer hors de la poële, & les faire égouter, puis les mettre dans une écuelle, les poudrer de Sucre, si bon vous semble, & les arroser de quelques goutes d'eau rose, ou d'eau de fleur d'orange.

Remarquez que vous pouvez faire plus ferme l'apareil ou farce de vos bignets, & la réduire en forme de pâte molle, en y mettant moins de vin, & cette pâte servira à faire des pets d'âne, c'est-à-dire qu'au lieu de faire des bignets communs, vous diviserez votre pate en petits morceaux ronds qui soient gros comme de petites noisettes, & vous les metterez cuire dans le sain-doux, ou beurre, ou huile, jusqu'à ce qu'ils soient rissolez.

Bignets nommez tourons.

Faites cuire du ris avec du lait, ou avec de l'eau, il faut qu'il soit assez épais, & lorsqu'il sera refroidi, vous le pilerez, en y ajoutant, si bon vous semble, des amandes douces pelées, qu'il faut aussi piler.

Mettez cet appareil dans une écuelle, ajoûtez-y la moitié autant ou environ de fleur de Farine, quelques œufs cruds, un peu de sel menu, & du vin blanc ou du lait à discretion : mêlez bien ensemble toutes ces choses, & les réduisez en façon d'une farce, ou bouillie, ou pâte, qui ne soit ni trop ferme, ni trop molle, vous pouvez y mêler du raisin de corinthe, & de l'écorce de citron rapée.

Vous ferez chauffer du sain-doux ou du beurre, & lorsqu'il sera chaud suffisamment, vous prendrez de cet appareil dans une cuillere médiocre, & vous le vetterez dans la poële.

Faites cuire ces Bignets de deux côtez ; & pour cet effet vous les retournerez dans la poële l'un aprés l'autre ; & lorsqu'ils seront cuits, il faudra les tirer a sec & les faire égouter, puis les mettre dans un plat, les poudrer de sucre avant que de les manger.

Bignets d'une autre façon.

Paitrillez de la farine avec de l'eau & du sel, faites votre pâte ferme modérément, etendez-la avec un rouleau, coupez-la par petits morceaux quarrez ou de telle autre figure qu'il vous plaira, puis vous les frirez dans du beurre, ou dans du sain-doux, ou dans de l'huile.

Et lorsque vous les aurez tirez à sec vous pourrez les poudrer de sucre, ou bien vous les emploierez à garnir un plat d'épinards ou des pois, ou un côté découvert de Poisson, ou sur quelques-autres mets.

B I L.

BILAN. C'est un état de ce qu'on doit & de ce qu'on a reçu.

Lyon donne la loi pour le prix du change à toutes les places des principales Villes de l'Europe, excepté à Plaisance ; & il y a en ladite Ville quatre foires l'année, que l'on appelle *paiemens* ; savoir :

Le paiement des Rois, qui commence le premier Mars, & dure tout le mois.

Le païement de Pâques, qui commence le premier Juin, & dure tout le mois.

Le paiement d'Août, qui commence le premier Septembre, & dure tout le mois.

Et le païement de Toussaints, qui commence le premier Décembre, & dure aussi tout le mois.

C'est une chose admirable que de voir la maniere avec laquelle les Banquiers, & les Négocians de Lyon font des aceptations, & les paiemens les uns aux autres des lettres de change qu'ils retirent, & remettent de toutes les Places de l'Europe, païables dans les paiemens : car il se païera quelquefois en deux, ou trois heures de tems un million de livres sans débourser un sol. Cela est assez surprenant à ceux qui ne savent pas comment se font ces païemens ; il ne sera pas hors de propos de le dire en ce lieu.

L'ouverture de chaque paiement se fait le premier jour du mois non fetié, de chacun des quatre paiemens, sur les deux heures de relevée, par une assemblée des principaux Négocians de la place, tant François qu'étrangers, en présence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence, du plus ancien Echevin ; en laquelle assemblée commencent les acceptations des lettres de change païables dans le Paiement, & continuent jusqu'au sixiéme dudit mois inclusivement ; après quoi les porteurs de lettres peuvent les faire protester faute d'acceptation pendant le reste du courant du mois.

Autrefois les acceptations n'étoient que verbales, & ne se faisoient point par écrit ; mais les Banquiers & Négocians portoient sur la place un petit livre qu'ils appellent *Bilan des acceptations* ; ils y écrivoient toutes les lettres de change qui étoient tirées sur eux, & qui leur étoient présentées par ceux qui étoient les porteurs. Leur acceptation n'étoit autre chose que de mettre une croix a côté de la lettre qu'ils avoient registrée dans leur Bilan, qui signifioit accepté ; mais s'ils vouloient deliberer, s'ils accepteroient une lettre ou non, ils mettoient un V. qui signifioit vû, & ne la voulant pas accepter, ils mettoient S. P. qui signifioit sous protest : c'est-a-dire, que celui qui en étoit le Porteur la devoit faire protester dans trois jours, après le paiement échu qui est le troisiéme du mois suivant.

Mais a présent les acceptations se font par écrit suivant l'Article troisiéme de l'Ordonnance du mois de Juin 1667. pour les raisons que l'on dira en leur lieu.

Le troisiéme jour du mois l'on établit le prix des changes de la place avec les étrangers, ou il se fait aussi une assemblée en présence de Monsieur le Prevôt des Marchands.

Le sixiéme jour se fait l'entrée & l'ouverture du *Bilan*, & *virement de Parties*, & on les continuë jusqu'au dernier jour du mois inclusivement ; & après ce terme passé, il ne se fait plus aucunes écritures, & *virement de Parties* ; & s'il s'en faisoit quelqu'une, elle demeureroit nulle, suivant l'Ordonnance ; & pour cela les Négocians porteurs de bilan entrent pendant le tems du païement en la loge du change, le matin à dix heures, en sortent a onze & demie ; laquelle heure passée, il ne se fait plus d'écritures, ni *virement de Parties*, qui se fait en la maniere suivante.

Les Banquiers & Négocians portent sur la place leur bilan en débit & crédit, c'est-à-dire, qu'ils écrivent d'un côté ce qui leur est dû, & de l'autre ce qu'ils doivent : ils s'adressent à ceux à qui ils doivent, leur présentent de *virer Partie*, & donnent pour débiteur, un, ou plusieurs qui leurs doivent semblable somme ; ils l'écrivent respectivement sur leur bilan ; & dans le moment la partie est reputée *virée*, demeurant aux risques, & périls de ceux qui les ont acceptées : de cette maniere se font les paiemens, & a la fin du mois ceux qui doivent plus qu'il ne leur étoit dû, paient en argent comptant aux porteurs de Lettres ce qu'ils doivent.

Les lettres de change acceptées, païables en païemens, & qui n'ont point été païées pendant icelui, jusqu'au dernier jour du mois inclusivement, doivent être protestées dans les trois jours suivans, dans lesquels les Fêtes ne sont par comprises.

Si un Banquier ou un Négociant qui a accoûtumé de porter bilan sur la place, ne s'y rencontre pas, ou un autre pour lui pendant le tems du paiement, il est reputé avoir fait faillite : il n'y a point de lieu ou les Négocians soient si faciles à donner leur bien qu'a Lion ; mais aussi il n'y en a point où l'on paie plus ponctuellement : car si on manque d'un jour, cela est capable de leur faire perdre leur crédit, & de leur faire faire faillite. Encore qu'il n'y ait point de païemens reglez à Paris, Tours, Roüen, & autres bonnes Villes du Roïaume, où il y a des Manufactures où il se fait grand Commerce, néanmoins ils se reglent pour faire valoir leur argent, ou pour la disposition en lettres de change, soit pour le tems, soit pour le change, comme à Lyon, c'est-a-dire de paiement a autre qui sont de trois mois en trois mois, comme il a été dit ci-dessus ; mais les acceptations, & les paiemens des lettres & billets de change, ne s'y font pas de même ; car les lettres que l'on tire sur toutes les Villes de France, hors Lyon, se doivent accepter purement & simplement, dès le moment qu'elles y sont protestées, si elles sont tirées étant de jours de vûë, sinon elles sont protestées, faute d'accepter, & a l'échéance faute de païement dans les dix jours de faveur, elles se païent en deniers comptans, n'y aiant point de *virement de Parties* : il n'y a que Lyon qui en use ainsi ; aussi cette Ville a-t-elle des privileges que les autres du Roïaume n'ont pas ; & dans l'Ordonnance du mois de Mars 1673. il y a un article exprès du titre cinq, qui est le septiéme, qui confirme leurs privileges par cette disposition :

N'entendons rien innover à notre Reglement du second jour de Juin 1667. pour les acceptations, les payemens, & autres dispositions concernant le commerce dans notre Ville de Lyon.

Il faut observer que le Change de Paris, Lyon, Roüen & autres Villes de France, réglent les Traites & Remises de Flandres, Hollande & Angleterre, sur un écu de soixante sols, & qu'il est tantôt à un prix, tantôt à un autre ; c'est-à-dire, qu'on reçoit, ou qu'on donne en Hollande ou en Flandres plus ou moins de deniers de gros pour écu : il en est de même pour l'Angleterre, où l'on donne aussi plus ou moins de deniers sterlins pour un écu, c'est selon que le change est haut & bas.

Il est bon de dire ici qu'il faut 120. deniers de gros pour faire un écu de France valant trois livres, pourvû que le Change soit au pair, mais il n'est jamais moindre que 90. deniers de gros, ni plus haut que 107.

BILE. C'est une liqueur jaunâtre qui est separée du sang par les glandes du Foïe, & qui se trouve renversée dans une vesicule. Elle est portée par le canal *Cholidoque*, dans l'intestin *Duodenum*, où elle se mêle avec le chile pour contribuer à perfectionner la digestion des alimens, qui a été commencée dans l'estomac.

Pour purger la Bile.

Il faut prendre une poignée de Violettes de mars, ou de fleurs de Pecher, de Roses pâles ou blanches selon la saison; les faire infuser toute la nuit dans un petit pot avec un peu d'eau sur les cendres chaudes; mettre cette infusion dans un bouillon d'herbes rafraîchissantes, & le prendre le matin à jeun.

Autrement. Le suc des mêmes fleurs depuis une once jusqu'à deux, mêlé avec un peu d'eau d'Orge, sert pour le même effet.

On peut garder l'infusion de ces fleurs dans une bouteille, y mettre un peu d'huile d'Olive dessus pour la mieux conserver, pour s'en servir comme on vient de le dire.

Autre. Prenez à jeun une demi once de conserve de Roses pâles, & ensuite un boüillon d'herbes rafraichissantes.

BILLON. Terme en usage parmi les Vignerons; un billon est une verge de Vigne taillée de la longueur de trois ou quatre doigts seulement. On pratique cette maxime sur tout à l'égard du Raisin blanc; tel qu'est le Meunier & autres qui maillent toûjours plus près que le Raisin noir. C'est pourquoi on dit: ne laissez qu'un billon sur ce sep.

[**BILLON.** Terme de Monnoïe, qui se dit de toute matiere d'Or & d'Argent, alliée ou mêlée d'une portion de cuivre plus forte ou plus considerable, que celle qui est reglée par les Ordonnances renduës touchant le titre des Monnoïes.]

B I N.

BINER. C'est la même chose que bequiller, & se dit quand avec un petit outil de fer emmanché & aiant deux dents recourbées, on cerfoüit ou cerfoüette les Pois, les Féves, les Laituës & Chicorées, &c. c'est-à-dire qu'on y fait une maniere de petit labour qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pied sans l'arracher ou le blesser.

B I S.

BISCOTINS. *Pour faire des Biscotins,* il faut prendre une demi livre ou une livre de Sucre, suivant la quantité que vous en voulez faire, le faire cuire à la plume, prendre une demi livre ou trois quarterons de Farine, la jetter dans le Sucre cuit, la remuër promtement pour la mettre en pâte, mais il ne la faut plus mettre sur le feu, il la faut dresser sur une table, ou planche avec un peu de Sucre, la pétrir promtement, puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleur d'Orange, un peu de Musc & d'Ambre, si vous y en voulez, la bien piler, & le tout incorporer: mais il n'y faut point de Sucre davantage, & la bien pétrifier comme de la pâte ferme; vous la mettrez par petites boules, comme les petits pains de Citrons; après avoir une poële d'eau bouillante sur le feu, les jetter dedans, ils vont d'abord au fond, & quand ils viennent dessus, il les faut lever avec une écumoire, & les mettre égoûter, les dresser, si faire se peut sur des feuilles de Fer blanc, si non sur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur; & s'ils ont de la peine à quitter le papier lorsqu'ils seront cuits, vous mettrez le papier sur une serviette mouillée, que vous aurez bien pressée, & cela leur fera quitter le papier aussi-tôt.

BISCUIT. C'est une sorte de pâtisserie friande assez connuë. On en fait de plusieurs manieres.

BISCUITS COMMUNS. Il faut prendre huit œufs que vous casserez dans quelque vaisseau, & que vous battrez de la même façon que l'on fait pour une aumelette; mettez-y une livre de Sucre en poudre, & à peu près autant de Farine. Aïez soin de délaier le tout jusqu'à ce que la Pâte soit bien blanche, & que vous n'y sentiez aucun pâton. Versez cette pâte dans des moules qui sont de fer blanc, formez en quarré long, avec des bords relevez pour contenir la pâte. Mettez-les au four après avoir poudré les Biscuits de Sucre. Il faut les éloigner de la braise de peur qu'ils ne brûlent; il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire & leur faire prendre une belle couleur. Quand ils sont cuits & qu'on les a tirés du four, on les glace avec du Sucre mis en poudre que l'on répand dessus, & on les ôte de leurs moules lorsqu'ils sont encore chauds. On doit laisser le four ouvert pendant qu'ils cuisent, & sa chaleur doit être moderée.

Biscuits de Genes.

Prenez une livre de Farine, quatre onces de Sucre, prenez aussi de la Coriandre & de l'Anis autant que vous jugerez à propos, vous y ajoûterez quatre œufs; vous mettrez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiede. Vous en ferez une pâte dont vous formerez un pain que vous ferez cuire au four. Lorsqu'il sera cuit vous le couperez en cinq ou six tranches que vous ferez recuire au four.

Pour faire des Biscuits de Savoye.

Il faut prendre quatre œufs frais, bien foüetter les blancs à part dans une terrine, & lorsqu'ils seront bien montez, vous prendrez les quatre jaunes que vous jetterez dedans; vous les jetterez avec les blancs, puis après vous y mettrez une demi livre de Sucre en poudre, & ensuite vous battrez le Sucre & les Oeufs avec une espatule de bois, faite en forme de palette qui n'a qu'un côté. Lorsque vous aurez bien battu les Oeufs & le Sucre, vous mettrez, si vous voulez, un peu de Citron que vous ferez sécher sur une assiette devant le feu, ou sur la Cendre chaude, ou bien un peu d'Anis en poudre, ou de l'écorce d'Orange de Portugal, bien rapée, vous le remuërez avec la pointe d'un couteau: lorsqu'il sera essoré, vous en jetterez une pincée ou deux dans votre Biscuit, & ensuite quand vous voudrez le dresser, vous y mettrez un peu auparavant un quarteron & demi de bonne Farine, que vous mélerez, battrez & incorporerez parmi votre pâte d'Oeufs & de Sucre, puis vous les dresserez en petits ronds, comme une piece de trente sols, plus grand aussi si vous voulez; & lorsqu'ils seront dressez, il faut les poudrer de Sucre mis en poudre pour les glacer, pour les empecher de couler & de s'étendre sur du papier; faites les cuire dans un Four à Masse-Pain, Four à Patissier, ou Four a cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtez du four pour le réchauffer, puis après l'avoir bien balayé il faut mettre vos feuilles ou demi feuilles dans le four; auparavant de les enfourner, de l'autre côté du four vous y mettrez un petit morceau de bois sec allumé, pour donner de la couleur à vos Biscuits.

BISCUITS *d'Amandes ameres.*

Il faut prendre trois quarterons d'Amandes ameres, un quarteron d'Amandes douces, puis vous ferez bouillir de l'eau, vous l'ôterez du feu, vous mettrez vos Amandes dedans, vous les remuërez avec une écumoire, puis vous verrez, si elles se pélent bien, vous les pélerez, & vous les mettrez dans l'eau fraiche, puis vous les tirerez & les mettrez égoûter: vous les ferez piler, ou vous les pilerez aussi fin que de la pâte à faire du pain, puis vous aurez soin en les pilant de les arroser une fois ou deux avec une goute d'eau, c'est-à-dire, tout au plus d'une cuillerée d'eau, de peur qu'elles ne se mettent en huile: puis lors qu'elles seront bien pilées, vous prendrez le jaune de huit ou neuf Oeufs, que vous foüetterez comme ceux du Biscuit de Savoye, puis vous délayerez votre pâte d'Amandes parmi ces blancs d'œufs avec deux livres de Sucre en poudre, vous délayerez & remuërez le tout ensemble; il ne faut pas que la pate soit si liquide que celle du Biscuit de Savoye; puis vous la prendrez avec la pointe d'un couteau, vous la dresserez sur des feuilles ou demi feuilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre sa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dresser & la faire tomber de la grandeur d'un écu neuf, ou d'une piece de trente sols; vous passerez pas-dessus un peu de Sucre en poudre pour le glacer, puis vous le ferez cuire dans le four que vous aurez, de même que le Biscuit de Savoye. Vous pouvez vous regler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez faire, & prenez garde que le four ne soit ni trop chaud, ni trop peu: vous en pouvez faire de même avec des Avelines & avec des Pistaches; mais avec des Pistaches, il y faut mêler des Amandes douces.

BISCUITS A LA REINE.

Prenez douze onces de Farine, une livre de Sucre fin, douze œufs dont vous aurez ôté trois jaunes, de peur que la pâte ne jaunisse trop: ajoûtrez-y de l'Anis & de la Coriandre a discretion; battez & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il s'en fasse une pate assez liquide. Quelques-uns y ajoûtent un peu de levain pour rendre cette patisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier, ou de fer blanc, larges de deux doigts & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere au four modérement chaud; ensuite il faut les mettre sur une feuille de papier pour les faire recuire a chaleur lente, mais prenez garde que l'endroit du four ou vous les mettez ne soit trop chaud.

BISCUITS *de Citron.*

[Vous prenez des blancs d'œufs autant que vous jugez en avoir besoin; vous y rapez de la chair de Citron; mettez-y un peu de marmelade de même fruit; ensuite vous mettez du Sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez jusqu'a ce que vous aiez fait une pâte maniable; cela fait, dressez vos Biscuits; donnez-leur la forme que vous voudrez, mettez-les sur du papier blanc; il faut que la chaleur du four soit moderée.]

BISCUITS *contre la Dyssenterie.*

Prenez des Bayes rouges, ou fruits de Sureau, lorsqu'ils sont bien mûrs; pressez-les bien & tirez-en le suc, laissez reposer ce suc, afin de le bien épurer, pour vous en servir comme il s'ensuit.

Prenez autant que vous voudrez de ce suc au lieu d'eau, & avec de la Farine de Froment, faites-en de petits pains d'environ la longueur de la main, sans levain, & de deux doigts d'épaisseur; faites cuire ce pain au four avec le pain blanc ordinaire, & quand il sera cuit, vous le remettrez encore deux fois au four, après que le pain ordinaire en aura été tiré, c'est afin de le reduire en Biscuit très sec. Voici l'usage qu'il faut faire de ce Biscuit en poudre.

Prenez de cette poudre le poids d'un demi écu d'or pour les enfans, d'un écu pour les personnes grandes & délicates, d'un écu & demi pour les robustes, & donnez-la leur dans du bouillon ou dans du lait. Ce remede est excellent.

BISET, ou Mansard, ou Coulon. C'est un Pigeon sauvage qui

est plus petit que le Ramier. Son bec & ses pieds sont rouges. Les Bisets sont des Oiseaux qui passent ordinairement vers la fin du mois de Septembre; ils se perchent presque toujours sur les Arbres, & on les voit très rarement [a terre a cause qu'ils sont timides, & peureux; ils sont bon a manger. On mange les Bisets rôtis. Cet Oiseau contient beaucoup de sel volatil, & d'huile. Il est aperitif, propre pour la gravelle. Son sang recemment tiré & encore chaud, est bon pour les playes des yeux, étant appliqué dessus.]

Maniere d'aprêter les Bisets.

Faites les vuider & piquer de menu Lard pour les faire rôtir à la broche. On les accommode de la même façon que les Pigeons. *Voiez* PIGEON.

BISQUE. C'est une sorte de potage en ragoût. On en fait en gras & en maigre de plusieurs façons.

BISQUE DE PIGEONS. Prenez des Pigeons nouvellement tuez; aprés les avoir plumez & passez a l'eau chaude, vous les mettrez au feu une heure avant que de servir, & vous les ferez cuire avec des bardes de Lard, deux tranches de Citron, & un Oignon piqué de clous de Gérofle dans du bouillon clair, qu'il faut avoir soin d'écumer. On tire les Pigeons lorsqu'ils sont cuits.

On fait ensuite un ragoût de Ris de Veau blanchi coupé en deux, de Trufes, de Champignons & de culs d'Artichaux coupez en dez, hormis un qu'on laisse entier pour le mettre au milieu du potage. Apres avoir proprement passé ce ragoût avec un peu de Lard, on y met un peu de boüillon, & on le laisse cuire a propos avec un bon assaisonnement.

Cela étant fait, il faut encore faire cuire à part dans du bouillon clair, des crétes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de Lard, de la graisse de Veau, une tranche de Citron, & un Oignon piqué de Clous de Gérofle.

Les Crétes, le Ragoût, & les Pigeons étant prêts, on fait les soupes de croutes de pain sechées au four ou au feu, on met mitonner le potage avec un bouillon gras: enfin on dresse les pigeons dessus, le cul d'Artichaud au milieu & le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crétes sur l'estomac, & le ragoût par-dessus avec un jus de Bœuf, dont on arrose ce potage qu'on sert tout chaud.

BISQUE DE POISSON. Mettez dans un bassin ou dans un autre plat, une ou deux soupes de pain rôti, écrasez-le, ou le rompez par petits morceaux, ajoûtez-y quelques cuillerées de purée claire, ou de bouillon de Poisson delicat, comme de Carpe ou d'Eperlan, des Huitres ou des Moules de mer; on peut mêler ensemble de la purée, & du bouillon de Poisson; faites mitonner ce pain, ajoûtez-y du bouillon de fois à autre, quand il sera besoin; & quand il sera mitonné on peut y mettre de la sauce d'un demi court-bouillon, ou d'une étuvée avec quelques cuillerées de sauce de Champignons; puis on mettra au milieu du plat un tronçon de Poisson, ou un Poisson entier cuit au demi court-bouillon, ou de quelqu'autre maniere; on achevera de garnir le plat avec le hachis de Poisson cuit, & bien assaisonné, y ajoûtant toutes sortes de beatilles maigres, comme de Laitances, de Langues de Carpes frites ou cuites a l'étuvée, ou entre deux plats, avec du Pignon, des Pistaches, des Huitres fricassées ou cuites en bignets, de l'Eperlan de mer, du Goujon, ou des tronçons de Lamprion, ou d'autre petit Poisson délicat deja cuit, & bien assaisonné, comme des queuës d'Ecrevisses, ou des Grenouilles, ou des Moules sans écailles, des Champignons, des Mousserons, des Truffes, des Chataignes, des culs d'Artichauds cuits un peu avant que de servir la bisque; on y peut ajoûter un peu de Verjus, ou une sauce aux œufs, aprés l'avoir fait chaufer quelque-tems separément pour cuire ces œufs, puis piquez sur la bisque quelques morceaux de pain frit, ajoûtez-y de la Grenade, & des tranches de Citron ou d'Orange, & laissez encore la bisque quelque-tems sur la cendre chaude.

BISSEXTE. C'est le jour qu'on ajoûte au mois de Février dans l'année Bissextile, qui est de 366. jours. Ce jour est ajoûté tous les quatre ans a cause des six heures & quelques minutes, qui sont restées du tems que le Soleil met à parcourir son cours dans chacune des trois années précedentes, & qu'on a negligé de compter pour s'accommoder au jour civil qui commence à minuit. Pour connoitre si une année est Bissextile, il la faut diviser par 4. & s'il n'y reste rien, c'est une marque qu'elle est Bissextile; s'il reste quelque chose, ce reste montrera le nombre des années qui s'est écoulé depuis la derniere année Bissextile. *Voiez* le mot ANNE'E.

BISSEXTIL. *Voiez* BISSEXTE.

B L A.

BLAIREAU. *Voiez* BLEREAU.

BLANC. Terme de Jardinage, mes Concombres ont le blanc, mes Oeillets perissent par le blanc. *Voiez* NUILLE *ou* NIELLE.

BLANC-MANGER. C'est un mets délicat fait en forme de gelées.

BLANC-MANGER *pour servir d'entremets.* Pilez bien dans un mortier de marbre un quarteron pesant d'Amandes douces pelées, & les arrosez peu-a-peu d'un peu d'eau Rose, ou plûtôt d'eau commune; & lors qu'elles seront bien pilées, ajoûtez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé qui soit fait avec de la Volaille, du Bœuf, du Veau, sans qu'il y ait d'herbes, mais seulement deux ou trois clous de Gerofle, un peu de Canelle, & du Sel a discretion: quand on n'a point d'Amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre; le bouillon doit être degraissé & chaud: & quand il est melé avec des Amandes, il le faut verser dans une étamine, ou gros linge, & y ajoûter deux onces ou environ de blanc de Chapon, ou d'une autre Volaille rôtie ou boüillie, qui soit hachée & pilée exactement dans un mortier aprés en avoir ôté la peau, les nerfs & les os. Au lieu de volaille on peut se servir de Veau, ou de quelque autre viande plus grossiere, mais le blanc-manger sera moins delicat. On peut y ajoûter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc manger plus épais: mais il n'y en faut point si on desire le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la Volaille par l'étamine, se contentant de le bien piler & de le faire dissoudre dans le bouillon quand il est en lait d'Amande: mais quand la viande est broïée on la met avec les Amandes & le bouillon dans l'étamine qu'il faut tordre pour en avoir la liqueur: il faut aussi remuer & rafraichir le marc avec un peu de bouillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

Il faut verser le lait dans un poêlon ou écuelle d'argent, y ajoûtant le jus d'un ou de deux Citrons, & un quarteron de Sucre plus ou moins, & tenir le blanc-manger sur le feu de charbon bien allumé, le remuant d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaississe, & le laissant un peu en repos, puis il faut le remuer derechef quelquefois avec une cuillier, & en mettre refroidir sur une assiete; & lors qu'il se prendra comme de la gelée en se refroidissant, il sera cuit, & on le tirera hors du feu.

AUTRE BLANC-MANGER. Prenez demi livre d'Amandes émondées, faites-en une pâte fort battuë, ajoûtez-y du lait, afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile; aïez une cuillerée & demie de farine de Ris, melez tout cela ensemble & passez-le par le tamis avec une grande écuellée de Lait: faites bouillir le tout doucement en remuant toûjours; ajoûtez-y du Sucre autant que le goût vous plaîse, & faites-le cuire plus épais que de la bouillie. Si vous voulez ajoûter du blanc de Chapon haché, il faut le piler avec les Amandes & le Ris, le passer par le tamis, & faire comme on vient de dire.

Autre blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.

Prenez une bonne écuellée de bon bouillon à la viande bien degraissé, qui soit fait sans herbe, & salé moderément; il sera de plus haut goût, si on y fait bouillir du Vin blanc; comme pour faire de la gelée. Faites le bouillir a petit feu l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuillier, afin que rien ne brûle, & lorsque le bouillon sera diminué de la moitié, ou environ, ajoutez-y le lait d'un quarteron d'Amandes douces pelées & bien pilées dans un mortier avec deux ou trois cuillerées d'eau Rose, ou d'eau commune froide, ou du lait, ou du bouillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant; laissez encore sur le feu le blanc-manger prés d'une heure, ou jusqu'a ce qu'il soit épais moderément, remuez-le de fois à autre avec une cuillier; vous pouvez le passer par un linge ou par une étamine, pressant le linge, & mettre dans un poêlon ou dans une écuelle d'argent ce qui sera coulé, ajoutant un quarteron, plus ou moins, de Sucre mis en morceaux, & un brin de Canelle; on y peut mettre du musc, ou de l'Ambre gris, un peu d'eau de fleur d'Orange, & du jus de Citron ou d'Orange, & faire bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

B L E'.

BLE'. Ce nom est commun à plusieurs plantes qui portent des grains qui servent a la nourriture soit des Hommes, soit des Animaux. Ces plantes sont le *Froment*, le *Seigle*, le *Blé Meteil*, le *Blé de Turquie*, l'*Orge*, l'*Avoine*, le *Blé Barbu*, le *Blé Noir*, le *Blé Sarasin*, le *Blé Locular.* On donne indifferemment le nom de Blé à la plante & a la graine qui en provient.

Le Froment, le Blé Meteil, & le Seigle servent à faire le pain qui est la nourriture la plus commune & la plus generale de l'homme. L'Orge & l'Avoine compris sous les especes de *Mars*, sont destinez pour les Animaux. Les autres espéces de blé supléent au Froment, au Blé Meteil & au Seigle pour la nourriture des Paisans.

FROMENT, en Latin *Triticum.* C'est une plante qui pousse plusieurs tiges droites à la hauteur d'environ cinq pieds, creuses en dedans, noüées d'espace en espace [garnies de quelques feuilles longues, étroites comme celles du Gramen.] Ces tiges portent en leurs sommitez des épis [longs où naissent des fleurs par petits paquets, composées de quelques étamines qui sortent d'un calice a plusieurs écailles. Aprés que la fleur est passée, il paroit une graine,] oblongue, arrondie, d'un côté & sillonnée de l'autre, jaûne en dehors, blanche en dedans, farineuse & propre à faire du pain, [ses racines sont menuës, filamenteuses: on cultive cette plante dans les terres grasses. Les grains de Blé sont pectoraux & adoucissans étant pris en décoction: on en donne aux petits enfans pour leur boisson ordinaire. La Farine de Blé est propre pour ramolir, pour digerer, pour adoucir, pour resoudre, étant emploïée exterieurement en cataplâme.]

SEIGLE, en Latin *Secala.* [Cette plante pousse plusieurs tiges ou tuyaux à la hauteur d'un homme & plus haut, droits, fermes, portant peu de feuilles.] Il differe du Froment en ce que ses feuilles sont plus étroites, ses épis plus longs, plus fermes, & plus applatis, & sa graine est de couleur brune en dehors. Le Froment demande une terre grasse, & le Seigle croit dans les terres sablonneuses.

[La Farine de Seigle est propre pour ramolir les tumeurs, pour resoudre étant emploïée en cataplâme.

Le Son de Seigle est deterşif, émollient, propre pour les cours de ventre, pour adoucir les acretez de la poitrine, étant pris en decoction par la bouche & en lavement.

Le pain de Seigle est emploïé quelquefois dans les cataplâmes, pour amolir, pour resoudre, pour fortifier. La croute du pain de Seigle rôtie est propre pour nettoïer les dents.)

BLE' METEIL. C'est celui qui est mêlé de Froment & de Seigle. On appelle Blé par excellence celui qui est pur Froment.

Ble' de Turquie ou Mays. C'est une plante qui pousse des tiges hautes de six ou sept pieds, remplies d'une moëlle blanche, d'un goût sucré. Les grains qu'on retire de ses épis gros & longs, sont semblables en grosseur a de petits pois, presque ronds, néanmoins anguleux. L'écorce des grains est de différente couleur, elle est ou blanche ou rouge, ou pourprée, ou presque noire, la farine est blanche. On a apporté cette plante d'Amérique en Turquie, d'où elle a pris son nom; elle croit en toutes sortes de Pays & en toutes sortes de terres. On prétend que le pain fait de Blé de Turquie est préférable à celui de froment, & que les Américains qui en mangent n'ont jamais d'obstruction ni mauvaise couleur.

Ble' barbu, en latin *Melica*. C'est une espece de Millet dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds; ses graines sont ovales ou presque rondes, & plus grosses au double que celles du Millet commun. Cette Plante croit aux Pays chauds dans les terres grasses.

Ble' noir, ou Blé de Vache, ou Blé de Bœuf, ou Herbe rouge, en latin *Melampyrum*. C'est une plante dont la tige est haute d'environ un pied, veluë, quarrée & de couleur purpurine. Ses feüilles sont attachées alternativement, quelques-unes sont étroites, quelques-autres sont larges & profondément découpées: ses fleurs naissent dans les aisselles des feüilles. Ses semences qui sont noires & plus petites que les grains de Blé, sont renfermées dans des coques qui se partagent en deux loges. Les Bœufs mangent cette sorte de Blé qui croit parmi les autres Blés, sur-tout dans les terres grasses.

Ble' sarrasin, en latin *Fagopyrum*. C'est une Plante qui pousse une tige ronde à la hauteur d'environ un pied & demi, & des branches garnies de feüilles, qui sont presque rondes à leur naissance, & qui prennent des figures anguleuses semblables a celles du Lierre à mesure qu'elles croissent. Ses fleurs sont blanches & disposées en grapes. Sa graine est triangulaire, noirâtre en dehors & blanche au dedans. Le pain que les Païsans en font pour leur nourriture est noir & amer, mais il a un assez bon goût s'il est mêlé avec du Blé Méteil.

Ce grain sert à nourrir les Pigeons, la Volaille & les Cochons. On le seme dans de mauvaises terres où il vient assez bien, pourvû qu'on lui donne de bons labours. On le recueille en Octobre, & on le seme en Mai. On lui donne aussi le nom de *Blé Noir*.

Ble' locular. Froment rouge, Froment Locar, Speautre; en latin *Zea*. Cette Plante est commune en Egypte, en Sicile & en Grece. Ses épis sont assez semblables à ceux de l'Orge. Sa graine est menuë & d'un rouge brun. On en fait du pain qui est noir & rude au goût; on s'en sert plûtôt à faire de la Biere.

On n'a rien dit ici de l'Orge ni de l'Avoine, parce qu'on en fait des Articles particuliers. On peut encore consulter les autres especes de Blé dans leurs lieux.

Comme le Froment & le Seigle sont en Europe la principale nourriture de l'homme, & qu'il est de son interêt d'en avoir en abondance, on s'étendra un peu sur les moïens de le cultiver, de le conserver, & principalement de le multiplier.

Des Blés semés.

On sait qu'avant que de semer le Blé il est nécessaire de lui donner une préparation, afin qu'il germe plus promptement: chaque Pays a sa maniere de faire cette préparation.

Il arrive quelquefois que les Blés, pour être semez dans un trop bon fond, se multiplient en trop grande abondance, & cette multitude de fanes qu'ils produisent, ne permet point a la terre qui les contient de les pouvoir heureusement nourrir jusqu'à la moisson si l'on n'y apporte du remede: les Blés si forts tendroient toûjours plus de paille que de grain, si on ne leur retranchoit cette superfluité; & pour y réüssir on y laisse aller un troupeau de Brebis dans le tems qu'ils couvrent toute la terre: ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent; & ce fonds déchargé après cela de ce trop qui nuisoit, produit des Blés en leurs tems, qui abondent & en gerbes & en grains.

De la nécessité de sarcler les Blés.

Les Blés ne peuvent parvenir heureusement à être moissonnez qu'on ne les ait sarclez; c'est-à-dire, qu'on n'en ait séparé les méchantes herbes qui leur nuisent, sur-tout lorsqu'ils ont pris racine dans un terroir sujet à en produire; & si on néglige de le faire, la moisson lorsqu'elle est arrivée, ne manque point a notre honte & à notre dommage, de nous accuser de cette négligence.

A la vérité en bien des terroirs on peut s'épargner cette peine, lors qu'on n'a épargné ni soins à les bien cultiver, ni précautions à leur commettre de bonnes semences; quoique ces terroirs néanmoins ne laissent pas que de pousser de ces herbes nuisibles aux Blés, sur-tout lorsque le Printems a été trop humide, ou qu'il est tombé des pluies trop fréquemment au mois de Mai.

Pour ne point laisser échaper cette occasion de faire du plaisir aux Blés, on jugera à la vûë du tems qu'il sera nécessaire de leur ôter ces herbes; car de s'y prendre lorsqu'elles sont encore trop jeunes, ce seroit se mettre en danger d'arracher le Blé avec ces herbes; mais aussi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renversât les Blés, qui en seroient plus de moitié étouffez: encore un coup, la nature de la terre plus ou moins prompte à rapporter ces fruits, décidera du tems qu'il faudra s'employer au travail.

Quand on juge qu'il est tems de sarcler les Blés, on attend pour le faire qu'il soit tombé une petite pluie; ce qui facilite beaucoup à arracher les racines des méchantes herbes, qui bien souvent demeurent en terre lorsqu'elle est trop seche.

Des Blés à moissonner.

Lorsque les Blés sont en état d'être moissonnez, qu'on ne soit point nonchalant de le faire; car dans ce tems-là même il arrive encore tant de malheurs, que lorsqu'on croit avoir quelque chose, bien souvent on ne tient rien, & il ne faut qu'un orage pour tout perdre; ainsi qu'on n'épargne point les Moissonneurs, & qu'après que le Blé sera lié, on ne soit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Blés se moissonnent les premiers, puis les Orges, les Avoines, tous les autres grains & légumes ensuite.

Le meilleur tems de les moissonner est dès le point du jour, & lorsque la rosée n'est pas encore tombée de dessus; car lorsqu'il fait trop chaud, il est dangereux que le grain ne se perde en le secouant pour le couper avec la Faucille. Il y a des Pays où l'on fauche les Blés & les Avoines au lieu de les moissonner.

Pour ce qu'il faut observer lorsque les Blés sont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les battre, on laisse le tout a l'usage du Pais & à l'expérience du laboureur habile en cet art.

Des Blés battus.

Tous Blés battus, ou sont pour semer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder; si c'est pour faire semailles, il n'y a seulement qu'a prendre garde qu'ils soient tels que les gens du Pais jugent qu'ils doivent être pour jetter en terre; mais si on les destine pour garder, c'est autre chose, & voici les précautions qu'on doit prendre pour y réüssir.

Ce qu'on doit faire pour conserver les Blés & les garantir des Insectes, Rats & autres Animaux.

Le moïen de bien garder les Blés, est d'abord d'avoir de bons greniers, bien exposez & nettoyez de toutes sortes d'ordures. Le Blé comme on sait, est sujet à se corrompre; c'est pourquoi il faut toûjours prendre garde qu'il soit sec lorsqu'on le porte au grenier; & de cette corruption naissent des Charençons, des Cousons & autres insectes qui le détruisent entierement.

Et au cas que ce malheur soit arrivé, vous y remedierez en portant des Poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'a les manger, sans vouloir prendre un seul grain de Blé.

Prenez de la saumure de Porc, faites-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Blé qui sera attaqué des Charençons, Hannetons ou des Cousons, & vous verrez bien-tôt ces Insectes y courir comme à un apas qui les attire; & c'est aussi pour lors que vous pourrez facilement les exterminer.

On garantit le Blé des Insectes qui le perdent entierement, en mêlant parmi du Millet en grande quantité, qu'on sépare facilement de ce Blé avec un crible lorsqu'on s'en veut défaire; & la raison qu'on donne de l'effet que produit ce Millet dans ce Blé, est a cause, dit-on, de sa froideur naturelle, qui empêche que le Blé entassé ne s'échauffe & ne se corrompe.

On empêche encore que le Blé ne se corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la pele, dans une autre place que celle où on le prend: ce soin qu'on se donne le nettoie de la poussiere à laquelle il est sujet, & on fait ensorte par ce moïen qu'il n'amasse aucun mauvais goût.

Pour empêcher que la Calandre ou Chates-Peleuses ne rongent le Froment, & pour empêcher que les Rats ne lui nuisent.

Faites de la bouë de la lie d'huile, ajoûtez-y un peu de paille, faites-les sécher & paitrissez-les, puis enduisez tout votre grenier de cette bouë épaisse, & tout ce que vous aurez luté, arrosez-le de lie d'huile quand il sera sec, mettez-y du Froment qui ne soit point échauffé, & ces Insectes n'en approcheront pas.

Que le Blé se peut conserver pendant trente ou quarante années.

En 1610. peu de tems après le Siége de Metz sous Henri II. la Citadelle fut bâtie sous Henri III. Le Duc d'Epernon y fit faire de grands amas de grains, qui se sont conservez jusqu'en 1707. Il y en avoit un tas dans le Magasin qui avoit dix toises, d'un sens sur cinq à six de l'autre, & environ deux pieds de hauteur; on n'y avoit point touché depuis, & soit à dessein ou par hazard, ceux qui l'arrangerent graverent dessus avec les doigts la datte de l'année qu'on le ferma, qui est 1578. Quand le Roi, Monseigneur, les Maréchaux & Gouverneurs de la Province ont passé par Metz, ils ont mangé du pain de ce Blé.

Pour conserver le Blé, il faut le bien sécher & le tenir net; le grenier dans lequel on le transporte, doit avoir ses ouvertures au Septentrion ou a l'Orient: il doit y avoir au haut des greniers des soûpiraux, & il faut bien se donner de garde de les lambrisser: il faut faire une clôture aux fenêtres pour mettre le grain à couvert des Chats, des Fouines, des Oiseaux, &c. Il faut avoir soin de le travailler de quinze en quinze jours, tout au moins les six premiers mois, dans la suite il suffit de le cribler simplement tous les mois; après deux années il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Une des choses qui contribuë le plus à la conservation du Blé, c'est la croûte qui se forme sur toute la superficie de la couche de

de l'épaiſſeur d'un doigt & demi : celui qui a apporté du Blé de Metz a aſſuré qu'il s'étoit promené ſur le tas ſans que la croûte eût obéi.

Monſieur l'Abbé de Louvois en paſſant à Sedan, vit un Magaſin qui étoit placé dans un ſoûterain taillé dans le roc & aſſez humide : il y avoit dedans un tas de Blé très-conſidérable, qui y étoit depuis cent & dix ans ; ce tas étoit revêtu d'une forte croûte dure, & de l'épaiſſeur d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs de la ſuperficie. Sous cette croûte ſe trouva un Blé d'un grain aſſez gros, beau & bon, & l'on en fit du pain qui ſe trouva excellent. Cette croûte étoit ſuffiſante pour empêcher l'humidité de pénétrer le tas, & le défendoit des approches de l'air, qui eſt le déſtructeur de toutes choſes.

A Chalons ſur Saone il y a des greniers publics dans leſquels on conſerve des grains trente ou quarante ans. Voici de quelle maniere ils s'y prennent ; ils choiſiſſent le Blé le plus beau, & du meilleur crû qu'il eſt poſſible, & après l'avoir travaillé, ils en ſont un tas auſſi gros que le plancher le peut porter ; ils mettent enſuite de la chaux vive en poudre très-fine, ils en ſaupoudrent tout le tas également, juſqu'à ce qu'il y en ait environ trois pouces de haut, puis avec des arroſemens on humecte cette chaux, laquelle faiſant une forte liaiſon avec le Blé forme une croûte ; les grains de la ſuperficie germent, & pouſſent une tige d'environ un pied & demi de haut, a laquelle on ne touche point ; l'Hiver vient & elle périt, & on n'y touche point, à moins que la néceſſité ne preſſe les Habitans : alors on ouvre cette croûte, & on trouve le Blé auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Abondance de Blés.

On multiplie les Blés beaucoup plus qu'à l'ordinaire par le moïen de divers ſels, & par la préparation qu'on en fait. Celui qui cache ſon Blé ſera maudit des Peuples, *qui abſcondit frumenta, maledicetur in Populis.* Prov. cap. 11. v. 26.

Si quelqu'un cachoit le ſecret de la multiplication du Blé, il mériteroit toutes les exécrations dont l'Ecriture, les Peres de l'Egliſe & les Païens mêmes, chargent ceux qui cachent leur Blé.

Un bon cœur doit ſouhaiter que l'abondance ſoit par tout, & s'il le peut il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il eſt doux de faire du bien, même a ſes ennemis ! Sur ce principe, je donnerai toutes les découvertes qu'ont fait les perſonnes les plus intelligentes ſur cette multiplication ſi importante. De tous les procedez que je propoſe, il n'y en a point qui ne ſoit bon, au rapport de M. l'Abbé de Vallemont, dans ſon Livre intitulé : *Les Curioſitez de l'Art & de la Nature.* Il y en a que j'eſtime, & que je préfererois aux autres. Je le fais aſſez ſentir quand je les rapporte, par le ſoin que je prends de les faire valoir, & de les juſtifier ſur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voulu négliger aucun, parce que les perſonnes un peu entenduës ſur ces matiéres, les compareront les uns aux autres, choiſiront le procédé qui conviendra le mieux à leurs terres, & peut-être de pluſieurs aſſez paſſablement bon, on en fera un très-excellent. Ces différentes manieres de multiplier le Blé, ſont de ces choſes qui ſe peuvent ſans ceſſe perfectionner de plus en plus.

Premiere Multiplication.

On prend un boiſſeau de Blé, qui peut peſer environ vingt livres, on le met dans un grand vaiſſeau de cuivre ; on verſe deſſus cinq ſeaux d'eau ; il faut faire boüillir cela ſur le feu, juſqu'à ce que le Blé ſoit crevé, & que l'eau ſoit impregnée du Sel eſſentiel du grain ; on paſſe cette eau par un linge, & on donne aux Volailles le Blé pour ne rien perdre. Mettez dans une grande chaudiere trois livres de Salpêtre, ou de Nitre, qui eſt la même choſe, verſez deſſus votre eau emblavée, pour me ſervir de ce mot, quatre ſeaux d'égoûts de fumier d'une baſſe-cour, faites boüillir le tout, le Salpêtre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, & mettez dedans la quantité de Froment, de Seigle, d'Orge, &c. que vous voulez ſemer, verſez par deſſus votre liqueur, qui doit être tiede, & qui doit paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain, parce qu'il ſe gonflera bientôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conſerve plus long-tems, & mettez les Sels en mouvement. Laiſſez-là votre Blé vingt-quatre heures, afin qu'il ſe charge de ces Sels de fécondité, de ce baume de vie, de ce puiſſant menſtruë, ou diſſolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de développer les germes ſans nombre, contenus dans chaque grain ; car enfin c'eſt là le grand méchaniſme de la multiplication.

Tirez le Blé, faites le ſécher un peu à l'ombre, & puis ſemez-le avec ménage ; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire pour charger les terres. Il faut y ajoûter de la paille hachée, afin de pouvoir ſemer ſans ſe tromper, à pleine main. Ceux qui ſont voiſins de la mer n'auroient qu'à y ajoûter un tiers de ſable de la mer ; par-là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin.

L'eau qui reſte ſert au même uſage ; elle eſt bonne juſqu'à ce qu'elle ſoit toute emploïée. Après tout, quand la ſéve monte, une pinte de cette eau au pied de chaque jeune Arbre, eſt un régal qui lui fait faire merveille, & cela ne gâteroit pas les vieux. Une Vigne s'en réjoüiroit beaucoup, & païeroit aux vendanges les fruits au centuple. Les gens un peu adroits iront loin après cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire ceci, qui ſe promettent déja d'avoir bien des Choux pommez, d'une groſſeur monſtrueuſe ; à moins que d'avoir l'eſprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrois dire la-deſſu. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on rendra par ce ſecret plus fortes, plus belles, plus délicieuſes & plus ſalubres ? Les Fleuriſtes ne s'endormiront pas, ce ſont des gens d'eſprit, & qui devinnent à demi mot, & il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du Nitre n'eſt pas bornée dans la famille des Végétaux. En voila aſſez, je dirai le reſte ailleurs, & les Perſonnes qui ont des Ménageries, me comprennent déja aſſez.

Seconde Multiplication.

Tout le ſecret de la multiplication conſiſte dans l'uſage des Sels. *Le Sel*, dit Paliſſy, *eſt la principale ſubſtance & vertu du fumier.* Moïen de devenir riche, page 10. *Un champ*, ajoûte-t'il, *pourroit être ſemé tous les ans, ſi on lui reſtituoit par les fumiers ce qu'on lui enleve dans la recolte* ; & il n'y a point de doute qu'on ne puiſſe tirer d'un champ tout ce que l'on voudra, pourvû que l'art veüille aider à la nature. De ſorte que ſi l'on trouve le moïen de communiquer à ce champ une abondante matiere propre à la germination & à la végétation, on aura a proportion une ample moiſſon. Cela ne ſe peut faire ſans quelque peine & ſans des ſoins. C'eſt à ceux qui ſont capables de cette occupation champêtre que je donne la multiplication ſuivante. Ce tréſor ineſtimable n'eſt que pour les vertueux & les perſonnes laborieuſes.

Comme la multiplication dépend des Sels, il s'agit d'en amaſſer beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le procédé.

1. Il faut avoir d'abord trois tonneaux qui ſoient défoncez par un bout. On y met tout ce qu'on peut preſque rencontrer en ſon chemin ; ſavoir, des os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rogneures de cuirs, vieux gants, ſouliers, cornes, ſabots de pieds de Cheval, & autres bêtes ; en un mot, toutes les choſes qui abondent en Sels. On caſſe les os, on met en piéces le reſte, on diſtribuë ces choſes dans les trois tonneaux : on met dans le premier tout ce qui ſe peut infuſer promptement ; c'eſt-à-dire, les choſes les plus molles : dans le ſecond, on met les matieres qui ſont moins molles : & dans le troiſiéme, on met les ſubſtances qui ſont dures, puis on les remplit tous trois d'eau de pluïe, ſi l'on en peut avoir. L'eau de riviere eſt bonne, celle des marêts, d'étang vont après. On laiſſe infuſer quatre jours ce qui eſt dans le premier tonneau, ſix jours ce qui eſt dans le ſecond, huit jours ce qui eſt dans le troiſiéme.

Après ce tems-là on ſépare l'eau de ces matieres que l'on jette. On conſerve l'eau ſoigneuſement. L'ambre gris eſt d'une plus ſupportable odeur que les ſubſtances infuſées ; mais l'odeur n'en eſt pas ſi déſagréable que celle de la civette occidentale, ſur laquelle nos Chimiſtes travaillent quelquefois. Après tout, je parle à des gens qui veulent s'enrichir, & ſur ce pied-là je les crois du ſentiment de l'Empereur Veſpaſien, qui ne ſe faiſoit pas une affaire de toucher l'argent qu'il tiroit de l'impôt qu'il avoit mis ſur les latrines.

.... *Lucri bonus eſt odor ex re*
Qualibet.

Juvenal.

Il n'y a pas moïen de faire autrement ; il y a de petits dégoûts qu'il faut néceſſairement eſſuïer dans l'Agriculture & dans le Jardinage. On ne ſauroit réparer les Sels que la terre perd dans les végétations, ſans qu'il en coûte. *M. de la Quintinie*, après trente années d'expérience, dit fort bien : *Il y a dans les entrailles de la terre un Sel qui fait ſa fertilité, & ce Sel eſt le tréſor unique & véritable de cette terre.* Il faut réparer ce qu'elle perd de ce Sel en produiſant des plantes ; car ce n'eſt proprement que ſon Sel qui diminuë. Il faut donc amander cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voïe de la végétation, peut ſervir à amander cette terre, en y retournant par la voïe de la corruption. Ainſi toutes ſortes d'étoffes & de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des Chevaux, les bouës, les urines, les excrémens, le bois des Arbres, leur fruit, leur marc, leurs feüilles, les cendres, la paille, toutes ſortes de grains, &c. Tout cela rentrant dans les terres y ſert d'amélioration. *C'eſt par là*, dit-il ailleurs, *que la terre devient, en termes de Philoſophes, impregnée de Sel nitre, qui eſt le Sel de fécondité.* Traité d'Agriculture, 2. part. chap. 22. p. 217. Qu'on ne s'étonne donc plus de ce que nous obligeons les gens à ramaſſer des choſes abſurdes. M. de la Quintinie les recommande pareillement pour avancer la végetation.

2. D'un autre côté il faut cueillir toutes les plantes avec leurs fleurs, leurs graines, qui ſe trouvent le long des Bois dans les Campagnes, ſur les Collines, dans les Vallées, dans les Jardins ; toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de Sel. On les brûlera ; on en fait des cendres ; de ces cendres on en tire les Sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de Chênes, où il y a beaucoup de Sels, ſont très-bonnes, comme auſſi le Romarin, la Lavande, la Sauge, la Betoine, la Menthe, le Millepertuis, les Soleils, &c. Dans l'évaporation les Sels s'amaſſent dans la Cryſtaliſation, & il eſt aiſé de les recueillir ; il faut les faire ſécher pour les conſerver.

3. Il faut autant de livres de Salpêtre ou de Nitre que vous avez d'arpens, ou trois bichetées de terre à ſemer. Vous mettrez diſſoudre pour un arpent une livre de Salpêtre dans douze pintes d'eau de baſſe-cour : quand le Salpêtre ſera bien fondu, on y jettera un peu de ces Sels des plantes, à proportion de ce qu'on en a ; alors cette liqueur s'appelle la *Matiere univerſelle* ; parce que le Nitre eſt véritablement l'eſprit univerſel du Monde élémentaire, comme nous le verrons dans la ſuite.

Voilà tout l'eſſentiel du ſecret de la multiplication. Nous appellerons *Eau préparée*, celle qui s'eſt faite dans les tonneaux, & nous nommerons *Matiere univerſelle*, l'eau où il y a le Nitre & les Sels extraits des plantes.

Uſage.

Vous préparerez votre Blé, ou autre grain, pour deux arpens à la

la fois, ou ce que vous pourrez faire femer en un jour ou deux.

Pour un arpent vous prenez douze peintes de l'eau préparée, où l'on mêle aussi-tôt la matiere universelle, dans laquelle il y doit avoir une livre de nitre fonduë; il faut que le vaisseau ou vous mettez ces liqueurs, soit assez grand pour contenir le blé que vous avez pour un arpent : alors vous répandez votre blé sur ces liqueurs; il le faut laisser tomber doucement, afin que vous puissiez ôter avec une écumoire, le blé qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. *Semina, quæ in aqua subsidunt firmiora sunt, & ad serendum fideliora, quæ fluitant, languidiora, & propagationi inepta*, dit M. Rai Hist. Plant. Lib. 1. *Cap.* 18. *pag.* 34.

Il faut que l'eau surnage de deux doigts au-dessus du grain; & s'il n'y en avoit pas assez, il faut remplir d'eau commune de la meilleure que l'on ait, celle de basse-cour conviendroit mieux. On laisse tremper le blé pendant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures; si le grain après cela n'enfle pas, il le faut laisser jusqu'à ce qu'il commence à grossir considérablement, alors on le retire; on le met dans un sac pour s'égoûter : on doit le laisser là quelques heures, pour qu'il fermente & qu'il s'échauffe. Il ne faut pas perdre l'eau qui tombe, elle est bonne jusqu'à la derniere goutte, pour toutes sortes de grains ou de graines.

On séme ce blé encore un peu humide; il en faut un tiers moins par arpent : on peut même à coup sûr n'en mettre que la moitié, & mêler parmi de la paille hachée bien menuë pour grossir le volume, afin que le Laboureur séme à l'ordinaire, à pleine main, comme on l'a déja dit.

Observations.

1°. Il faut choisir le plus beau grain, le plus net, bien nourri & pesant.

2°. Les terres grasses & pesantes doivent être labourées de bonne heure, avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus pesante. On ensemence ces terres dès qu'elles sont labourées, afin que le grain, par l'aimant dont il est empregné, attire l'esprit universel répandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, si l'on peut, afin que quand elles arrivent, le mariage du ciel & de la terre soit déja consommé.

Pour la germination & la vegetation de notre blé déposé dans le sein de la terre universelle de toutes les générations végétales. Tous les grains veulent être semez en tems sec, dit M. Rai. *Semina omnia siccâ tempestate, serenda sunt, tertio, quartove die à pluvia largiore*, trois ou quatre jours après les grandes pluyes : Rai *Hist. Plant. Lib.* 1. *Cap.* 18. *pag.* 34. M. de la Quintinie fait la même remarque, & on ne sauroit y faire trop d'attention, parce que c'est sur cela qu'on se doit régler pour connoître quel procedé on doit choisir pour améliorer ses terres. Il ne faut pas par tout la même matiere; & ceux qui ne font point ces distinctions-là, courent risque de ne point réussir, & de se plaindre mal-à-propos des secrets qu'on leur communique. *Il y a*, dit ce fameux Jardinier, *deux défauts généraux dans les terres; le premier est d'avoir trop d'humidité, laquelle est accompagnée d'ordinaire de froid, & d'une trop grande pesanteur. Le second est, d'avoir trop de secheresse, qui ne va point sans une excessive legereté, & une grande disposition à être brûlante.* Il faut opposer deux remédes différens à ces deux inconvéniens tout opposez. Nous voyons pareillement que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraîchissans; par exemple, ceux de bœufs & de vaches; les autres sont chauds & legers; par exemple, ceux de moutons & de pigeons. Comme le remede doit être opposé au mal, il faut employer les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les rendre plus mobiles & plus légeres. Il faut pareillement employer les fumiers de vaches & de Bœufs, dans les terres maigres, séches & legeres, afin de les rendre plus grasses, plus matérielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les attirent trop aisément, *page* 218. Voilà sans doute le rafinement le plus exquis en matiére d'agriculture & de jardinage. C'est par de semblables observations qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres & legeres ne doivent pas être sitôt ensemencées, à moins qu'elles ne fussent dans des fonds aquatiques & marécageux; alors il les faut traiter comme les grosses terres. Au reste, c'est un mal d'enterrer les grains trop avant, ils sont accablez par la pesanteur de la terre, & ont moindre part aux vapeurs & exhalaisons nitreuses qui nagent dans l'atmosphere de l'air. M. Rai dit, gardez-vous bien d'ensévelir vos grains trop avant dans la terre qui les écraseroit; ils seroient là enterrez sans aucune esperance de resurrection. *Summoperè cavendum ne semina altè demergantur, aut nimia terra obruantur, adeòque sine ulla resurrectionis spe sepeliantur.* Hist. Plant. Lib. 1. Cap. 18. pag. 34.

3°. Si la terre est sujette à de mauvaises herbes, il la faut nécessairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes. L'année suivante, il ne faudra la labourer qu'une fois; mais profondément, & les tayes proches l'une de l'autre.

4°. Il n'est point nécessaire de fumer la terre; mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer, la récolte n'en sera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette maniere dans toute son étenduë, on peut se dispenser de l'infusion qui se fait dans les trois tonneaux, & prendre de l'eau de basse-cour. Si on n'a pas de cette eau, il est aisé d'en faire avec du fumier des écuries, & de ce qu'on tire des colombiers & des lieux où l'on tient la volaille, & puis simplement mettre le nitre fondre dedans; le succès n'en est pas si beau.

Troisiéme multiplication.

Il y a des Laboureurs qui amassent dans une fosse quantité de fiente de cheval, où ils jettent souvent de l'eau; quand cette matiere a pourri quelques semaines, ils en tirent l'eau impregnée des sels du fumier; ils font un peu bouillir cette substance dans un grand vaisseau de cuivre, ils y mêlent un peu de nitre; & quand la matiere est hors de dessus le feu, & qu'elle n'est plus que tiede, on y fait tremper le blé que l'on veut semer; on le laisse macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se dévelopent; après cela ils le retirent de l'eau afin de le laisser un peu secher, ensuite on le séme. Comme il en faut semer un tiers moins par arpent qu'à l'ordinaire, on hache de la paille bien menuë, & on en met un tiers parmi le blé préparé, cette maniere réussit assez bien; & il y a des Laboureurs qui se sont procurez par cette petite manœuvre, de très-abondantes recoltes.

Quatriéme multiplication.

Il y a en Angleterre des Laboureurs dont le procédé n'est pas de préparer le blé. Tous leurs soins sont du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent : au commencement de Juin, ils ramassent de toutes parts les herbes qu'ils rencontrent sur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, &c. Ils les font secher au soleil, & puis ils les brûlent. Ils en mêlent les cendres avec du sable de la Mer, & répandent cela sur leurs terres, peu de jours avant que de les ensemencer. Il est certain que cet usage est très-bon. Le sel des cendres des plantes, & le sel marin du sable communiquent à la terre une fécondité merveilleuse.

Cinquiéme multiplication.

Cambden dans sa *Description de la Provice de Cornouaille* en Angleterre, rapporte que les Laboureurs de ce pays-là se servoient d'algue-marine & de limon, pour fertiliser leurs champs, naturellement très-infertiles. Ils assurent que par ce moyen ils recueillent des blés au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

Sixiéme multiplication.

M. de Childrey, dans son *Histoire naturelle d'Angleterre*, remarque que les Habitans du païs de Cornouaille, ont reconnu que rien ne contribuë tant à la fécondité de leurs terres, que le sable de la Mer, & que plus ce sable est pris avant dans la Mer & plus la recolte est riche. Ces quatre manieres de multiplier les grains, sont tirées de l'observation CXII. des Journaux, *Curiosorum naturæ*, d'Allemagne 1671. page 185, 186, 187.

Dans la même observation il est parlé d'un épi d'une grosseur monstrueuse. Il étoit composé de quinze gros épis, & de neuf petits; mais tous extrémement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Silesie; & on le porta par curiosité à Vienne, afin de le présenter à l'Empereur. Quelques Physiciens étoient d'avis, que cette plante s'étoit produite de plusieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvez par hazard répandus au même endroit. C'est ainsi que le célébre Pere *Ferrari Jesuite*, dit, que si on mêloit plusieurs graines de même espéce, mais de différentes couleurs, & qu'on les mit dans une canne, ou branche de sureau, pour les déposer dans la terre, les germes se mêleroient & se confondroient ensemble, & qu'il en naitroit une plante qui porteroit des fleurs belles & variées comme l'arc-en-ciel. Cet Iris, dit-il, seroit formé, non-pas par les larmes d'une nuée qui se résoud en pluye; mais par les ris & les petits jeux de Flore, qui se divertit : *Ut semina invicem mixta, & confusa Flora quoddam luxuriantis monstrum, & Iridem non ex lachrimis resoluta nubis, sed ex risu gaudentis naturæ exhibeant.* Cette explication est belle, brillante, ingénieuse au possible; mais peut-être qu'il y manque un peu de vérité. Et si les Physiciens d'Allemagne se souvenoient de ce qu'on voit tous les jours, qu'un grain de blé, ou de chenevis, tombé dans un jardin où l'aliment est abondant, forme une plante d'un merveilleux volume, il ne leur auroit pas été nécessaire, à l'occasion de ce gros épi d'orge, de recourir à cette pluralité de grains tombez ensemble dans le même trou, & de supposer que les germes se sont pénetrez les uns les autres, pour n'en former qu'un, ce qui enferme quelques difficultez assez considérables. Je ne voudrois pas nier ce que pense le Pere Ferrari; il se peut faire que les graines qui se touchent de fort près, venant à se dilater, & les germes à se développer, ce baume de vie enfermé dans chaque graine, se mêlera, se confondra, & produira d'agréables mélanges de couleurs dans les fleurs qui en naitront; mais je ne pense pas que de plusieurs germes, il puisse ne s'en faire qu'un composé des autres.

Ces Savans d'Allemagne ajoûtent une chose digne de grande attention sur la matiere que nous traitons ici. Il est certain, disent-ils, que l'industrie des Laboureurs pourroit par art imiter & faire toûjours ce que la nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'orge, aussi gros que celui qui crût dans la Silesie. Il n'y auroit qu'à épier la nature même, & la suivre de près quand elle se divertit à produire ces épis si gaillards : elle a beau se cacher, on la découvriroit si on y apportoit du soin & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de si belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même disposition & sur les mêmes voyes : alors tous nos travaux seroient amplement récompensez : nous aurions certainement toutes les fois que nous voudrions, ces productions si réjouissantes, & des récoltes qui porteroient par tout le plaisir & l'abondance.

Septiéme multiplication.

Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands hommes, & sur tout de ceux qui se sont appliquez à cultiver les Arts utiles

les à la vie. Ainsi, quoique M. Rai n'ait parlé que de la maniere de semer les grains des jardins, ce qu'il dit mérite d'avoir ici sa place, quand meme notre dessein ne seroit pas de donner de nouvelles lumieres, aussi bien pour le jardinage que pour l'agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de semer leurs grains, les mettent tremper dans de l'eau, où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination : ce que je ne trouve pas nécessaire dans les graines nouvelles ; mais je ne désaprouve pas ce que fait *H. Corvinus* pour les graines *Exotiques*, ou qui sont surannées. Le Pere *Ferrari* dit, qu'à l'égard des semences qui sont dures, lentes & paresseuses à germer, *Corvinus*, avant que de les semer, les fait tremper douze heures dans l'eau, où il y a un peu de nitre ; il les y laisse quelquefois macerer davantage, selon la dureté aparente des semences, & il les arrose ensuite de la même eau, afin que le nitre, mêlé avec les exhalaisons chaudes de la terre, excite les germes à s'ouvrir & à se déveloper, pour faire une prompte & heureuse germination : *Ut nitrum ex igneo terræ halitu concretum seminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet*, *Ferrari Flora*, *sivè florum cultura*. Lib. 3. Cap. 1. *lex floris serendi.* page 211.

Huitiéme multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis, de pigeon, de chacune une quantité égale : mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre ou de bois ; il n'importe, versez de l'eau bouillante dessus, laissez le tout tremper durant quelques jours, à la fin desquels vous verserez cette eau par inclination, dans un autre vaisseau où vous mettrez dissoudre une livre de nitre par arpent. Après que le nitre sera fondu, on y mettra tremper le froment, ou autre semence, l'espace de vingt-quatre heures. Il faut ensuite tirer le blé & le semer un peu humide, si c'est un tems de séchéresse. Mais si la terre est humide, il faut faire un peu secher le blé sur des draps dans un grenier, avant que de le semer par arpent. Il suffit d'avoir labouré une fois la terre, sans la fumer, quelque maigre & stérile que soit le champ ; on doit compter sur une riche moisson, qui devancera quelques semaines le tems ordinaire de la recolte.

Objection.

On ne peut pas croire que le peu de sels qui s'attachent à chaque grain de blé, puisse suffire à l'aliment de tant de tuyaux & d'épis, qu'on espere de voir par ce secret, sur une seule tige.

Réponse.

Ces sels dont se charge chaque grain de blé, ne sont pas précisément pour nourrir toute cette nombreuse famille ; leur premiere action, c'est de couper, d'inciser les envelopes des germes différens qui sont contenus dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent & qu'ils se dévelopent.

La seconde action de ces sels, c'est de servir à chaque grain de blé, comme d'un aimant, pour attirer le nitre de la terre, que les feux souterrains ont réduit & poussé en vapeurs & en exhalaisons dans la basse & moyenne région de l'air, pour la nourriture des végétaux & des animaux : ce n'est point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuse ; nous sommes fondez sur de belles expériences, que le nitre exposé à l'air en attire comme un aimant, & le nitre & l'humidité.

Premiere expérience sur le Magnetisme du Nitre.

Si l'on fait calciner certaine matiere pierreuse, qui se trouve dans les vieux tuyaux de plomb des fontaines, & qu'on en tire le sel ; ce sel mis après dans un vaisseau à l'air, attirera continuellement de l'eau, laquelle étant filtrée & évaporée, donne un salpêtre parfaitement beau. Ce sel ne se dissout pas à l'humide, il reste dans le vaisseau quand on verse par inclination l'eau qu'il a attiré, ou bien il demeure sur le filtre. *Monconys*, *Voyage*, *Tome 1. page 19.* Voilà ce que fait le nitre attaché au grain de blé ; il lui attire sans cesse l'humidité & les vapeurs nitreuses qui nagent dans l'air, & dont les plantes se nourrissent.

Seconde expérience.

Les Savans d'Allemagne confirment ce Magnetisme par une autre expérience, qui nous met en état de ne point douter que le nitre n'attire le nitre. Si vous exposez la nuit en Eté, des cailloux calcinez à l'air, cette matiere où il y a du nitre, attirera à elle l'humeur saline de l'air ; car enfin, l'Atmosphere d'aire qui envelope le globe de la terre, est toute remplie de corpuscules nitreux, qui s'élevent de la terre & de la mer : *continet enim atmosphæra aëris exhalationes varias, quâ terrâ, quâ mari ascendentes, intra quas nitrosa prævalent. Observat. XVIII. Curiosorum Naturæ* 1675. & 1676. pag. 28.

Or ce nitre est un sel véritablement de fécondité, rien n'est plus précieux, & peut-être plus respectable dans la nature, que ce nitre si peu connu, si ce n'est de quelques Philosophes. Il est incontestablement le *Baume* de vie, qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux, & sans lesquels tous les mixtes se décomposeroient, se résoudroient dans leurs principes, & formeroient de leur ruine & de leurs débris, le premier cahos. C'est ce sel précieux qui tient tous les corps du monde élémentaire, dans un état de consistence.

Nos Savans de France sont en cela d'accord avec les Savans de l'Europe. *M. Homberg* a fait une expérience qui montre la part qu'a le nitre dans la végétation des plantes. Il a semé du fenouil dans une caisse qu'il avoit arrosée avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait dissoudre du salpêtre : & il a semé du cresson dans une autre caisse arrosée d'eau commune ; le fenouil semé en pareille quantité, a produit deux onces & demie de plantes plus que le cresson. Sur quoi il ajoûte : *De là on pourra juger que si les sels ne sont pas absolument nécessaires pour la germination des plantes, cependant ils aident à l'acroissement & à la force des plantes ; puisqu'il s'en est trouvé une plus grosse quantité dans la terre arrosée de nitre.* Mémoire *de l'Académie Royale des Sciences 1699. page 69.*

Troisiéme expérience.

En faisant fondre du nitre dans de l'eau, il se répand & se mêle parmi l'eau qui en est toute pénétrée. Il n'est rien de plus facile que de retirer ce nitre de tous les pores de l'eau, dans lesquels il s'est insinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité sur le feu, jusqu'à ce qu'il paroisse une pellicule sur l'eau, alors on laisse refroidir le tout ; le nitre se ramassant en beaux crystaux, longs, blancs, clairs, transparens. Tant il est vrai que le nitre se cherche & se ramasse : C'est ainsi que le nitre, qui nage dans l'air, se réunit au nitre dont on a imprégné le blé avant que de le semer.

Palissy exprime cela à merveille, selon sa maniere. *L'huile, dit-il, étant jettée dans l'eau, se ramasse & se sépare de l'eau. Veux-tu une meilleur preuve, que du sel commun, de la couperose & de tous les sels, lesquels étant dissous dans de l'eau, se savent si bien séparer par la crystalisation, & faire un corps à part, des métaux & alchimie, page* 160. Il me semble que cela est démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté sur une chose si évidente & si constante.

Neuviéme multiplication.

Prenez dix boisseaux de bon blé, faites-le calciner jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en cendre grisâtre : il faut tirer le sel de ces cendres ; ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, si l'on avoit de la rosée de Mai, ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux, *solva & coagula* : Il faut faire dissoudre les sels des cendres dans l'eau de pluye, si l'on n'a pas de rosée ; & quand l'eau s'est chargée des sels dont les cendres sont remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler. On coagule en faisant évaporer l'humidité. Ensuite on trouve les sels, qu'il faut garder précieusement. Cela fait,

Prenez de toutes sortes de fientes, celle de cheval, de poules, de pigeons, de moutons sont préférables aux autres. On les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau de vie, de la rosée le plus qu'il est possible, avec quelques pintes de vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire ; s'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluye ; après quoi il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un très-petit feu, & remuer très-souvent : on filtre la liqueur que l'on conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le blé qu'on doit semer par arpent. On met dans cette liqueur une once de sel de froment, & une livre de nitre. Quand les sels sont bien dissous, on étend son blé sur un drap, & durant neuf jours on l'arrose soir & matin de la liqueur en question, le dixiéme jour on séme son blé un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le succès paye la peine, & dédommage amplement des frais. Il ne faut pas être surpris de voir qu'on employe le vin dans ce procédé : le vin est un grand agent pour la végétation ; il contient beaucoup de sel. Ce n'est pas d'aujourdhui que l'on s'est apperçu que les plantes aiment à boire du vin ; cette séve les met en bel humeur. *Cononberius* dit, que si on abreuve les racines d'un platane, ou plane, d'un peu de vin, quelque moribon qu'il paroisse, il se réveille aussi tôt, & pousse avec diligence des branches d'une étenduë extraordinaire, *page* 70. Il est vrai que Pline l'avoit remarqué il y a plus de quinze cens ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les arbres sont fort friands de vin. *Docuimus etiam arbores vina potare.* Histor. *nat. lib.* 12. *cap.* 1.

Dixiéme multiplication.

Virgile nous apprend ce que les Laboureurs faisoient de son tems, pour avoir d'abondantes récoltes. „ J'ai vû, dit-il, plusieurs Labou„ reurs qui mettent tremper leurs grains dans de la lie d'huile, où „ il y avoit du nitre, afin que les épis fussent plus grands & plus fé„ conds.

Semina vidi equidem multos medicare serentes,
Et nitro prius, & nigrâ perfundere amurcâ,
Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset.
Georgic. lib. 1. vers. 192.

Collumella, qui vivoit peu après Virgile, s'explique comme je viens de faire, & entend vrai-semblablement par *amurca*, non du marc d'olives ; mais de la lie d'huile, puisqu'on ne sauroit mettre tremper, macerer, amolir du blé dans du marc d'olives. Les anciens Laboureurs, dit *Columelle*, & même du tems de Virgile, ne semoient le blé qu'après l'avoir mis tremper & macerer dans de la lie d'huile, ou dans du nitre. *Priscis autem rusticis, nec minus Virgilio prius amurcâ, vel nitro macerari eam & ita seri placuit.* De *re Rustic. lib.* 11. *cap. X. pag.* 58.

Pline applique aux féves, ce que Virgile a dit en général des semences. *Virgile, dit-il, ordonne qu'on trempe dans du nitre, & dans de la lie d'huile, les féves pour les semer, & promet de-là une abondante végétation.* Quelques-uns estiment que la multiplication est plus riche, si trois jours avant que de les déposer en terre, on les met macérer

cérer dans de l'urine & de l'eau. Démocrite recommandoit qu'on mit tous les grains tremper dans le suc d'un plante, qu'on appelle *aizoon*, qui croit sur les tois des maisons, & qu'on nomme en Latin *sedam* ou *digitellum*, c'est apparemment la joubarbe. *Virgilius nitro, & amurcâ perfundi jubet fabam. Sic eam grandescere promittit; quidam verò, si triduo antè satum urinâ, & aquâ maceretur, præcipuè adolescere putant..... Democritus succo herbæ, quæ appellatur aizoon in tegulis nascens, tabulisvè latinè sedum, aut digitellum, medicata seri jubet omnia semina.* Hist. *Nat. lib. XVIII. cap. 17.* Il faudroit avoir beaucoup de suc de joubarbe, pour faire ce que veut Democrite.

Ce secret est excellent pour empêcher que les vers & les insectes ne rongent le blé durant les Hivers trop doux, comme il se fait presque toujours en Italie; cette pratique y peut être d'un très-bon usage. Toutes ces observations nous montrent quelle attention prodigieuse, les plus grands hommes ont euë pour rendre les recoltes plus belles & plus riches.

On ne sauroit trop recommander l'usage du nitre pour la multiplication des blés. Voici comme parle un Docte de réputation que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins célebre que par toute l'Europe savante; c'est *M. Denis*, Médecin du Roi: il dit, que c'est un secret surprenant pour la multiplication des grains, de les laisser tremper quelque-tems dans une certaine laissive remplie de sel nitre, avant que de les semer. J'ai vû souvent par expérience, que tous les grains de blé que nous avions ainsi préparez, poussoient chacun plus de deux cens tiges à la ronde, & avoient autant d'épis qui étoi nt remplis d'une confusion admirable de grains de même espéce. *Conférence sur les sciences*, page 166.

Onziéme multiplication.

Il faut faire tremper le blé, ou tout autre grain, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures: Après l'avoir tiré de là, on le saupoudre de chaux vive où l'on a mis un peu de nitre pulvérisé; cela fait, on le laisse secher; étant sec, on le seme fort clair.

Il est aisé de reconnoitre présentement que tout le secret de la multiplication roule sur le sel de nitre, & qu'il est le principal acteur sur la scene des terres ensemencées: Il n'y a là-dessus qu'un avis & qu'une voix parmi tous les Philosophes.

Bari dans sa Physique, dit: *En certains grains, comme aux grains de chenevis, il arrive quelquefois des multiplications surprenantes. Et si les Peres de la Doctrine Chrétienne sont croyables, un seul grain d'orge est capable d'une fécondité monstrueuse. Digby, qui m'a fourni l'exemple du grain d'orge, dont les Peres de la Doctrine Chrétienne gardent les prodigieuses multiplications, veut, avec le Cosmopolite, que le limon salin soit de tous les limons le plus fertile; & que si les pluyes sont plus fécondes que les eaux ordinaires, c'est parce qu'elles dégraissent l'air, & que l'air est rempli d'une infinité de sel douçâtre des plantes, page 115. & 116.*

Saint Romain dans sa science naturelle, dit: *Les Laboureurs fument leurs champs & brûlent leurs guérets, pour avoir un blé mieux nourri & d'une grande abondance de grains: mais s'ils savoient tremper les grains dans un dissolvant acide, ou en arroser les terres, il n'y en a point de si stériles qui ne devinssent fertiles, & l'abondance du blé qui en viendroit, réjouiroit le Laboureur. Part. 12. chap. 4.* pag. 307. Cet Auteur se mocque, quand il parle d'arroser les terres de la matiere de la multiplication; le secret consiste dans la préparation du blé. Saint Romain auroit eu fort à faire, s'il lui avoit fallu arroser de son dissolvant acide, toutes les terres de la Beauce.

Il est fâcheux que M. Digby ne nous ait révelé qu'à demi le secret de la multiplication du blé. C'étoit un savant qui en avoit fait lui même l'expérience: son seul procédé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans son Traité *de la Végétation des Plantes*, page 53. 54. &c. „ Je trouve, dit-il, qu'il seroit „ ici fort a propos de vous dire, pourquoi les anciens Poëtes nous „ ont écrit de longues histoires de leur Déesse, qui avoit pris naissan- „ ce du sel, & comment ils ont caché sous les voiles du sel, le plus „ secret de leur science naturelle: De même qu'ils ont toûjours voulu „ cacher sous le masque des fables, leur plus profonde sagesse... Par „ le moyen du sel nitre, que j'ai fait dissoudre dans de l'eau mêlée „ avec quelqu'autre substance terrestre convenable, & qui peut en „ quelque façon rendre ce sel amiable & familier avec le froment, „ dans lequel je voulois insinuer ledit sel de nitre, j'ai fait ensorte „ qu'un champ très-infertile & très-maigre, produisit une admira- „ ble & très-riche moisson, & surpassa encore par son abondance „ celui qui de soi étoit très-fécond & très-fertile.

„ De plus, j'ai vû qu'un grain de chenevis, étant arrosé & hu- „ mecté de cette liqueur, a produit dans le tems requis, une si „ grande abondance de chalumeaux & de tiges, qu'on eût pû dire, „ à cause de l'épaisseur & de la dureté de ses branches, que c'étoit „ une petite forêt âgée de dix ans pour le moins.

„ Les Peres de la Doctrine Chrétienne de Paris, conservent encore „ chez eux une touffe d'orge, qui contient 249. tuyaux ou branches „ qui prennent leur origine d'un seul & même grain; aux épis des- „ quels ils comptent plus de dix-huit mille grains, ce qui est à la vé- „ rité tout extraordinaire: aussi conservent-ils cela comme une chose „ très-curieuse & de remarque.

„ Quelques-uns pour la multiplication du blé, se servent du sel qu'ils „ tirent de la fameuse plante nommée *heliotropium*, *tourne-sol*, ou „ *soleil*, parce que l'admirable fleur de cette plante, tourne & suit le „ Soleil. *Planis Campy*, dans son *Hercule Chymique*, parle des ver- „ tus de cette plante avec des ravissemens; il est tout extasié sur le „ chapitre de sa *Clytie*, c'est ainsi qu'il nomme le *Tourne-sol*. Il en „ dit une particularité très-singuliere, & qui regarde aussi la végetation „ des plantes. Il raconte que la fleur de l'*Heliotrope* est si chargée „ de rosée, durant même la plus grande ardeur du soleil, qu'en une „ demi-heure on peut d'une seule fleur, en la secouant doucement, a „ diverses reprises, tirer deux onces de rosée, il seroit difficile de se „ l'imaginer, il faut qu'il parle lui-même. N'en riez-pas, dit-il „ expérimentez-la, vous verrez que les cancers, loups, *Noli me* „ *tangere*, toutes sortes d'ulceres, morsures venimeuses, arquebusa- „ des, plaies, chaleur de foye, douleur d'estomac, palpitation de „ cœur, migraine, douleur de tête, gouttes, peste, ladrerie, „ verolle, &c. lui cédent. Elle manifeste le poison en rompant le „ vaisseau où elle est, vaut aux ensorcellemens, délivre une fem- „ me en travail d'enfant, est singuliere contre l'épilepsie, & ses espé- „ ces, chasse les démons des corps. Bref, elle a tant de vertus, „ que si elle n'étoit si commune, il n'y a ni or, ni perles, ni pier- „ res précieuses qui l'égalassent; car elle est de telle vertu, qu'*Arnaud* „ *de Villeneuve* a bien osé dire, que quiconque en prendroit tous les „ jours un peu avant que de manger, à peine mourroit-il: Aussi „ renouvelle-t-elle, & restaure entierement un chacun fruit, cha- „ cune herbe, les arbres pareillement. *Qui potest capere, capiat.*

Enfin, *Planis Campy*, après avoir donné la maniere de tirer de la rosée une substance solide, il ajoûte: „ Or à cette substance joignez „ a neuf parts, une part de souffre d'or;“ & il n'acheve que pat, &c. „ Car, dit-il, il n'est pas raisonnable de découvrir & divulguer le tout „ apertement, cela mene tout droit au grand œuvre, a la pierre „ philosophale. Voila comme d'une bonne chose, en voulant aller „ trop loin, *Planis Campa* se jette dans des visions; & sans plus „ garder de mesure, il assure que cette matiere introduit en l'homme „ une nouvelle jeunesse, par la consommation de la vieillesse, &c.

Il m'est tombé entre les mains un livre où il y a d'assez bonnes choses: Il a pour Titre, *Le Paradis Terrestre*, il est de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le Pere *Gabriel de Cassagne*. Cet homme n'est guére moin gâté que *Planis Campy*, sur le chapitre de l'*Heliotrope*. Il faisoit en 1612. la Médecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts; & comme les autres il parloit des Médecins avec beaucoup de vivacité & peu de cérémonie; il se trouve certainement de beaux secrets dans son livre; mais ce qui nous regarde particulierement, c'est l'estime qu'il fait de l'*Heliotrope*, qu'il appelle *Tourne-Soleil*, après avoir parlé de sa sympatie avec le Soleil, il prétend qu'il n'y a point de maladies, pour incurable qu'on la rienne, qui ne céde aux vertus de cette plante admirable.

Voici l'usage qu'il en fait. „ Prenez, dit-il, un *Tourne-Soleil* tout „ entier, bien mur, & le mettez par petites piéces avec les feuilles „ jaunes & sa graine dans une bouteille, & par dessus vous y met- „ trez de bonne eau de vie, qui surnage de quatre doigts; bouchez- „ bien la bouteille & la tenez dix jours au Soleil, & la nuit en lieu „ sec; puis séparez l'eau de vie & la gardez. Pressez bien tout le „ marc, & joignez ce qui en sortira avec l'eau de vie. On calcine „ ensuite le marc entre deux pots bien lutez, on tire le sel des cen- „ dres, qu'on dissoudra dans la liqueur. Vous avez alors un grand „ trésor; donnez-en une cueillerée dans demi-verre de vin blanc à „ jeun, cela guérit le *Noli me tangere*, les chancres, la pierre, la „ gravelle. Ce remede est bon contre la paralisie, l'hydropisie & la „ fiévre quarte, &c. pag. 37. 38. 39. 40.

Observation.

Si par hazard quelqu'un de ces secrets ne réüssissoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela dire que ce procédé n'est pas bon; je suis persuadé que le meilleur secret ne peut être bon pour toutes sortes de terres. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant que de se hazarder à faire beaucoup de dépense.

M. Boyle est admirable sur ce point: il a fait un Traité exprès touchant les expériences, qui ont réussi une fois ou deux, & ausquelles on ne sauroit revenir. Peu de chose change le régime de la nature, & fait manquer une expérience; quand on ne réüssit pas, bien loin de se gendarmer & d'abandonner l'entreprise comme si elle étoit téméraire, il faut examiner avec soin en quoi l'on n'a pas été exact, & si l'on a procédé comme il faut. C'est ainsi qu'a raisonné *M. Boyle* en plusieurs occasions, où lui & ses amis ne trouvoient pas ce qu'ils espéroient. Il dit des choses sur ce sujet très estimables; mais je ne m'arrête ici qu'à celles qui regardent les secrets de la végétation.

„ Je me souviens, dit *M. Boyle*, que le célébre *Bacon*, & plu- „ sieurs autres Physiologistes assurent qu'il est aisé d'avoir des roses „ tardives, & qui ne viennent que vers la fin de l'Automne. Ils di- „ sent que pour cet effet il ne falloit que couper au Printems les „ bouts des petites branches où les boutons des roses commencent „ à paroitre; cependant beaucoup de personnes ont essayé inutile- „ ment de faire cette épreuve; après l'avoir trouvée fautive, on a „ conclu que c'est une de ces chimeres dont les Naturalistes entre- „ tiennent les gens crédules. Pour aller à la vérité tout droit, je dé- „ clare, dit *M. Boyle*, que j'ai appris de mon Jardinier, que ce se- „ cret manque sur la plûpart des rosiers, & qu'il n'y a que ceux qui „ ont beaucoup de force & de vigueur, sur lesquelles on peut avoir „ par cette méthode des roses en Automne. Il faut même examiner „ de quelle espéce de roses il s'agit: car enfin il est certain que les „ rosiers de damas, ou muscats, donnent ordinairement des roses en „ Automne; ainsi il ne faut pas faussement attribuer a l'art, ce qui „ vient de la nature. *Unde fieri potest, ut quod natura proprium est falsò arti attribuatur.* Page 42.

„ En effet, *M. de la Quintinie* dit: Quand les fleurs commen- „ cent à paroitre sur les rosiers muscats blancs, s'il y a des jets „ qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demi de „ bas: & à chaque œil il poussera un jet qui donnera aussi beau-

„ coup de fleurs vers l'Automne. *Page 116. de la culture des fleurs.*

Observation.

On s'est appliqué à ramasser ici toutes les manieres de multiplier le blé, que l'on a pû trouver, afin d'être utile à tout le monde. Il y a de ces manieres qu'on ne pourroit pratiquer qu'avec beaucoup de peine & de dépense dans des Provinces où les autres seront d'un facile usage. Sur ce grand nombre de procédez non-seulement on a la liberté de choisir ce qui convient le mieux au pays: mais d'ailleurs on s'en peut former de nouveaux qui réüssiront peut-être encore mieux. Il y a plusieurs matieres dans la nature qui abondent en sels, & toutes ces matieres sont admirables pour la multiplication des grains, & pour la végétation des plantes. Il est parlé dans la *Republique des Lettres*, d'un chou monstrueux, que tout le monde alloit voir par curiosité; la tige en étoit grosse comme la cuisse, & cette tige soûtenoit sept ou huit pommes de chou d'une grosseur énorme. On se doutoit bien que l'endroit où il étoit lui avoit forni de copieux alimens; mais on ne soupçonnoit pas ce qui l'avoit rendu si gaillard & d'un volume si extraordinaire. Le tems vint qu'il falut l'arracher, on chercha vers le pied la source de son embonpoint, on trouva tout joignant la racine, une savate qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette plante potagére. Il faut si peu de chose pour aider la nature, qu'on doit être surpris de ce qu'on ne voit pas plus souvent des productions singulieres & merveilleuses. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons, suivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'est pas aisé de leur faire changer en des usages plus utiles & souvent moins pénibles. Quand on est parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre sur sa profession; on croiroit que ce seroit retourner à l'école. Combien de fois les vieux Médecins, dans le siécle passé, se révoltérent-ils contre la *circulation du sang*, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croyoient pas qu'il y eût rien dans la nature à apprendre pour eux. Combien de combats, où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de bile, se sont-ils donnez, pour empêcher l'usage de l'*antimoine*, qu'on introduisoit dans la Médecine avec tant de raison & de sagesse: Le Savant qui écoute, devient plus savant. *Adiens sapientior erit. Prov. Cap. 1. v. 5.*

Feu *M. le Prieur de la Perriere*, qui distribuoit des remédes dans la ruë de la Raquette, Fauxbourg S. Antoine, possédoit le secret de la multiplication du blé. J'ai vû chez lui & ailleurs, de charmantes expériences qui justifient la réalité de cette multiplication: mais ce qui gâtoit en lui tout le mérite de cette connoissance, c'est qu'il estimoit le secret infiniment; & qu'il s'étoit mis en tête qu'il n'y avoit qu'un grand Roi qui pût le lui payer. C'est ainsi qu'il en parloit dans des Livrets qu'il distribuoit. *Nous n'avons jamais enseigné, & nous n'enseignerons jamais cette multiplication qu'à une seule personne, comme à un Souverain, qui voudroit soulager ses Sujets & donner l'abondance à son état.*

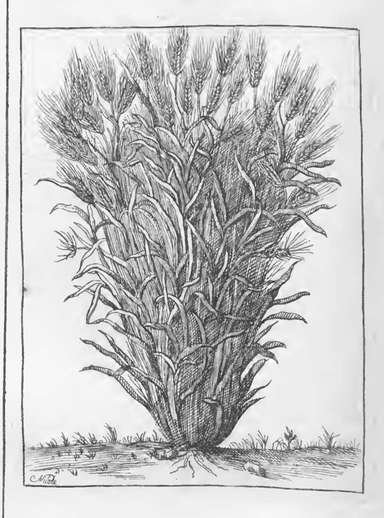
Il a tenu sa parole: il est mort sur la fin de l'année 1704. sans s'en être ouvert à personne. Je sai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-dessus, & qu'il cherchoit à perfectionner sa pratique, dont il n'étoit pas encore content. Le peu de chose qu'on a trouvé dans ses papiers sur ce point, donne lieu de croire que notre deuxiéme multiplication est celle-là même dont il se servoit; & ce qui me confirme entiérement dans cette opinion, c'est le soin qu'il avoit de faire ramasser à ses gens, les différentes choses qui entroient dans la composition de l'eau préparée, & de la matiere universelle.

Jusqu'ici vous avez vû ce qu'ont dit les plus savans & les plus intelligens sur l'art de la végétation, au rapport de l'illustre Abbé de Vallemont, dans son livre intitulé, *Curiositez de la Nature & de l'Art sur la Végetation*, &c. Comme dans son même Livre, dans la page 331. il y est marqué, que feu M. le Prieur de la Perriere, ruë de la Raquette, possédoit le secret de la multiplication du blé, il semble qu'il est à propos d'écrire ici en abregé les sentimens dudit sieur de la Perriere. Voici donc ce que j'ai trouvé dans un petit Livre intitulé: *Le secret des secrets*, ou *le secret de faire rapporter aux Terres beaucoup de grains avec peu de semence.* Il dit que les Anciens ont connu la multiplication des grains par le moyen de la *matiere universelle*, tirée des métaux, des minéraux, de végétaux, & des sensitifs.

Et il ajoûte que plusieurs traitant sur ce même sujet; ils conviennent tous que pour faire cette multiplication il faut attirer *l'esprit universel.* C'est-là le grand point, qui est aussi difficile que ce qu'on appelle le *grand-œuvre*, ou autrement *la pierre philosophale.*

Ce fameux Prieur de la Perriere reconnoit que cet *esprit universel* ne peut être attiré que par un très-grand nombre de matieres travaillées ensemble dans les quatre saisons de l'année, & tirées des métaux, des minéraux, des végétaux & des sensitifs, de leurs esprits & de leurs sels bien purifiez. Ces matieres différentes ainsi travaillées & tirées, agissent toutes ensemble, étant mutuellement pénétrées, unies, & pour ainsi parler, concentrées les unes avec les autres, elles composent une nouvelle matiére, qui est comme universelle, & qui attire l'esprit universel sur les grains qui en sont imbibez, & sur la terre qui les reçoit.

Cette matiére ayant été tirée & préparée pendant les quatre saisons de l'année, elle agit pendant ces quatre saisons; c'est ce qui défend les grains contre toutes les injures du tems; c'est ce qui les fait multiplier plus ou moins, selon qu'ils ont été bien ou mal choisis, & bien ou mal préparez: c'est aussi ce qui dispose les terres à attirer pendant l'anné l'esprit universel, avec quoi elle puisse produire de nouveaux grains; & c'est en effet ce qui rend tous les ans lesdit s terres plus fertiles; car ces terres se remplissent continuellement de cet *esprit universel*, attiré par les grains préparez qu'elles ont reçû, elle retiennent & conservent toûjours quelque chose de cette préparation. Ce qui paroit visiblement, en ce que toutes sortes de terres où l'on seme lesdits grains préparez, se trouvent l'année suivante plus fertiles que si on l'avoit beaucoup fumée, quoique l'on y ait rien fait. On n'entreprend pas d'expliquer ce que c'est que *l'esprit universel*, ou comment il est attiré, on laisse l'un & l'autre aux Physiciens; on ne s'attache uniquement ici qu'a l'usage & à l'utilité de ce qui peut attirer cet esprit universel, & qu'il attire effectivement par l'expérience qu'on a; car on n'a rien vû de semblable à ce qui s'est fait dans la maison de Notre-Dame de la Charité à Claye, Diocese de Maux; & à Paris, puisque quatre mille personnes ont vû dans le Fauxbourg de Saint Antoine, au milieu de la ruë de la Raquette, dans une maison où il y a une image de la très-Sainte Vierge sur la grande porte cochere, une terre que l'on a semée pendant neuf ans consécutivement; une terre sabloneuse d'environ quarante-sept toises, avec dix ou douze litrons de froment préparé, comme on dira bientôt, & avec un seul labour, sans la jamais fumer ou la laisser reposer, & l'on a vû, touché, arraché & compté une très-grande quantité de touffes de froment, comme il se voit par la figure suivante; un seul grain ayant porté soixante & quatre-vingts épis & davantage, tous bien remplis & bien nourris, de très bon grains, & ou les dix ou douze litrons, c'est-à-dire, dix ou douze livres pesans, ont toûjours produit sept ou huit septiers de blé.



Un seul grain de Blé multiplié.

Le saigle, l'orge, l'avoine & les autres grains, qu'on appelle des Mars, se préparent & se multiplient de la même maniere que le froment. Voici de quelle maniere on doit se comporter pour réüssir quand on a la matiére, & ce qu'on doit observer.

I. Les bons grains ayant été choisis, suivant ce que l'on viens de marquer, on en prendra trois boisseaux pour chaque arpent de terre.

II. On employera une livre & demie, ou plus, de la *matiere universelle*, & propre à la multiplication des grains.

III. On choisira une personne qui ait beaucoup de zele & d'afection; qui soit, s'il se peut, de bonne conscience, ayant la crainte & l'amour de Dieu dans le cœur, & qui agisse avec aplication, soin & avec une grande fidelité; parce que la négligence en ce travail peut diminuer l'effet de la matiere propre à la multiplication, & même la faire manquer entierement. Cette personne donc possedera bien tout ce qui est prescrit dans ce Mémoire, & le lira en travaillant s'il est nécessaire; en l'observant exactement, il est impossible qu'il ne réüssisse.

IV. On prendra un litron, ou plus, d'un grain que l'on veut semer, on le mettra dans un pot avec une cuillerée ou plus de la *matiere universelle*, & environ quatre pintes de bonne eau claire, ou de l'eau claire qui sort du fumier; on fera bouillir doucement tout cela, jusqu'à ce que le grain commence à crever, alors on le coulera, & on le pressera; ce qui en sortira sera mis dans une bouteille que l'on aura soin de bien boucher; le marc est bon pour les poules.

V. On mettra dans une autre bouteille la livre & demie, ou plus, de

de la *Matiere universelle*, on y jettera un bon demi-septier de la décoction du grain que l'on a fait crever, & dont on vient de parler: cette bouteille étant bien bouchée, afin que les esprits ne se perdent pas, mais qu'ils s'unissent & se lient étroitement ensemble, on la remuëra fortement trois ou quatre fois par jour; & après environ vingt-quatre heures, on y remettra encore demi-septier de ladite décoction; & l'ayant bien rebouchée, on la remuëra comme auparavant; on continuëra pendant quatre jours à jetter ainsi demi-septier de la décoction dans cette bouteille, & à la remuer fortement trois ou quatre fois par jour. Les paresseux, & ceux qui sont pressez de semer, pourront faire la même chose de quatre en quatre heures.

VI. On aura de bonne eau à boire, ou de l'eau de pluïe, ou de l'eau de rosée, ou de l'eau de basse-cour qui aura passé par les fumiers; ou bien l'on fera une lescive à froid avec l'eau ordinaire, ou pour le mieux avec de l'eau de basse-cour; on en jettera dans un cuvier ou il y aura un tiers de crotin de Mouton, un tiers de fiente de Pigeon, un tiers de fiente de Cheval, de Vache, de Poule, & d'autres animaux. On en jettera de cette eau quatre ou cinq fois autant pesant qu'il y aura de ces fumiers, ou du moins au même poids, ou à la même mesure. On la fera passer dessus comme une lescive, en remuant très-souvent; puis on coulera le tout par un panier pour en tirer le clair, & le premier épais que l'on conservera.

VII. On fera éteindre un quart de Chaux vive dans quatre seaux d'eau commune, ou d'eau de pluïe, ou pour le mieux d'eau claire de fumier; & après avoir remué le tout, on le laissera un peu en repos: quand il sera comme de la crême, on vuidera l'eau claire & le premier épais, sans vuider le fond.

VIII. On mettra un quart de ce clair & de ce premier épais de Chaux mêlez ensemble, avec trois quarts du clair & du premier épais de l'eau préparée que l'on a réservée, & dont il est parlé au nombre VI. On remuëra ces deux mélanges, & on prendra environ quinze pintes, ou un peu plus: on y versera la livre & demie ou plus, de la *Matiere universelle* préparée qui est dans la bouteille: on rincera soigneusement cette bouteille avec ce qui reste du jus de grain crevé, pour la bien nettoïer & en tirer les Sels & tous les esprits; & on jettera le tout dans les quinze pintes susdites, en remuant fort jusqu'au fond, afin que la matiere soit bien fonduë & bien mêlée: ce qui fera une liqueur.

IX. Ce qui suit est plus essentiel. On fera tremper dans cette liqueur les trois boisseaux de grains bien choisis, & on ne les y versera que très-doucement, afin que les grains foibles, mal nourris, ou mal conditionnez demeurent au dessus, dont l'on aura grand soin de les ôter avec une écumoire, afin qu'il ne reste que le bon grain dans ladite liqueur.

X. Après que le bon grain y aura trempé environ douze heures, il faudra l'en retirer, & le faire égoûter sur une claye couverte d'un linge fort clair, & l'on prendra garde que l'égoût tombe dans quelque vaisseau pour n'en rien perdre; parce qu'il est bon jusqu'à la derniere goute, quand même il auroit servi plusieurs fois.

XI. Lorsque ce grain sera bien égoûté, on l'étendra sur le plancher, & on le remuëra trois ou quatre fois par jour; lorsqu'il sera devenu presque sec, on le mettra en un tas, ensuite on l'arrosera de la même liqueur où il a trempé, & en l'arrosant on le remuëra avec une pelle, jusqu'à ce qu'il soit beaucoup imbibé. On le laisse ainsi en tas trois ou quatre heures, on l'y laisse plus long-tems si l'on n'est pas pressé de le semer, on l'étend de nouveau, & on le fait encore presque sécher; puis on le ramasse en tas, & on l'arrose comme on vient de dire. Cela se réïtere autant de fois qu'on veut, parce que toutes ces préparations fortifient le grain de plus en plus. Avant que de le semer on le laisse sécher, de maniere qu'il puisse partir de la main du semeur. Si l'on est pressé, & qu'il soit trop humide, on y méle de la terre ou du sable bien sec pour le semer plus facilement.

XII. Quand le germe commence à paroître un peu, ou qu'il est enflé, sans être pourris, c'est alors qu'on a besoin de jugement & de prudence. Il faut le remuer souvent, parce qu'il germeroit d'un côté & non pas de l'autre: on le semera & on le couvrira sans differer; on le seme & on le couvre toûjours de bonne heure, autant qu'il est possible, au plus tard neuf ou dix jours avant les autres, & si on le peut en tems sombre, quand le Soleil est retiré ou moins ardent; on peut le semer à trois ou quatre doigts de profondeur, & le couvrir aussi-tôt. On peut avoir une personne qui suive le Laboureur, & qui seme chaque grain éloigné de l'autre d'environ trois doigts; par ce moïen la terre se trouvera semée & labourée en même tems. Il faut que le Laboureur fasse les sillons de quatre en quatre doigts; en agissant ainsi on ne met qu'un boisseau ou un boisseau & demi de semence par arpent.

On peut labourer avec differens instrumens, & sur-tout avec la bêche, parce que la bêche pénétre plus profondément que la charruë, & qu'il est plus aisé en se servant de cet instrument, de faire mourir les Insectes, & d'ôter l'Ivraye & les herbes nuisibles & inutiles; d'ailleurs on ne fait point avec la bêche de plus grande dépense qu'avec la charruë.

Utilité qu'on peut tirer de la Matiere universelle.

Tout ce qui vient d'être proposé pour préparer le grain, paroîtra d'abord difficile & embarrassant, sur-tout à ceux qui ont une grande quantité de terres: il ne le sera pas, ou bien on ne laissera pas de l'entreprendre, si on considere que la fatigue qu'il faut avoir à labourer & à disposer comme il faut une grande quantité de terres, pour y semer du grain commun, est diminuée des trois quarts, en se servant du grain préparé, si on considére aussi qu'on évite environ les trois quarts des dépenses ordinaires: que tout se fait dans la maison par les domestiques en présence du maître, & qu'on en tire trois ou quatre fois plus de profit qu'on ne fait de dépense, sans parler de la recolte.

Pour connoitre plus distinctement que l'on fait beaucoup moins de dépense, & beaucoup plus de profit avec le grain préparé qu'avec le grain commun, il n'y a qu'à remarquer que pour un arpent de terre, par exemple, de cent perches, a dix-huit pieds la perche, il faut pour le grain commun:

I. Quatre ou cinq labours: pour le grain préparé il n'en faut qu'un.

II. Il faut répandre trente ou trente-cinq charretées de fumier sur la terre, ou la marner, & faire souvent l'un & l'autre: pour le grain préparé la terre n'a besoin ni de fumier ni de marne.

III. Il faut avoir des écuries, nourrir des Chevaux, dont les uns deviennent malades & ont besoin de remedes, les autres meurent: il faut entretenir les Harnois, les Charrettes, les Charruës, & en acheter d'autres quand il y en a qui ne peuvent plus servir: il faut payer des Maréchaux, des Charrons, des Bourliers, & être sujet a mille peines & mille inquiétudes: il faut nourrir & entretenir plusieurs Charretiers, Valets & Servantes, & leur donner encore de gros gages: il faut avoir beaucoup de logement, & y faire de grandes réparations; mais au grain preparé tout cela n'est pas necessaire, puis qu'on ne fait qu'un seul labour, qui se pourroit faire ici, comme en plusieurs autres Pays avec des Vaches, & même avec des Anesses. Les unes & les autres apportent de plus un très-grand profit dans le ménage. Les gens qui ont carosse, peuvent demeurer dans leurs maisons de campagne au mois d'Octobre & Mars, & pendant la recolte leurs Chevaux aideront, non-seulement a renfermer les grains, mais encore à labourer, sans être trop fatiguez, lorsque les terres sont sabloneuses & légeres.

IV. Les terres portent du Froment la premiere année, des Maïs la seconde, & elles se reposent la troisiéme année.

Les autres portent tous les ans du Froment très-beau & très-bon.

V. On cherche de bonnes terres, qui sont souvent très-difficiles à trouver, & dans une petite quantité de bonnes terres, il y en a une grande partie de legeres, de foibles & de sabloneuses. Pour les grains préparez l'on employe jusqu'aux terres sabloneuses & presque steriles.

VI. Le loyer des bonnes terres est fort cher, l'on prend des terres à cinq, dix, quinze ou vingt Sols l'arpent pour le grain préparé.

VII. On passe ici quantité d'autres dépenses petites & grandes, qu'il faut faire avec le grain commun, & que l'on s'épargne avec le grain préparé. On doit seulement remarquer, qu'au lieu de dix ou douze boisseaux de grain commun, trois boisseaux ou plus de grain préparé suffisent, avec un quart de Chaux vive, a semer un arpent entier; & tout l'ouvrage n'occupe les personnes seulement que pendant le tems auquel on a coûtume de semer, c'est-à-dire, pendant les mois de Mars & d'Octobre. Hormis ce tems & celui de la recolte, on a toute l'année a faire autre chose, & il n'est point d'arpent de terre qui ne rende sept & huit septiers de grains: il y en a qui en rendent un muid, & d'autres encore davantage.

On pourra donc recueillir du Froment qui ne reviendra pas à cinquante sols le septier. Les pauvres gens pourront prendre des terres en friche, pourvû qu'elles ne soient pas dans les eaux; ils en pourront prendre à dix ou quinze sols l'arpent de loyer, ou bien à rente. Il y a des Pays où l'on en a a cinq sols l'arpent, & même pour rien; parce que les Propriétaires ne demandent autre chose, sinon que l'on rende leurs terres labourables. C'est aussi l'interêt des Seigneurs & de ceux qui ont les Dimes: ces pauvres gens arracheront des terres qu'ils prendront, les méchantes herbes & les épines qui leur serviront pour brûler; ils laboureront ces terres & ils en retireront le profit.

On trouvera dans l'avis au Lecteur qui sera donné au commencement de ce Livre, ceux à qui il faudra avoir recours pour trouver la *Matiere universelle* pour la multiplication des grains, soit qu'on soit à Paris, à Lyon, ou ailleurs, & ou on pourra avoir recours: a Lyon, à la Cure de S. Vincent, ou au bas de la côte des Carmelites, à l'entrée de la ruë Bourcelle, maison de Madame Goa, pour en faire l'essai, afin qu'ensuite on puisse voir l'effet qui en reviendra.

On ne marque point ici la composition de cette Matiere & de tout ce qui y entre, ledit Sieur de la Perriere, qui avoit refusé des sommes immenses que les Fermiers Généraux lui avoient offert pour leur communiquer son Secret, & qu'il disoit ne pouvoir donner qu'à un Souverain pour enrichir ses Sujets, le fit en faveur de ces pauvres Filles Demoiselles, ou d'honnête Maison, pour aider à les placer en des Congrégations Séculieres, lorsqu'elles croiroient être appellées en des Religions, & qu'elles n'auroient pas dequoi pour y être reçûës: par-là ce saint & vertueux Prêtre, qui avoit donné des marques de sa charité en faveur d'un nombre infini de malades, qui venoient ou envoyoient à lui de toutes parts pour avoir des remedes, qu'il leur donnoit gratuitement, voulut encore en donner en faveur de ces sortes de Filles, en permettant que la personne à qui il l'avoit communiqué, s'en servir après sa mort pour ce sujet.

BLEREAU. C'est un animal à quatre pieds, qui est de la grandeur du Renard. Sa chair est bonne a manger, elle a le même goût que celle du Sanglier. Sa peau est dure & vilaine. Son poil est rude & herissé, & de couleur grisâtre ou noirâtre, son museau est long, ses dents sont très-aiguës, il a le dos large & les jambes courtes. Il habite les Montagnes en Italie, en Suisse & en Normandie. L'on connoit son âge au nombre de trous qu'il a sous la queuë, lui est paroissant

roiſſant un nouveau toutes les années ; il ne s'écarte gueres de ſon terrier, & vit preſque toûjours caché. Le pied du Blaireau differe beaucoup de celui des autres animaux qu'on chaſſe, il a les doigts du pied tout ſemblables, & le talon fort gros.]

Il y en a de deux ſortes. La premiere ſorte eſt appellée Porchins, parce qu'ils ont le nez fait comme celui d'un Porc, ce ſont les plus gros. La deuxiéme eſpece de Blereaux eſt nommée Chenins, à cauſe qu'ils ont le nez fait comme un Chien, ils ſont un peu plus petits que les autres; tous vivent de même façon, & font leurs petits au mois de Décembre; on les peut prendre par les mêmes inventions: ils fientent bien loin de leurs terroirs, & font un trou en terre avec les pates, dans lequel ils mettent leur ordure & y retournent toujours tant qu'il ſoit plein : ils prennent ordinairement un même chemin, ſi bien qu'il eſt facile de les prendre, quand on a connoiſſance du lieu par où ils paſſent; cela ſe peut voir par la pique de leurs pieds en terre. Après la pluïe, ils ne ſont jamais plus de cinq ou ſix jours ſans paſſer par un même endroit, s'ils n'ont été tirez, ou que les Chiens les ayent pourſuivis. Ils percent les hayes pour paſſer dans les Champs ou Vignes, ils vont auſſi dans les Jardins champêtres amaſſer les fruits; & le Printems au long des eaux prendre des Grenoüilles, des Limaçons & des Sauterelles dans les prairies. Leur coup mortel eſt ſur la tête entre les deux yeux, quoique d'autres diſent qu'il eſt ſur le nez.

Le poil du Blereau ſert à faire des pinceaux pour l'uſage des Peintres. Sa graiſſe eſt bonne dans la néphrétique, ſi on la méle dans des lavemens : on l'emploïe encore pour la ſciatique, pour fortifier les nerfs, & pour les crevaſſes des mammelles. Enfin on fait ſécher le ſang du Blereau, & on le prend en poudre. Il eſt bon pour la Lepre & pour faire ſortir par tranſpiration les mauvaiſes humeurs. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Les Blereaux ſont auſſi appellez Taiſſons. ils ſont aſſez connus par le dégat qu'ils font aux Vignes: on les peut prendre de diverſes façons, que l'on enſeignera ci-après.

Ils font leurs retraites ſous terre, comme les Lapins, [où ils s'engraiſſent en dormant comme le Loir: ils habitent] le plus ſouvent dans les Bois & dans les Garennes; mais ſur-tout en celles qui regardent le Septentrion, parce qu'ils n'aiment pas le grand jour, ils n'en ſortent que la nuit après le Soleil couché, ſi ce n'eſt dans les plus longs jours, que la faim les contraint de ſortir quelquefois deux heures devant. [Ils ſentent mauvais, ils mangent de petits Lapins, des Oiſeaux, des Charognes, des Vers de terre, des Mouches à miel, du miel, des fruits. Les Chiens ſont attirez par l'odeur de la graiſſe du Blaireau; car ſi l'on en a mis ſur quelque linge ou ſur un meuble, ils viennent le fleurer & piſſer deſſus.

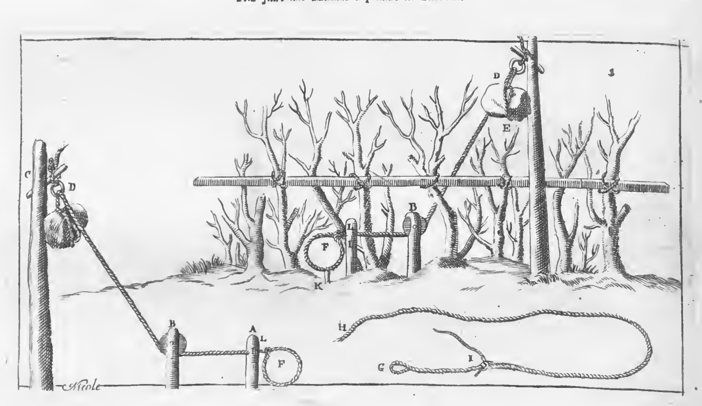
On trouve en Amérique un animal ſemblable au Blereau, lequel on appelle Hygrat, il eſt très-friand du miel.]

Les Blaireaux ſont grands ennemis des Renards, ils conſervent par ce moïen les Lapins qui ſont dans les mêmes terriers, parce qu'ils donnent la chaſſe aux Renards, aux Chats communs & aux Chats putois : les Taiſſons n'ont point de ſentiment & ne voïent gueres clair; c'eſt pourquoi une perſonne qui aura un gros bâton dans la main, & en verra venir quelqu'un, peut l'attendre & le tuer.

Chaſſe du Blereau.

La chaſſe du Blereau ſe peut faire avec des Baſſets. Si le terrier eſt ſur un lieu élevé, on y doit faire entrer le Chien par l'ouverture d'en bas, afin d'obliger l'animal à ſortir par celle d'en haut. [Tandis que les Chiens entrent dans la taniere d'un côté, il faut à l'autre & deſſus frapper fortement avec des pioches ou maluches de bois, afin que la Bête ſe retire au fond. Quand on juge que le Baſſet a rencontré, on l'appelle, puis on creuſe le terrier après avoir mis deſſus les Chiens aux aguets; l'animal qui eſt obligé d'en ſortir eſt auſſi-tôt aſſailli par ces Chiens qui le prennent; mais il faut que les Chaſſeurs aillent à eux & tâchent d'aſſommer le Blaireau, crainte qu'il ne les bleſſe : il faut auſſi que les Chaſſeurs prennent garde qu'il ne ſe jette ſur eux & ne les morde ; car les bleſſures en ſont dangereuſes & difficiles à guérir.]

Pour faire une Machine à prendre les Blereaux.



Les Blereaux ſe prennent à toutes ſortes de collets, mais ils n'y demeurent gueres, à cauſe qu'ils les rompent ; c'eſt pourquoi on a inventé la Machine déſignée dans la figure ci-jointe, à laquelle un Blereau étant pris, il eſt auſſi-tôt étranglé : ſi vous déſirez avoir le divertiſſement de prendre ces animaux par cette invention, faites proviſion des utenciles néceſſaires pour compoſer cinq ou ſix machines à la fois, afin de tendre en pluſieurs endroits en même tems. Ce piége eſt compoſé d'un bâton marqué A, gros comme la verge des fleaux à battre le Blé, long d'un pied & demi, aïant un trou a quatre doigts proche du gros bout A, & qui eſt pointu par le bout plus menu, & d'un autre ſecond bâton B, un peu plus gros, de même longueur que le premier, lequel doit avoir une mortaiſe qui paſſe de part en part pour y mettre une poulie de bois à quatre doigts proche du gros bout B, & pointu par l'autre : il faut un troiſiéme bâton C, long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, qui ſera pointu par ſon gros bout & fourchu de l'autre, ou bien il faudra y faire une coche ou un trou pour y mettre une cheville, ou paſſer une corde : on doit auſſi avoir autant de cordes cablées que de machines; ces cordes ſeront longues de deux ou trois toiſes, & faites comme celle qui ſe voit marquée des lettres H. I. G. On fera au bout G. de chacune une boucle coulante pour paſſer dedans le bout H. & à deux pieds proche, comme au lieu marqué I. un petit arrêt, comme ſi c'étoit un nœud, lequel ſera fait d'un brin de ficelle, qu'on tournera bien ferme deux ou trois tours deſſus la corde, puis on le nouëra pour l'y laiſſer; chaque corde doit être garnie d'une boucle de fer ou de cuivre D. comme ſeroit, par exemple, l'anneau d'une clef de ſerrure médiocrement groſſe ; cette boucle ſera auſſi fournie d'une autre corde longue de deux pieds, pour la pendre ſur le fourchu ou coche du bâton C. On mettra au pied de chaque machine une pierre E. péſant trente ou quarante livres, pour s'en ſervir ainſi qu'on dira ci-après.

Vous croirez peut-être d'abord que ce piége ſera difficile à faire, à cauſe des divers utenciles que je propoſe; mais en l'expérimentant on verra qu'il n'y a pas tant d'embarras, on a fait & tendu pluſieurs fois cette Machine en moins d'une heure ; ces deux figures ſont ſemblables, il n'y a de différence qu'en ce que l'une eſt la Machine tenduë dans la muce du Blereau, & l'autre eſt tenduë toute ſeule, pour en faire mieux comprendre la forme, auſſi les ai-je marquées des mêmes lettres.

Pour tendre la Machine à prendre les Blereaux.

Ayant connu à la piſte le chemin d'un Blereau par l'inſtruction ci-devant, voyez au long des haïes s'il n'y a point de trous par où il aura paſſé, vous y trouverez quelque poil qui demeure à la muce, que vous connoîtrez pour être rude, blanc des deux bouts, & noir dans le

le milieu; si vous y en trouvez, tendez la machine, vous prendrez bien-tôt le Blereau.

Pour vous instruire à tendre le piege, voïez la precedente figure que je suppose représenter la haye, & le lieu marqué F. la passée du taisson; prenez le bâton A. & le piquez en terre tout au rais de la muce, un peu en dedans; il le faut cogner avec un maillet, & le faire entrer a force, jusqu'a ce que le trou qui est au bâton soit a huit ou neuf pouces proche la terre; piquez dans la même terre, a un pied plus loin, le bâton B. ensorte que le dessous de la poulie soit au droit du trou du premier bâton; posez le troisiéme bâton C. dans la même haye, éloigné d'un pied & demi ou deux pieds, & le cognez de telle maniere, qu'il tienne bien ferme dans la terre; attachez-y au haut C. la boucle de fer D, puis passez le bout I. de la corde par la boucle G, & de la dans le trou du premier bâton A; & après dans la mortaise par dessous la poulie du bâton B, & enfin dans la boucle de fer D. tirez le bout de cette corde, jusqu'a ce que le petit arrêt de ficelle I. soit proche le trou du bâton A, auquel trou vous ficherez une petite cheville longue d'un pouce, qui ne doit tenir que pour empêcher le petit arrêt I. de passer; prenez ensuite la pierre E. & levez-la jusqu'à la boucle D; & tirant la corde à laquelle vous la tournerez autour de la pierre que vous attacherez a cette corde, elle doit etre penduë; puis vous ouvrirez le collet F. dans la muce, ensorte que le Blereau ne puisse passer sans mettre la tête dedans: si la passée est trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtez avec un petit brin d'herbe; & si par hazard la muce est trop haute, posez une petite fourchette K. par dessous pour le soutenir; lorsque la Bête voudra passer, elle mettra la tête dans le collet, & le tirera apres elle; & se sentant arrêtée, voudra s'efforcer; pour peu d'effort qu'elle fera, la petite cheville L. sortira du trou, & donnera passage au nœud ou arrêt I qui laissera aller la pierre E, laquelle par sa pesanteur arrêtera le Blereau par le col, qui s'étranglera; vous irez voir le matin s'il y aura quelque chose de pris.

Ne vous ennuïez point de ne rien prendre les premiers jours; car tôt ou tard vous prendrez le Blereau lors que vous aurez découvert son passage.

Pour faire une autre Machine plus simple.

Voici une autre Machine plus simple & moins embarrassante, mais aussi moins assurée que la précedente.

Pour connoitre le passage du Blereau, faites les mêmes Observations que ci-dessus; & l'aiant remarqué, il faut cogner le premier baton A. au bord de la muce, par dedans, & a deux pieds plus loin dans la haie, cogner le plus grand marqué C. qui doit être coupé bien uni par le dessus; attachez-y la boucle de fer D. & passez le bout de la corde du collet dans le trou du baton A. & de là dans la boucle D; liez la pierre E. à la corde, puis posez cette pierre sur le bout du baton C. qu'elle se tienne d'elle-même, étendez le collet dans la passée, & l'attachez avec de petits brins d'herbe; quand le Blereau aura passé la tête dedans, si peu qu'il tirera, il fera tomber la pierre, laquelle sortant de sa place, fera un effort qui l'étranglera: mais si la corde n'est bien forte, elle pourra rompre du saut que lui donnera la pierre; il y a danger que la pierre tombant de cette sorte, ne se trouve arrêtée sur la haie; & que ne faisant son effet, le Blereau le détourne, & coupe le collet; ce qu'il ne peut faire a l'autre machine, parce que le grand baton panche toûjours, par la charge de la pierre qui y est attachée.

Moïen de faire passer un Blereau par une haïe qu'on aura faite au travers d'un chemin.

Si en vous promenant vous avez apperçû le long d'un petit chemin ou sentier, le train d'un Bleteau, qu'il y a it passé plusieurs fois, il faut y faire une haie en quelque endroit ou personne ne passe; & pour l'y faire, voïez dans la troisiéme table la 8. figure. Piquez premierement le baton A. proche le lieu le plus battu du train ou la muce doit être, & à un pied plus loin, piquez aussi le second baton B. enfin le troisiéme C. comme si c'étoit que la haie fût déja faite: Vos trois bâtons ainsi piquez, vous en cognerez d'autres de quatre pieds de longueur, & assez forts pour soutenir la haie que vous ferez, ensorte que le chemin soit bien fermé, qu'aucun Animal ne puisse passer que par l'ouverture que vous aurez laissée, qui sera faite comme une muce proche le piquet A.

La nuit étant venuë, le Blereau prendra son chemin ordinaire, auquel rencontrant la haie nouvellement faite, il cherchera un lieu pour la percer, & trouvant le trou fait, il ne fera point difficulté de passer, c'est pourquoi vous y pourrez tendre la machine, aussi-tôt que le chemin sera fermé.

C'est l'invention dont on s'est souvent servi, quand on ne pouvoit trouver de haie commode pour tendre un piege.

Il ne faut point apprehender que le Blereau retourne arriere, lorsqu'il verra le chemin fermé, au contraire il fera son effort pour passer, ce n'est pas comme le Renard, qui retourne sur ses pas, quand il apperçoit quelque chose d'extraordinaire dans un chemin ou il a accoûtumé de passer.

On peut encore se servir d'un piege de fer qui est propre à prendre les Renards. *Voïez* RENARD.

BLESSURE *ou Plaie.* C'est une rupture recente & sanglante de l'union naturelle des chairs d'un Animal, & sur tout de l'homme, faite par quelque cause exterieure.

Onguent pour guerir toute sorte de blessures de feu, d'eau & de poudre, & en effacer les marques.

Prenez environ une demi écuellée de fiente de Vâche, ou à son défaut, de celle de Porc mâle, mettez-la dans une poele à frire, avec autant de sain de Porc mâle; fricassez le tout ensemble, jusqu'a ce que la graisse fonduë soit mélangée avec la fiente; mettez le tout sur un linge, pour faire distiller la graisse dans un pot, que vous conserverez couvert jusqu'a ce que l'occasion se présente d'en oindre quelque brûlure, aiant auparavant fait tiédir cet Onguent.

Pour le même.

Prenez de graisse de Pourceau avec des Raves pelées, & mêlées ensemble, y ajoûtant, si on veut, un peu d'eau Rose.

Ou prenez du Lard piqué de force grains d'Avoine, faites le distiller avec du feu au bout du bec d'une écumoire, sur un bassin rempli d'eau, au fond duquel il se fera un Baume excellent.

Sinon, prenez de la Cire vierge, faites la fondre, puis prenez de l'Huile d'Olive avec deux ou trois jaunes d'œufs, & faites-en un Onguent; ce remede est souverain pour la brûlure faite d'eau bouillante: il le faut appliquer le plus promptement qu'il se pourra.

Pour une blessure legere.

Laissez saigner la plaie, essuyez-la doucement, aïez ensuite un rechaut avec du feu sur lequel vous jetterez de l'Huile d'Olive, & vous exposerez pendant un demi quart d'heure la plaie a la fumée qui s'élevera par le moïen d'un entonnoir de papier ou autre matiere. Enfin parfumez un linge sur la même fumée, appliquez le sur la plaie, & laissez-l'y pendant vingt-quatre heures. *Voïez* BAUME, PLAIE, ONGUENT.

B L E.

BLEU. Ce qui est de couleur bleuë, c'est à-dire, de couleur d'azur.

Le Bleu est une des cinq couleurs simples, & matrices, dont les Teinturiers se servent pour la composition des autres.

BLEU *excellent pour peindre sur le bois.*

Prenez quatre onces de Tourne-Sol, mettez-le dans trois chopines d'eau, dans laquelle on aura fait éteindre de la Chaux vive, faites-les bouillir pendant une heure.

B L O.

BLOC, [en Fauconnerie, se dit la perche sur laquelle on met reposer l'oiseau de Proie; ce Bloc doit être garni de Drap, crainte que les Oiseaux n'amaillent la goute dessus.

B L U.

[BLUTEAU. Instrument propre à séparer le son de la farine; il est fait en maniére de grand sas ou Tamis long, & cylindrique, composé de plusieurs cercles qui soutiennent une piece de toile de toie ou autre étoffe très-fine par ou la farine passe quand le moulin la fait tourner; il y a des Bluteaux plus fins les uns que les autres. Les Boulangers ont des Bluteaux dont ils se servent pour bluter leur farine aussi finement qu'ils souhaitent.]

B O C.

BOCAGE. C'est un petit bois touffu, agréable & de petite étenduë. Il ne se dit que des petits bois non cultivez. *Voila un Bocage qui est fort agréable.*

B O E.

BOEUF. C'est un Taureau qu'on a coupé pour l'engraisser ou pour le rendre plus docile au labourage. Cette sorte de Bétail apporte le plus grand profit des champs, ce qui fait qu'il est de la derniere importance d'en avoir un grand soin, & de bien nourrir les Bœufs, soit qu'ils charrient, soit qu'ils aillent au labourage; quand on n'a pas de Foin en Eté, ou d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feuilles d'Ormes, qu'ils mangent avec grand appetit, mais cette sorte de nourriture ne les soutient pas si bien que le Foin, a cause que le vert detrempe les humeurs, & diminuë trop la chaleur naturelle. En Hiver le plus grand ménage est d'avoir cueilli des Raves & de les en nourrir. *Voïez* le mot RAVES ou plûtôt celui de BETAIL.

Observations sur le choix des Bœufs.

Le Bœuf destiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre, celui qui mange lentement, fournit mieux sa carriere à toute sorte de travaux, qu'un autre qui mange plus vite.

Il doit être d'une taille mediocre, facile à manier, obeïssant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui appliquer souvent l'éguillon, & prompt lorsque celui qui le conduit est obligé d'en venir a ce point.

Des poils.

Avant que de parler de la couleur des poils, on avertit qu'il faut qu'ils soient luisans, car c'est la veritable marque d'un bon temperament; au lieu qu'un poil sombre & mal uni, est l'indice d'un bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais est encore d'un bon prejugé; car un bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorsqu'au maniement on sent ce poil fort doux, on ne peut qu'esperer quelque chose de bon d'un Bœuf, qui montre par la que ses parties interieures sont fort saines.

A l'égard de la couleur, voici toutes celles avec lesquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde; savoir, le poil noir, le rouge, le bay, le moucheté, le blanc, le gris, & le brun; & de tous ceux là, disons quels sont les meilleurs.

Poil noir.

Un Bœuf sous poil noir est toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou a la tête; autrement il est loard, & nonchalant à travailler, a cause de sa melancolie, qui le domine entierement.

Poil rouge.

Si on fait cas d'un Bœuf sous poil rouge, pour être atelé à la charruë, ou à la charrette, ce n'est pas sans raison, car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne sauroit jamais assez trouver dans cet animal, qui est extrémement lent de sa nature; c'est pourquoi on conseille, lorsqu'on en voudra acheter pour labourer, de les choisir de ce poil, autant qu'on pourra: ce n'est pas qu'ils en valussent beaucoup moins, quand ils auroient quelques extrémitez blanches.

Poil bay.

On ne rebuteroit point encore un Bœuf qui seroit sous ce poil; il est vrai qu'il n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent a travailler.

Poil moucheté.

Le poil moucheté, est celui que nous appellons pommelé dans les Chevaux. Les Bœufs sous ce poil ne valent pas les précedens, à cause qu'ils sont d'un temperament plus pituiteux, & plus flegmatique, & par consequent plus mous, & toûjours plus paresseux; & s'ils ont ce défaut pour la charruë, on peut dire aussi que pour engraisser, ce sont ceux-là qu'il faut choisir préferablement a tous autres, se chargeant de chair, & devenant plutôt gras.

Poil blanc.

Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraisser, à quoi il est encore meilleur que le moucheté, qui avec le flegme dont il est rempli, a de la bile qui le réveille plus que celui-ci, qui n'est gouverné que par ce flegme, qui n'a rien que de pesant.

Poil gris.

Je n'estimerois encore gueres un Bœuf sous ce poil, soit pour la charruë, soit pour engraisser, étant dominé par deux tempéramens; savoir, la pituite, & la mélancolie, qui ne peuvent lui produire rien d'avantageux.

Poil brun.

Pour ce poil, il ne sera pas tout-à-fait rejetté: les Bœufs qui en sont marquez, travaillent à la verité, mais ils se rebutent de bonne heure, à cause qu'ils sont extrémement mélancoliques.

L'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre service.

Lorsqu'on aura observé ce qu'on vient de dire, en achetant un Bœuf pour le harnois, on sera encore averti qu'ils ne peuvent pas rendre de bons services qu'à trois ans, & que passé dix ils ne valent plus rien qu'a engraisser, pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vit jusqu'a quatorze ans; mais c'est un abus de les laisser tant vieillir.

Comment il faut dompter les jeunes Bœufs destinez au labourage.

Si l'on achete des Bœufs qui soient accoûtumez à la charruë, on s'épargnera la peine de les y reduire: mais s'ils sont encore jeunes, & qu'ils n'aient point encore porté le joug, on usera des moiens que voici pour les y dresser.

D'abord pour les ramener de leur naturel farouche à la docilité qu'on recherche en eux, on emploie la douceur, on les flatte, on les caresse, on leur lie simplement les cornes aujourd'hui, demain on leur impose seulement le joug, une autre fois on y joint la charruë, & on les accouple avec un bœuf tout dressé, afin que s'ils venoient a s'épouvanter, ils ne pussent suivre l'impetuosité de leur fureur, & se trouvassent arretez par ce compagnon, qui les tiendroit en bride.

Il faut donc bien se donner de garde de leur être severes dans ces commencemens; car croiant les reduire par ces moiens, on s'y trouveroit trompé: la douceur est toûjours la plus sûre voie, dont on puisse se servir pour rendre dociles les naturels les plus farouches: le june Bœuf s'acoûtumera avec les autres, pour peu qu'on veuille avoir de patience: ce n'est pas qu'il ne lui faille aprendre ce que c'est que de sentir l'aiguillon, mais il faut que ce soit a propos, & non pas par caprice.

Oui, il n'y a point de meilleur expedient pour reduire les jeunes Bœufs, que de les accoupler avec d'autres, qui soient faits de longue main à labourer la terre; car a peine ces nouveaux aprentis auront-ils souffert avec patience qu'on les ait mis sous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adresse de celui qui les conduit, leur enseigneroit tout ce qu'il faudra qu'ils fassent.

Parmi toutes les peines qu'on prend de dresser les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les rende souples à nous vouloir accorder tout ce que nous leur demanderons, autrement quelque contrainte rigoureuse qu'on voulût leur imposer dans la suite, jamais on ne viendroit a bout de les corriger de leurs défauts.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf est difficile à retenir, qu'il est impetueux, promt a donner du pied, ou sujet a heurter de ses cornes: ces vices sont dangereux, & pour l'obliger de s'en défaire, attachez-le bien ferme dans son étable, laissez le jeûner pendant quelque-tems, & vous verrez qu'il s'adoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons services à la charruë, ou bien au charroi, on aura soin de le ménager dans le commencement, & de ne lui donner du travail qu'a proportion de ses forces.

On viendra sans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, si l'on observe tout ce que l'on vient de dire ci dessus; c'est un peu de peine, il est vrai, mais quiconque ne la veut pas prendre, ne doit point songer d'avoir des jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que l'on dit ici des Bœufs, doit aussi s'entendre des Vaches qu'on veut accoûtumer à la charruë; car il n'y a de force que du plus au moins, pour le reste c'est la même nature qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

On avoüe qu'achetant des Bœufs tout dressez, on se garantit de tous ces soins: mais en voici d'autres aussi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelque accoûtumez qu'ils soient à la charruë, il y en a qui ont des defauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas sans peine; l'un sera rétif, l'autre prendra peur de très-peu de chose, sera furieux, ou tâchera de se coucher en labourant la terre.

Moïens de les guerir de ces défauts.

Il n'est gueres de défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veuille appliquer ses soins.

Boeuf *rétif.*

Ainsi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui soit rétif, on a vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en battre les fesses du Bœuf, & l'obliger de cette façon a marcher.

Boeuf *peureux.*

Un Bœuf ou une Vache prennent quelquefois peur de fort peu de chose, & ce défaut ne survient bien souvent qu'a ceux qui sont d'un naturel trop bilieux, c'est ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au dedans, met leurs esprits dans un tel déreglement, que tout ce qui leur frape les sens, semble ne les fraper que pour leur faire peur; & afin de remedier à ce défaut, on ne sait point d'autres moïens, que d'avoir souvent l'œil sur eux, afin de les retenir lorsque cette maladie les prend, & dont ils guérissent à mesure que le travail & l'âge deminuent cette grande vivacité d'esprits que leur cause le temperament bilieux dont ils sont dominez.

Boeuf *furieux.*

On saura que la furie d'un Bœuf bien souvent ne lui vient que du trop de repos qu'il prend sur tout lorsqu'il est bilieux, ou bien quand il est trop gras; c'est pourquoi sitôt qu'on s'apperçoit de ce défaut dans un Bœuf, il faut le prendre & lui lier les quatre jambes pour le terrasser, & ne lui donner que fort peu à manger, sa furie se passera ainsi avant qu'il soit huit jours, ou bien prenez un grand joug, & l'attachez à une charrete bien chargée, au milieu de deux autres Bœufs, qui soient un peu lents: appliquez-lui l'aiguillon souvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou six fois, que la pesanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donné, le rendront docile, & abattront sa furie.

Boeuf *sujet à se coucher en travaillant.*

Ce défaut est presque ordinaire aux Bœufs sous poil moucheté, ou à ceux qui sont tout poil blanc, a cause de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de se coucher ainsi lors qu'ils sont a la charruë; & l'on ne sauroit les vaincre la-dessus, qu'en leur réveillant l'esprit par la pointe de l'aiguillon.

De l'âge des Bœufs.

Les dents donnent à connoître l'âge des Bœufs; ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en poussent d'autres qu'on distingue aisément de celles-la par leur figure, & par leur couleur, n'étant pas si blanches, & étant plus larges qu'elles: six mois après une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place desquelles la nature en substituë d'autres, qu'on peut encore facilement discerner des premieres dents qui leur restent; & lorsque les bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en est fait, toutes leurs dents sont égales. Voila par ou l'on connoitra l'âge des Bœufs & des Vaches.

Quelques-uns croient qu'on peut voir aussi l'âge du Bœuf sur ses cornes, & qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leurs extrémitez, autant les bœufs ont d'années.

[Mais bien des Marchands de Bœufs très-habiles, estiment cette connoissance moins sûre que celle des dents, & ne s'y fient guéres.]

Lors qu'on acouple des Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils sont d'égales forces & de même taille: car sans cette exacte observation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible se soulage, & ne fait pas son devoir.

Du tems de mener les Bœufs à la Charruë.

En Eté, c'est-à-dire, depuis le mois de Mai, jusqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la charruë, on les peut conduire le matin au travail dès la pointe du jour, jusqu'à neuf heures

heures du matin qu'on les ramenera à l'étable, pour les faire repaître & prendre du repos, & les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent.

En attendant qu'après midi il les faille remettre sous le joug, il faut les mettre dans de bonnes pâtures jusqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maison pour leur donner, ou du Son, ou de l'Avoine, après quoi on les harnache pour retourner à la charruë, jusqu'à sept heures du soir.

Heureux sont ceux qui sont dans un Païs où les pâturages sont abondans & dans lesquels ils peuvent les faire conduire sous la garde d'un valet pour y passer les nuits: c'est une épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela est obligé d'avoir pendant toute l'année grande quantité de Foin.

Des soins que doit avoir celui qui conduit les Bœufs.

Celui qui conduit les Bœufs à la charruë, s'armera de patience; car avec de tels Animaux c'est ce dont il faut d'abord faire provision: qu'il ne s'avise point de les mener trop rudement, qu'il soit soigneux de les panser, & de leur donner à manger à leurs heures accoûtumées, qu'il ne les laisse point manquer de litiere, qu'il ait soin de les abreuver deux fois le jour en Eté, & une fois en Hyver.

Lorsque les Bœufs seront de retour ou des champs, ou de la charruë, que ce valet, pour remedier aux inconveniens qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil dessus pour remarquer s'il ne leur est rien survenu de fâcheux, & que même il ne dedaigne pas de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres, qui bien souvent s'y attachent, ou bien les épines, s'il en apperçoit quelques-unes; ce sera un moïen pour les empêcher de boiter.

Il est bon au retour du travail qu'il les frotte avec de bons bouchons de paille; & il est tout-à-fait necessaire pour faire ensorte qu'un valet observe tout ce que l'on vient de dire, qu'un pere de famille y veille tous les jours, comme à une chose qui est de très-grande consequence.

Pour empêcher que les Bœufs ne se lassent, qu'il leur enduise les cornes d'Huile & de Terebenthine, cuites ensemble.

Pour faire que les Bœufs ne soient tourmentez des Mouches, il faut les frotter avec du fruit de Laurier coupé très-menu & cuit en huile, ou bien de la salive des Bœufs mêmes. Les Taureaux deviennent étourdis si on leur enduit les nazeaux d'Huile Rosat.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent.

Savoir faire choix d'un Bœuf destiné au travail, & savoir le corriger de ses défauts, c'est à la verité quelque chose; & si ce n'est rien, lors qu'on ignore la maniere de le nourrir; un Bœuf à beau avoir de bonnes qualitez, il ne les donne jamais à connoître s'il n'est nourri comme il faut, on entend dans les saisons qu'il est obligé de travailler; car en Hiver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de Foin lui suffisent; mais quand il a le joug sur la tête dès le matin, on doit lui donner a manger de bon foin; son repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'atteler, il faut lui donner un picotin de Son sec, ou bien deux bonnes jointées d'Avoine.

Pour faire que les Bœufs se portent bien, mêlez parmi leur manger de la Lie d'Huile, premierement un peu pour les y accoûtumer, & puis davantage, ce faisant les Bœufs se porteront bien, & ne serot pas malades; s'il a une debilité, donnez-lui en breuvage tous les mois, l'ers trempé & pilé; vous guerirez la plaie des Bœufs avec Mauve sauvage pilée, les oignant.

Des Bœufs qui ne vont point à la charruë.

La plûpart des préceptes que l'on vient de donner, ne sont que pour les Bœufs, ou de charruë, ou de harnois; ceux qui ne font rien ne demandent pas qu'on se donne tant de soin; il suffit en toutes saisons de les envoier aux champs avec les Vaches, & de leur donner en Hiver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bien-tôt les engraisser, ce qu'on fait de la maniere qu'on va l'enseigner.

Lors qu'on veut engraisser des Bœufs, il ne les faut pas choisir trop vieux, car pour lors ils n'engraisseroient que très-difficilement. On ne doit point les emploier au travail depuis le mois de Mai jusqu'à la S. Martin, ou les envoier au pâturage avant que la rosée soit tombée, ou il faut les laisser jusqu'à ce que la chaleur oblige de les ramener a l'étable. Quand la chaleur est diminuée on les fait conduire à l'herbage, où ils demeurent jusqu'au soir qu'on les ramene à l'étable. Il ne faut point leur épargner la litiere ni l'herbe fraîchement cueillie.

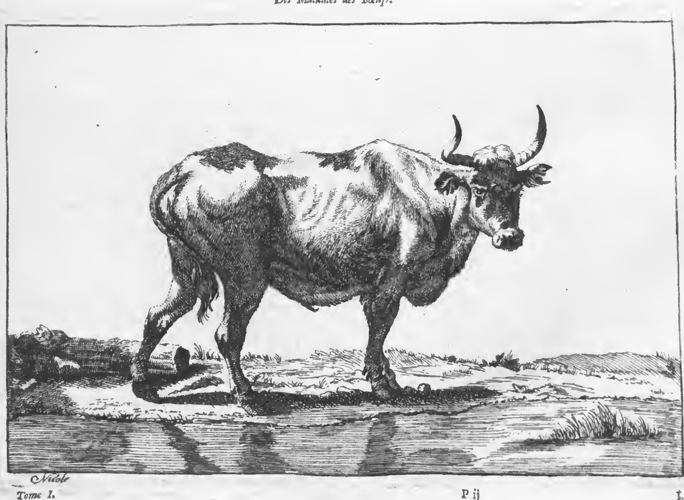
Depuis la S. Martin jusqu'au mois de Mai, c'est-à-dire, en Hiver, on doit les renfermer dans l'étable, & les tenir fort chaudement, en leur donnant de bon Foin, & autant qu'ils en veulent manger. Sur le soir il faut leur donner des pelotes faites de Farine de Seigle, d'Orge, ou d'Avoine, paitries avec de l'eau tiede, & du Sel. Ils ont besoin d'une meilleure nourriture que de la paille: mais dans le tems des grosses Raves on peut leur en mettre des cruës dans l'auge après les avoir hachées, ou leur en faire cuire. On peut encore leur donner du marc de Vin dans de l'eau chaude & y mêler trois picotins de Son. [Il est necessaire de prendre garde que les Bœufs qu'on engraisse ne se lechent point; ce léchement est contraire a la graisse, & quand ils y sont sujets, on prend de leur fiente, dont on frotte les endroits qu'ils se lechent.

Il y en a qui suivent une autre méthode pour engraisser les Bœufs. Le premier jour qu'ils reviennent du pâturage, ils leur donnent des Choux coupez par morceaux trempez dans du vinaigre, cela leur reveille l'appetit: ensuite ils prennent de la paille de fromment hachée ou des bales de Blé; ils les mêlent avec du son de Fromment, & donnent cette nourriture aux Bœufs pendant cinq jours. Le sixiéme jour ils leur donnent quatre picotins d'Orge soir & matin, & pendant les six jours suivans ils les nourrissent de paille de Froment & de Son comme on a dit.]

Pendant les premiers huit jours qu'on engraisse les Bœufs, soit en Eté, soit en Hiver, il faut leur donner soir & matin un seau d'eau échauffée au Soleil, ou tiede sur le feu, dans laquelle on aura jetté trois picotins de farine d'Orge sans avoir été blutée; on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine soit tombé au fond: on leur donne l'eau blanche & on reserve ce qui est resté au fond pour le leur donner au retour des champs lorsqu'ils y vont.

L'attention qu'on apporte a les voir manger n'est point inutile, car s'ils ne prennent point leur nourriture avec appetit, & s'ils ne font que tâtonner l'herbe, c'est une marque qu'ils sont dégoûtez. Alors on doit leur laver la langue avec du Vinaigre & du Sel, & leur jetter une poignée de Sel dans la gorge. On parlera encore de ce remede dans les maladies des Bœufs.

Des Maladies des Bœufs.



Le Bœuf est un animal qui n'est pas moins sujet à être malade que les autres; son sang se putrefie, & ses parties ne s'alterent pas moins que celles d'un autre Animal sujet à la corruption.

On traitera ici des maladies dont il faut absolument le guérir pour éviter de le perdre entierement; telles sont celles qui lui sont naturelles, & celles qui lui surviennent par accident.

Du Dégoût.

On connoit d'abord qu'un Bœuf est malade lorsqu'il est degoûté; & pour être certain si ce n'est qu'un dégoût qui le tient, on prend du Sel avec de fort Vinaigre, dans lequel on met des Poireaux, ou des Ciboules, ou du Celeri, qu'on lui entonne dans la bouche, en lui levant le mufle en haut, de peur qu'il ne laisse tomber de cette salade en la broyant sous ses dents: s'il n'est que dégoûté, on ne lui aura pas soir & matin pendant deux jours donné de ce remede, qu'il recouvrera incessamment l'appetit; mais si ce dégoût est causé par une autre maladie, il faudra pour lors chercher les moiens de la connoitre, afin d'y remedier dès son commencement.

De la Langueur.

Il se peut faire que le Dégoût du Bœuf ne provienne que d'une Langueur qui lui est causée, ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop exposé aux injures de l'air. [Le Bœuf marque sa langueur par ses yeux tristes & le degoût qui lui fait perdre l'appetit] si c'est en Eté & qu'on juge par consequent que ce puisse être la trop grande chaleur qui soit la cause de son mal, après le remede ci-dessus donné, on jettera deux poignées de Farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera a boire a midi, & le soir autant; pour sa nourriture on lui donnera le matin un picotin de Son humecté, mêlé d'une poignée d'Avoine seulement; puis de l'herbe pour son fourrage; on continuera ce soin jusqu'à ce qu'on voye qu'il mange bien, après quoi on le traitera comme les autres.

Si c'est en Hiver, cette Langueur peut lui venir d'avoir bû de l'eau de Neige, ou d'avoir été rafroidi par les pluies de cette saison; pour lors après lui avoir fait prendre le Vinaigre dont on a parlé, au lieu de Son humecté, on lui en donnera de tout sec, avec moitié d'Avoine, le matin, & autant le soir & de bon Foin, dont on ne le laissera point manquer jour & nuit.

Du Mal de Cœur.

Les Bœufs ont mal au cœur, & ils le donnent à connoître par un battement de flancs qui leur est frequent, accompagné de tems en tems de nausées qui leur font panchet le tête & qui leur rendent les yeux tout tristes: gros comme deux féves de bon Orvietan, mis dans une chopine de Vin rouge, leur est un souverain remede pour cette maladie: après ce remède avalé, on leur frotte le mufle avec de l'Ail; deux heures après ce remède, on leur fait une copieuse salade de Porreaux, Cives, Ciboules, Celeri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, qu'on leur donne à manger avec du Vinaigre & du Sel; & ce mal se guérit ainsi.

De la Colique.

Lorsqu'on entend un Bœuf qui se plaint & qu'on voit qu'il allonge le col, qu'il étend la cuisse, qu'il se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & qu'enfin il suë, on peut juger par ces symptomes, que c'est la Colique qui le tourmente: elle lui vient de lassitude, & ce mal lui arrive plûtot au Printems qu'en une autre saison, à cause que pour lors il abonde le plus en sang: cette maladie est violente, & le Bœuf qui en est attaqué, court grand risque de la vie, s'il n'est secouru.

Il faut donc d'abord qu'on s'en apperçoit, lui fendre la queuë à l'extrémité pour la lui faire saigner & lui couper le bout des Oreilles, puis avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air subtil, entrant par la transpiration des pores, le sang qui s'est épaissi, se liquefie pour sortir avec plus de facilité par les endroits qu'on a incisez.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure, puis on le ramene à l'étable, ou l'on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour la nourriture, on lui donne de bon Foin, & un picotin d'Avoine à midi; & pour le faire boire, on fait tiedir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de Froment.

Si l'on voit que ces remédes n'aportent point de soulagement au Bœuf, on lui fera avaler des Oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros Vin, & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, & d'une poële bien chaude pour lui échaufer le ventre.

De l'Enflure.

Cette bassinoire & cette poële sont encore necessaires pour le Bœuf qui est enflé; & cette maladie sans doute le feroit crever, si l'on n'y mettoit ordre; un insecte avalé ou bien de l'herbe encore pleine de rosée, sont les causes de ce desordre; & pour y remedier on prend une corne percée qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un Lavement d'une Décoction de Mauves, de Parietaire, de Chicorée sauvage & de Bettes, à laquelle on ajoûtera du Son & de l'huile de Noix, un peu d'Orvietan ou Theriaque, & on guerit ainsi son enflure.

De l'Avant-Cœur.

Prenez de la racine d'Ellebore, gros comme une aiguille, percez le poitrail du Bœuf avec une alene, & mettez-y cette racine, vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'est pas bien difficile à connoître; la tristesse que le Bœuf fait paroître pour lors, & la tête toûjours panchée, sont des indices assez grands de ce mal; on lui voit aussi une bouche pleine de salive, le dos extrêmement roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que très-peu; c'est pourquoi lorsqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup sûr lui apliquer le remède ci-dessus.

Et comme ce mal est une tumeur pleine d'humeur maligne, que cette Ellebore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne se communique au cœur, lui faire avaler un demi septier de gros vin, dans lequel on aura dissous à froid, gros comme deux féves d'Orvietan; après cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point negligé de remedier à cette maladie dans son commencement.

Du Flux de Ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en est atteint, sur tout lorsqu'il rend du sang; & le moïen le plus aisé pour le guerir de cette maladie, c'est de le laisser trois ou quatre jours sans lui donner à manger que des pepins de Raisin, trempez dans du gros Vin, & un peu d'Avoine pour boisson pendant ce tems; on lui fera bouillir des Grateculs, ou des pelures de Coins, dans une pinte d'eau qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut lui donner à manger des feuilles de Rhamne pilées & couvertes de Bitume; d'autres personnes leur donnent les feuilles de Grenadier couvertes de bouillie, ou un septier de Farine de Froment, ou Blé rôti, détrempez avec demi mesure d'eau.

Quand le Bœuf endure des tranchées, il s'arrête en un lieu, il ne mange pas, mais il soûpire & gemit; il lui faut donc bailler peu à manger, & il lui faut piquer la chair autour des ongles, afin que le sang en sorte; il y a des personnes qui l'ouvrent autour de la queuë, afin que le sang coule, & le lient d'un drapeau: d'autres mettent des Oignons & du Sel ensemble, & les fourrent au siege bien avant, & les contraignent de courir; d'autres leur font prendre par la gueule du Nitre pilé.

De la Paresse du Ventre.

Pour la Paresse du Ventre, qui est le contraire de la maladie ci-dessus, on prend une pinte d'eau tiede, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'Aloës en poudre, & cela suffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui pisse le sang.

Aussi tôt qu'on s'aperçoit que le Bœuf pisse le sang, il faut l'empêcher absolument de boire, faites-lui prendre ce breuvage, dont voici la Composition.

On prend une chopine d'Urine d'homme, autant d'huile d'Olive, six œufs frais & une pleine main de Suie de four, le tout battu ensemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur, pour la lui apaiser on lui lie les oreilles qu'on lui bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges, & pour lors on s'aperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il sort du sang, qui est presque verd; cela fait, on lui met du Sel dans la bouche, puis on le promene.

Cette maladie vient au Bœuf, pour être trop échaufé ou pour avoir été morfondu, ou bien pour s'être repu d'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Voici encore un autre remede.

Faites-lui avaler du Suc de Plantain avec de fort bonne Huile, puis prenez poudre de Tartre & de Courge sauvage, détrempez-la en Vin rouge, & blanc d'œuf, & faites-lui avaler par une corne; s'il ne lui appaise ce pissement dans vingt-quatre heures, il en mourra.

Des Barbillons.

Les Barbillons ne sont autre chose qu'une excroissance de chair qui vient sous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'est pourquoi lorsqu'on s'en apperçoit il faut les lui couper avec des ciseaux, & laver la Plaie avec du Vinaigre & du Sel, ou avec de la Salive seulement.

De la Fiévre.

Il arrive quelquefois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'est tellement échaufé le sang, qu'il en devient tout corrompu, ce qui cause un si grand desordre dans le corps de cet Animal, qu'il en a la tête toute pesante & les yeux enflez: l'ardeur que lui cause par tout un déreglement d'humeurs, est si extraordinaire, que pour peu qu'on lui manie le cuir, on s'en aperçoit aisément.

C'est par ces signes que le Bœuf donne à connoître qu'il est difficile de guerir, à moins qu'on n'aille d'abord à sa cause premiere, qui est le sang; c'est ce qui fait qu'on commence à le saigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille; & pour temperer ce grand feu qui le devore, on ne lui donne pour nourriture que des alimens rafraichissans, comme de l'herbe fraichement cueillie (lorsque cette incommodité lui survient en Eté) parmi laquelle on mêle des Laituës ou des Chicons; & si c'est en Hiver on les nourrit de Foin humecté & de Son mouillé, deux fois par jour; pour l'eau qu'on lui fait boire, elle doit être claire & fraiche; & pour en ôter la crudité, si l'on veut y mêler deux poignées de farine de Seigle, elle n'en est que plus salutaire. [On leur donne du Foin humecté & du Son

Son mouillé, avec un peu de foie d'Antimoine, deux fois par jour soir & matin, & pour boisson on leur donne de l'eau blanchie avec farine d'Orge. Il faut, quand il fait froid, faire tiedir cette eau; & pour purger ces Animaux, on prend une chopine de lait de Chevre, un demi-septier d'Huile de Noix, quatre Oeufs qu'on y casse & environ un verre plein de jus de Pourpier, puis on donne le tout mêlé ensemble à boire au bœuf ou à la Vache.

Il y en a qui prennent de la Farine d'Orge qui la mêlent avec du Vin, & qui la donnent ainsi à boire au Bœuf, ou bien on prend du *Gramen* venu à l'ombre, on le lave bien, on le mêle avec des feuilles de Vigne, puis on le donne à manger au Bœuf.]

Lavemens.

Après tous ces remédes, si le mal est opiniâtre, il faudra faire une décoction de Mauves, Chicorées sauvages, de Laituës & de Bettes, dans deux pintes d'eau, qu'on fait bouillir avec du Son, le tout passé par un linge, qu'on donne aux Bœufs en Lavement, après y avoir ajoûté deux bonnes cuillerées de Miel & autant d'huile de Noix.

De la Toux.

La Toux simple à la verité n'est pas une grande incommodité d'elle-même, & néanmoins elle ne laisse pas de fatiguer beaucoup un Bœuf, qui est obligé de travailler, c'est pourquoi lors qu'on l'entend tousser, il faut lui faire une Décoction d'Hyssope pour lui donner a boire, & lui faire prendre un remede de Porreaux pilez avec du Froment.

Ou bien, donnez-lui à manger de l'Orge moulu détrempé, les tendres parties repurgées des pailles, & un septier & demi d'ers moulu, divisez en trois parties; quelques-uns se servent d'Armoise pilée, & détrempée en eau, & lui en font boire pendant sept jours devant le manger.

De l'Enflure du col.

Il survient quelquefois une Enflure au col des Bœufs ou par Contusion, ou par un Abscès qui s'y est formé; si c'est par Contusion on y appliquera un Cataplâme fait de Miel, de Sain-Doux & de Son; le tout bouilli dans du Vin blanc, & on l'y laissera pendant quatre ou cinq jours.

Si c'est un Abscès, ce qu'on connoîtra lorsque le prémier remede n'aura pas operé, il faudra prendre de l'Onguent Althea, de l'Huile de Laurier & du Beurre frais, deux onces de chacun, & le tout battu à froid, dont on frottera le col du Bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge: cette onction par sa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec les ciseaux, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser en y mettant la racine d'Ortie, & continuer jusqu'à ce que l'Abscès soit entierement déchargé de ses humeurs putrides.

De la Maigreur.

Le Bœuf est quelquefois si maigre que la peau lui tient aux os; cette infirmité le feroit sans doute tomber dans une langueur extrême, si l'on n'y remedioit promptement. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du Vin & de l'Huile mêlez ensemble, & de le frotter rudement a contrepoil, en approchant des parties qu'on frotte une poële rouge pour mieux aider au remede à penétrer au travers les pores & à detacher la chair des côtes. Secondement, comme cette maigreur n'est causée que par un temperament échauffé, qu'il est absolument necessaire de temperer, si l'on veut que cette chair ne se rejoigne point aux côtez, on lui donnera un Lavement d'une Décoction de Bettes, Chicorées sauvages & autres herbes rafraîchissantes, dans laquelle on mettra du Son; le tout bouilli ensemble, & devenu tiede, y ajoûtant deux cuillerées d'Huile de Noix ou d'Olive.

Après ce remede ou lavement, sa nourriture sera le matin du Foin humecté, deux heures après un picotin de Son mouillé, à midi de l'eau blanchie de farine d'Orge pour le faire boire; depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraiche, si c'est en Eté, ou si c'est en Hiver, toûjours du Foin, comme on vient de dire, & le soir encore un picotin de Son mouillé: trois jours se passeront de la sorte, ensuite de quoi on commencera à lui donner du Son mêle moitié d'Avoine, mais toûjours mouillé: il faut continuer a la traiter ainsi, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'il se rétablit; ce qu'on connoitra aisement par son poil, qui sera luisant & doux au maniement.

De l'Enflure des pieds.

Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur tout lorsqu'elles sont affligées, il seroit dangereux qu'une enflure aux pieds d'un Bœuf n'en attirât une trop grande abondance, si par le repos & les remedes on ne detournoit ce desordre: c'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille enflure; mais elle est neanmoins capable de causer bien du mal, si l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de Sureau broïées avec du Saindoux, & envelopées d'un linge; & ce Cataplâme est seul suffisant pour la guerir.

Du pied rétreci ou endurci.

S'il a le pié rétreci & comme endurci, prenez racines de Mauves & de Guimauves, faites-les bouillir en suffisante quantité d'eau, pilez-les & passez-les par le tamis; a la collature ajoûtez demi livre d'Axonge, trois demi-septiers de fort bon Vin; faites le tout bouillir ensemble, jusques à ce que l'Axonge soit fonduë; pour lors vous ajoûterez la semence de Lin bien concassée, & ferez bouillir jusques a la consomption du Vin; mettez une partie de ce Cataplâme sur le pied, & laissez-le trois jours entiers, puis vous remettrez le reste que vous y laisserez trois autres jours.

De l'Entorse.

Pour l'Entorse, lorsqu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvenient, il n'y a qu'a prendre du Sain-Doux, du Miel & du Vin blanc, faire bouillir le tout ensemble, & en froter le mal pendant trois jours, trois ou quatre fois par jour, & il guerira.

De l'Encloueure.

Un Bœuf est sujet à se laisser enclouer, ou bien à amasser des Chicots de bois lorsqu'il va paitre dans les Bois; il boite si-tôt que cet accident lui est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus promptement qu'on y peut remedier, c'est toûjours le meilleur: ce qu'on fait en prenant le pied du Bœuf, & en tirant dehors le Clou, ou le Chicot qui l'aura blessé, puis on jette sur la plaïe de l'Huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes, qu'on envelope avec un linge; ce soin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, aporte la guerison a ces sortes de maux.

De la Retention d'Urine.

Pour peu qu'on observe un Bœuf, on s'apperçoit aisément quand il est travaillé d'une retention d'urine, par les frequentes envies de vouloir uriner, & n'en pouvoir venir a bout; ce mal est douloureux, & oblige le Bœuf de se plaindre, ce qu'on entend facilement; c'est pourquoi, si-tôt qu'il est atteint de cette maladie, on doit prendre de la Parietaire, & du Seneçon, le tout bouilli ensemble, dont on fait une Fomentation avec du Beurre frais, qu'on applique aux bourses du Bœuf, & qu'on lie dans un linge, dont elles sont envelopées: pour breuvage, on prend une chopine de Vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de Miel, & autant d'Huile qu'on lui fait avaler pendant trois matinées différentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feuilles de Raves le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorsque ce sera la saison, avec un picotin de Son mouillé à midi & le soir autant; ces remedes le gueriront, pourvû qu'on lui donne huit jours de repos.

Des Etranguillons.

Les Etranguillons ne sont autre chose que des humeurs qui s'amassent sous la gorge d'un Bœuf, & grossissent les glandes d'une maniere si dangereuse, qu'elles sont capables d'étouffer cet Animal, si l'on n'y apporte un prompt remede.

Ainsi, lorsqu'on remarque un Bœuf atteint de ce mal, on lui ouvre soir & matin ces glandes avec une lancette, puis on lui frotte le dessous de la gorge avec de l'Huile de Laurier, & du Beurre frais battu ensemble; il faut lui tenir chaudement la tête, en la couvrant d'une couverture, autrement il en mourroit.

De la douleur de tête.

Les humeurs que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, sont des marques certaines de la douleur qu'il ressent dans la tête, & sur tout lorsque cet écoulement est suivi des symptomes que voici, c'est-à-dire, lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint & qu'on lui voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume. Pour le guerir,

Prenez de l'Ail bien broyé, mettez-le infuser a froid pendant deux heures dans du Vin, & lui seringuez dans les nazeaux; ce remede aidera beaucoup au Bœuf a se decharger de ses humeurs: qu'on ait soin outre cela de ne lui point laisser refroidir la tete.

Vous connoitrez la douleur de tête des Bœufs, quand ils ne mangent pas & baissent les oreilles; & pour les guerir de ce mal, il leur faut froter la langue de Thim pilé, avec du Vin, Ail & Sel menu; la Ptisane cruë mêlée avec Vin, sert aussi. Une poignée de feuilles de Laurier mise en la gueule, ou écorces de Grenade, y remedient, comme fait aussi de Myrthe de la grosseur d'une Feve, détrempée en un septier de Vin, & infusée par les nazeaux.

De la Galle.

La principale cause de la Galle, est la corruption d'un sang trop échauffée qui se jette au dehors, & produit ces marques dégoûtantes que nous voions paroitre sur la peau; il est question pour la guérir d'en couper la racine, en saignant le Bœuf a la veine du col, puis de lui donner un Lavement avec des herbes rafraîchissantes.

Ensuite on lui donne pour medecine une chopine de lait de Vâche; une once de Tartre; & un carteron de Miel, le tout mêlé ensemble, qu'on lui fait avaler. Pour ses alimens, ce sera la pâture en Eté, & en Hiver du Foin humecté, & du Son mouillé deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un Onguent, dont on fera ainsi la Composition.

Onguent pour la Galle.

Prenez du Sain-Doux environ une livre, mêlez-y une chopine d'Huile d'Olive, deux onces de Souffre vif, autant de Myrrhe, & une demi once d'Alun de plume; broiez le tout ensemble dans une chopine de bon Vinaigre, & frottez-en le corps du Bœuf, sa Galle se guerira.

[Il y en a qui saignent le Bœuf galleux, le lendemain ils le frotent de cendres chaudes jusqu'à lui faire venir le sang; cela fait, ils les frottent d'un bon Bain, tel que peut être un de ceux dont on parle pour les Chevaux, & le lendemain ils lui font avaller un breuvage avec le Mercure preparé, mêlé d'Alun & d'Huile de Lentisque, ou bien vous prendrez l'écume de Nitre, de l'écume de Sel, & de la Farine de

de Froment, le tout à dose égale que vous mettrez tremper dans du Vinaigre, pour en frotter les endroits où la Galle paroitra.]

Du Battement des flancs.

Le Battement des flancs aux Bœufs marque une grande inflammation dans leurs entrailles; c'est un mal qui les tourmente beaucoup; & pour les en guérir on doit agir ainsi qu'on le va décrire.

Premierement, on laissera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on lui donnera un Lavement d'une Décoction de Bourache, Chicorée sauvage & Bettes, le tout mis & bouilli dans deux pintes de petit lait de Vache, reduit à trois chopines, y ajoûtant quatre onces de Miel & autant d'Huile de Noix; & on fera prendre ce Reméde au Bœuf, si tôt que l'on s'appercevra de cette maladie.

En troisiéme lieu, quand il aura pris ce Lavement, on lui fait avaler dès le lendemain un breuvage d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du suc de Porreaux.

Et enfin pour achever de guérir ce mal, on lui fera un Cataplasme de trois poignées de graines de Choux, avec un carteron d'Amidon; le tout pilé ensemble, & délaié dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera sur les parties affligées.

Pour sa nourriture, ce sera de bonnes herbes, si c'est en Eté, & si cet accident lui survient en Hiver, on lui donnera des bales de Froment mélées avec du Son dans un seau d'eau, & on le privera de Foin pour un peu de tems, a cause que cet aliment est contraire aux flancs alterez.

Des Yeux malades.

Lorsque le Bœuf a les yeux malades, on entend que cette maladie qui y est ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra avoir soin de le rafraîchir, & ôter l'inflammation qui y peut être, en les bassinant plusieurs fois par jour avec de l'eau de Plantain.

S'il a les yeux enflez, on lui appliquera un Cataplasme de farine de Froment détrempée dans de l'eau de Miel, & reduite en bouillie.

Des Poux.

Pour detruire cette vermine on se sert d'un Onguent composé de son Urine, de Poix-Resine fonduë dans du Vin blanc & de Beurre salé, le tout mélé ensemble, dont on lui frotte tout le corps.

Contre les Poux des Bœufs, il faut faire coucher le Bœuf à l'envers, & regarder s'il y a des enflures en sa langue: il les faut brûler avec des ferremens pointus & ardens, & oindre les ulceres des feuilles d'Olivier sauvage pilées avec du Sel menu, avec de l'Huile ou du Beurre; ou bien il faut bailler a manger la racine de Concombre sauvage pilée avec des Figues; ou un septier de Farine d'Orge, & autant de farine de Froment trempée au Vin.

On peut encore se servir de Décoction d'Olives sauvage, de Sel, & lui ôter les vessies qu'il a sous la langue.

Du Palais enflé.

Si le Palais étant enflé, cause du dégoût à la Bête, & s'il lui rend des soûpirs trop frequens, il sera bon de le saigner de la veine dudit palais; si-tôt après la saignée on ne lui donnera à manger que des gousses d'Ail bien pilées & écorchées avec de la feuille ou de la verdure, ou du Foin bien mollet jusques a ce qu'il se trouve mieux.

Peau tenant.

Si la peau lui tient aux os, il la faut bassiner avec du Vin, ou mélée avec de l'Huile.

De la pierre dans la vessie.

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de Fenouil marin, pilez deux dragmes de clous de Gérofle, une dragme & demie de Poivre, pilez le tout & faites-lui avaler avec du Vin rouge tiede; si pour avoir continué cela quelques jours la pierre ne sort point, il le faudra tailler, afin de tirer la pierre.

Si le Bœuf cloche pour avoir la partie refroidie, il faut lui laver le pied, & ouvrir avec une lancette la partie affectée, & la laver de vieille urine: & puis il y faut mettre du Sel dessus, & l'essuyer avec une éponge ou drapeau: après il faut faire dégoûter par le moien d'un fer chaud, sur la partie malade, de la graisse de Chevre ou de Bœuf; s'il est boiteux pour avoir foulé sur une épine, ou autre chose semblable, mettez dessus l'ulcere de la Cire fonduë avec Huile vieux, Miel, & farine ders, étant refroidie, & puis mettez par dessus une Figue, ou une pomme de Grenade; pilée, & liez bien cela, & il guerira. Le troisiéme jour faites-en autant, & s'il est boiteux à cause de l'impetuosité de la matiere qu'il influë, il faut échauffer la partie avec de l'Huile & du Vin cuit, & puis mettre dessus de la farine cruë d'Orge toute chaude; mais quand elle sera meure & mole, il la faut fendre & laver, & mettre dessus des feuilles de Lys, ou l'Oignon marin avec du Sel, ou la Corrigiole, ou le Marube pilé.

Purger les Bœufs.

Pour bien netoïer les parties interieures du Bœuf malade, il n'y a rien de plus souverain que de prendre du marc d'Olive, apres que l'Huile en est dehors, & en faire souvent user a la Béte.

Pierre trouvée au fiel de Bœuf.

On trouve quelquefois dans le fiel de Bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf de couleur jaune, laquelle donnée en breuvage est souveraine contre la Pierre & la Jaunisse: appliquée aux narines rend a vuë plus nette, empéche les fluxions sur les yeux. Voiez BEZOARD.

Pierre ou balle trouvée dans l'estomac.

Il se rencontre quelquefois dans l'estomac du Bœuf une maniere de balle de la grosseur d'une petite pomme, & d'une couleur grise, rougeâtre; elle est ronde mais un peu applatie, elle est ordinairement percée par le milieu. Il est assez vraisemblable que ce n'est autre chose qu'un amas de poils que le Bœuf a avalez en se lechant.

Cette boule est bonne pour arrêter le cours de ventre & les Hemorragies. Sa doze est depuis un demi scrupule jusqu'a demi dragme. On s'en sert exterieurement comme d'une éponge pour dessecher les plaies & les déterger.

Les parties du Bœuf s'appêtent de differentes manieres.

Tripes de Bœuf.

En faveur des Domestiques & gens grossiers, on a soin d'abord de les laver en grande d'eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment; cela fait, & lors qu'on voit qu'elles sont extrêmement nettes, on les met dans une chaudiere pleine d'eau, qu'on pose sur le feu, & qu'on fait bouillir jusqu'a ce qu'on juge qu'elles soient cuites.

Fricassées de tripes.

Il faut avoir des tripes bien blanches, les couper en morceaux qui soient raisonnables, puis les passer a la poële avec du beurre; cela fait on prend de l'Oignon coupé par tranches, qu'on passe de méme, & ensuite on les assaisonne de Sel & de Poivre, avec un peu de bouillon d'abord; & si tôt que tout aura un peu bouilli, on y jettera un verre de Vin pour laisser tarir cette sauce jusqu'a ce qu'au goût on juge apropos qu'il soit tems de dresser la fricassée, dans laquelle il sera bon de mettre un peu de Moutarde, si on l'aime.

Pieds de Bœuf.

On fait des fricassées de Pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits; puis on y joint de l'Oignon qu'on passe ensemble par la poële avec du Beurre, & on y met du Sel & du Poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon; & aprés qu'on a un peu laissé bouillir le tout, on y jette aussi un verre de Vin, qu'on y fait encore bouillir, jusqu'a ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement qu'on la tire, aprés y avoir mis un peu de Moutarde.

Palais de Bœuf.

Prenez un Palais de Bœuf, qui soit à demi cuit, ôtez-en la peau où touche la langue, coupez-le en morceaux, passez-le en la poële, avec du Beurre, mettez-le cuire avec du bouillon, & un verre de Vin, assaisonnez-le de Sel, de Poivre, de Ciboulettes entieres que vous retirerez, faites y une liaison avec un peu de farine, & puis le servez.

Langue de Bœuf.

La langue de Bœuf se mange à la vinaigrette, lors qu'aiant été bouillie dans un bouillon, on en ôte le peau, puis on la pique de Lard pour la mettre rotir a la broche; ce mets est assez agréable.

Autre maniere d'accommoder les Langues de Bœuf.

On prend des Langues de Bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de Sel, & de fines herbes; cela fait on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau, aprés cela on les larde de gros lardons a travers, pour les mettre ensuite sur la braise, ou on les fait cuire; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroisse; & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

Langues parfumées.

Lorsqu'on veut parfumer des Langues, on prend d'abord le soin de les saler, & pour y réüssir, on les choisit lorsqu'elles sont toutes fraiches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le sang qui y est attaché, puis dans la fraiche, aprés quoi on les essuye avec un linge bien blanc; cela fait, on les sale dans des pots de grez, & de crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, a cause que celles qui sont dessus ne trempent pas dans la saumure, comme celles de dessous, on n'oublie point de les changer de place; & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également le Sel par tout pendant dix ou douze jours, qu'on les laisse en cet état; au bout duquel tems, on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui se pratique en les pendant par le petit bout a une ficelle, les couvrant de papier par dessus, de crainte que la suie ne les gâte. Ces langues demeureront ainsi penduës pendant quelque tems: & lors qu'on jugera que la fumée les aura assez penetrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: il reste a present de les faire cuire pour les manger; pour y réüssir, on prend ces Langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'a ce qu'elles paroissent rassouplies & molattes; ce que voiant on a soin de les ratisser, & de les laver ensuite en plusieurs eaux, de telle sorte que la derniere où ces langues auront été lavées, sera presque claire.

Le tout ainsi observé on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les assaisonnant de Sel, Poivre & de clous de Gérofle, pour les faire bouillir jusqu'a ce qu'on juge qu'elles soient cuites, & ensuite on les retirera pour les essuyer, & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lorsqu'elles sont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne contribuë beaucoup à les rendre delicates; & pour leur donner un relief, qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clous de Gérofle, & cela fait merveille.

Il faut observer que si l'on veut conserver les Langues, on ne doit

doit point leur ôter la peau, mais si on les souhaite manger promptement, on n'hesitera point de le faire, étant sujetes à durcir & à se dessecher lors qu'on les a pelées dans l'intention de les conserver.

L'Epaule de Bœuf.

La partie du Bœuf qu'on appelle l'épaule, est celle qui est la moins delicate au manger; aussi ne s'en sert-on volontiers que pour faire bouillir au pot, où elle ne fait que peu de suc; mais pour des domestiques elle n'est encore que trop bonne.

Le Bout saigneux.

Cette piéce de Bœuf mise au pot fait un très-bon potage, & est fort agréable au manger à cause des glandules qui se rencontrent à la gorge.

Le Bout saigneux en haricot.

Le Bout saigneux se mange aussi en haricot avec des Navets, & se fait en le coupant par morceaux, & le faisant cuire avec de l'eau, du Sel, du Poivre, des Oignons, & des clous de Gérofle; puis l'ôtant de ce bouillon on le passe au roux avec du Lard: après quoi on le met égoûter, puis aïant preparé un coulis avec les Navets, on jette dessus cette piéce de Bœuf qu'on a mise dans un plat, & qu'on sert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite, la piece tremblante.

Quoique le Bœuf soit une viande assez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle est necessaire dans le repas: & c'est ce qui a fait imaginer à nos bons Cuisiniers diverses manieres de l'acommoder, pour le rendre délicat, & digne par ces moiens d'être presenté sur les meilleures tables. La poitrine, qui de toutes ses parties peut passer pour une des meilleures, peut être servie ainsi que je le vais dire.

Faites cuire à demi une poitrine de Bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez la de gros Lard saupoudré de Sel, de Poivre, de clous de Gérofle; le tout broié ensemble, prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de Lard au fond, du Sel, du Poivre, du Vin blanc & du Boüillon; & quand vous présumerez qu'elle sera cuite, mettez-y un ragoût de Champignons, & servez la.

Autre maniere.

Pour manger encore une poitrine de Bœuf excellente, on aura soin de lui faire prendre Sel pendant un jour, puis on la fera bouillir dans l'eau, avec du Sel, du Poivre, & du clou de Gérofle; cela fait, on la découpera en long, & la garnissant de Persil, on y jettera un jus de Citron, puis on la mangera.

Ceux qui veulent manger cette piéce à la bourgeoise, se contentent de la mettre au pot avec d'autres viandes, qu'on assaisonne de Sel, de Poivre, & de clous de Gérofle, & la trouvent ainsi excellente.

Aloyau de bœuf.

On sert les Aloyaux acommodez de differentes façons: on les mange bouillis & rôtis, soit à la broche, soit sur le gril; si c'est à la broche il ne faut pas les faire trop cuire de peur qu'ils ne perdent leur suc, qui est le relief seul qui les fait estimer.

Mais comme il y en a qui ne sauroient manger de viande encore saignante, on a trouvé un moien, après qu'il est ainsi rôti, de l'assaisonner de la maniere qui suit.

On prend cet Aloyau qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis on y met un peu d'eau & de Sel, un filet de Vinaigre & un peu de Poivre; ce ragoût est excellent.

Roüelles de bœuf.

A l'égard des Roüelles de Bœuf, on s'en sert pour faire du hachis, dans lequel on méle de l'Oignon, de la Ciboule, du Sel, du Poivre & du clou de Gérofle; le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un réchaud; & lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y met du Verjus, puis on la tire.

Bœuf à la mode.

Ces piéces sont encore propres pour faire du Bœuf à la mode, qui se façonne ainsi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces, pour en rendre la chair plus courte, apres cela on la larde, puis pour le mieux, on les passe au roux avec du Lard; ensuite on les met dans une terrine pour les faire cuire, avec du Sel, du Poivre, du Laurier, de l'écorce de Citron, quelques Champignons, un verre de Vin blanc, & deux verres d'eau.

Autrement.

Après que ces roüelles ont été bien piquées de Lard & passées à la poële, on les met dans une terrine, & cuisant là-dedans à petit feu, dans son jus seulement, & bien bouchée, on soigne de regarder s'il est cuit; & n'aïant point oublié de l'assaisonner d'épiceries, on le tirera si on le juge à propos de l'être, puis on y met un jus de Citron, ce qui acheve de le perfectionner, après qu'il a bouilli si long-tems, que la sauce en est reduite presqu'à rien.

Sur-Longe de Bœuf.

On mange la Sur-Longe de Bœuf bouillie, & elle est excellente de cette maniere: l'on s'en sert aussi pour faire des pâtez, sur tout à la campagne, ou l'on est bien aise de ne pas manquer de ces sortes de provisions.

Queuë de Bœuf.

Lorsqu'on veut de la partie qu'on appelle la queuë, on en fait un Sivé, ou bien on se contente de la faire bouillir, puis on la sert.

Trumeau de Bœuf.

On ne se sert du Trumeau que pour bouillir, & il est très-bon à manger lorsqu'il est bien cuit.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler.

Toutes piéces de Bœuf ne sont pas également propres à saler: les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne seront point ainsi assaisonnez; mais quand on veut faire ce ménage, sur tout lorsqu'à la campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon marché, on choisira de la cuisse, dont on se fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura ou un saloir qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines, ou dans ce saloir.

Pour la maniere de le saler, elle est toute semblable à celle du Porc, sinon qu'on aura soin de n'y pas mettre trop de Sel; differente en cela du Porc, qui n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laisse penetrer, de quelle quantité qu'on lui en puisse donner.

Tel Bœuf salé ne doit pas durer plus de quinze jours dans le saloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains Païs, ou en effet on en sale beaucoup, & au bout de ce tems, on le tire du saloir, & on en garnit des planches de toutes les pieces, pour les laisser deshumecter pendant un jour ou deux, après quoi on les remet dans le saloir, saupoudrées de sel qui fond pour une seconde fois.

Ce Bœuf après cela sera encore renfermé cinq ou six jours, puis mis hors sur des planches, comme ci-dessus, aïant soin de tems en tems de le tourner le dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin; elle dure long-tems, & n'est jamais si agréable au goût, que lors qu'elle est mangée fraichement, & ne rend pas plus de profit; c'est pourquoi, si l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, estimant aussi plus à propos de vendre un Bœuf ou une Vache qui sont engraissez, que de les tuër.

B O I.

BOIS. Quand on parle de Bois, on entend toutes sortes d'Arbres, mais il n'est question que de ceux qu'on veut semer, pour devenir dans la suite du tems ou taillis ou futaye; il sera parlé ailleurs des autres Arbres qu'on peut semer.

Culture des Bois.

Semez-les dans des terres dont la nature n'est pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver tout autre sorte de grain; car on a vû bien souvent des gens qui par ménage, ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les destinoient à y mettre du bois; mais aussi on a vû ces gens-là se tromper dans leur attente, au bout d'un long-tems n'avoir que du bois fort clair-semé, de très-mediocre grandeur.

Il faut aussi tomber d'accord, qu'il ne faut pas destiner les terres les plus estimées pour les mettre en bois; cette extrémité du mauvais, à tout ce qu'il y a de meilleur, en altereroit trop les revenus; c'est pourquoi il faut choisir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant si les plus méchantes terres d'une maison, par quelque situation qui leur seroit avantageuse, se trouvoient propres à y faire naître du Blé, pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en semer, le Blé étant toûjours à préferer au bois, de quelque utilité qu'il puisse être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut emploier, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on lui a refusé la culture dont elle a besoin pour cela; & le bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fond où on le met, a manqué de labour.

C'est pourquoi avant que de semer du gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du bois de Chéne, il faut que la terre où on veut le mettre, ait du moins trois façons, c'est-à-dire, qu'il est necessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le gland de germer plûtôt.

Cette terre sera tracée en sillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluies qui surviendront dans la suite.

Les avis sont contraires là-dessus, quant à la maniere de semer; & voici en quoi ceux qui ont écrit sur cette matiere, different les uns des autres.

Les premiers veulent que sur des sillons tracez, comme on a dit, on y plante le gland en droite ligne, distant d'un demi-pied l'un de l'autre, se servant pour réüssir en cela d'un petit pieu éguisé, avec lequel on fait des trous où on jette cette semence.

Ces sillons seront de la largeur de quatre pieds, & n'auront sur eux qu'une rangée de ce gland semé, afin, disent ceux qui veulent que la chose soit ainsi, qu'on puisse facilement donner des labours au bois qui y croit; ce qui lui sert d'un moien pour devenir beau en peu de tems. Voila bien des précautions pour semer du bois; & je m'étonne si ceux de qui nous tenons toutes ces vastes forêts, se sont servis de cette methode. C'est une chose dont je doute, puisque le jeu (comme dit le proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les seconds, moins scrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de mesures: ils se contentent, après avoir disposé leurs terres comme il faut, d'y répandre le gland, comme on fait le Blé lorsqu'on le seme, observant seulement de le semer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charruë, ou avec la herse.

A l'égard du tems qu'on doit choisir pour le semer, c'est toûjours ou

ou le mois de Février, ou celui de Mars; & lorsque la terre est déchargée de cette grande humidité que lui a apporté l'Hiver; & qui l'empêcheroit de s'ameublir, si elle en restoit encore imbibée.

La premiere, & la plus utile Observation qu'il faut faire, après que le bois est semé, est de l'environner de fossez; ce qui le garentit de deux inconveniens qui ne manqueroient point de lui arriver, si l'on n'usoit de cette précaution.

Premierement, c'est que sans fossez, les bestiaux y pouvant facilement entrer, le bois, quand il commenceroit a croître, s'en trouveroit très souvent endommagé, soit parce qu'il seroit brouté en partie (ce qui le feroit mourir sans ressource) soit parce que ces Animaux en fouleroient l'autre aux pieds; laquelle partie après cela ne pourroit que mediocrement profiter.

Et secondement, c'est que ces fossez servant comme d'égoût aux eaux, qui sans cela croupiroient dans les terres ou le gland seroit semé, en ôtent le trop d'humidité, qui pourroit lui donner lieu de se pourrir, & de devenir ainsi inutile & infructueux.

Il est vrai que dans ce qu'on seme, on ne le fait toûjours que dans l'esperance de voir profiter toute sa semence, & c'est le seul but qu'on doit se proposer dans ce travail.

Il y a des productions de Plantes à qui une grande abondance convient bien peut rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait accroissement; mais il y en a aussi d'autres, qui, quoiqu'elles soient sorties des terres en quantité, se nuisent cependant les unes aux autres, si l'on n'a soin d'en retrancher ce qu'on juge a propos leur être préjudiciable; tel est le plant de Chêne, qui a cause des grandes racines dont il se charge ordinairement, veut absolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pied; c'est ce qu'on aura soin de faire à la fin du mois de Juin, que ces plants paroîtront assez forts pour être ainsi éclaircis.

Mais comme ces plants ne sont point encore endurcis, & que leurs racines pourroient bien demeurer en terre, à cause de sa dureté, tandis qu'on en auroit separé la cime; il faut pour prévenir cet inconvenient, attendre qu'il ait plû, & pour lors, en sarclant le bois, on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir; au lieu, comme on vient de dire, que si les racines demeuroient en terre, ce seroit faire comme à l'Hydre, qui n'aiant qu'une tête coupée, en produisoit aussi-tôt une autre, & ne causoit pas moins de désordre pour cela: c'est pourquoi on prendra donc bien garde de tout arranger, lorsqu'on voudra donner ce travail au bois.

En retranchant ainsi du bois le plant qui lui peut nuire, il ne faudra pas oublier aussi d'en arracher les méchantes herbes qui, pour lors ne lui causeroient pas moins de préjudice: ces soins donnez une seule fois, on laisse pendant toute l'année ce bois sans y rien faire.

La seconde année, dans le même mois de Juin, & encore après une pluie, on va visiter ce bois, & autant qu'on s'aperçoit qu'il a besoin d'être sarclé, autant prend-on de monde pour s'en aquiter vitement, a cause qu'en cette saison, après une pluie, la terre ne tarde guéres a s'endurcir. Ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année suivante, qu'on lui donne un labour fort leger, afin de l'aider a croître promptement.

Les labours sont aux Plantes, ce que sont aux hommes les grands soins qu'ils prennent d'eux-memes pour se conserver en santé; & c'est par le moien des labours que la terre étant bien disposée a recevoir les influences du ciel, se rend plus substantielle, & consequemment plus en état de donner un parfait accroissement a ce qu'elle contient. Ainsi pour voir les bois au point où nous les desirons, après que la troisiéme année est passée & que leurs racines sont assez fortes pour se défendre du fer; on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois on commence dès le mois de Mars, & ce labour se donne un peu plus profondement que ceux dont on vient de parler ci-dessus, ou l'on n'a dû faire, pour ainsi dire, que grater la terre.

Le second labour se fait à la fin de Juillet, trois jours après une pluie; & toûjours par un beau tems, afin que l'ardeur du Soleil, brûlant les racines des méchantes herbes qui sont sur le gueret, ne leur permettent point de pulluler; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles soient couvertes.

On doit prendre ces soins jusqu'à la neuviéme année de ces bois, qui est le tems pour la premiere fois qu'il les faut couper, non pas pour en esperer une grande abondance, mais a cause que déchargeant le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourrisse, & que profitant mieux pour lors de la substance de la terre, ce pied prend plus de force qu'il n'en avoit; & jettant des scions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros, & d'une plus belle venuë.

De tels bois semez, & lorsque le plant est parvenu à une hauteur d'un pied & demi, on en peut arracher pour être replantez ailleurs, ou pour en faire des bois taillis.

Comme il n'y a personne qui ne sache que les Taillis ne sont pas tout de bois de Chêne, & qu'on y voit des Ormes, des Charmes, & d'autres Arbres sauvages, même qui raportent du fruit; il n'est pas hors de propos de remarquer qu'il est bon, quand on seme ce gland, d'y mettre une centiéme partie de ces sortes de semences; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere.

Lorsque la fin du mois de Juin est arrivée, ce bois nouvellement planté, à cause des racines étrangeres qui l'assiegent de tous côtez, nous invite à l'en délivrer une seconde fois, en le labourant encore fort legerement, pour la méme raison que dessus.

Et enfin pour le troisiéme labour qu'on lui donne, de la même maniere que les deux précedens, c'est environ la mi-Septembre; après quoi ce bois ne nous demande plus rien jusqu'au mois d'Avril prochain, qu'on remuë sa terre un peu plus profondément que la premiere fois; au mois de Juin de même, & au mois d'Août d'une maniere non differente.

La terre a beau être ingrate, après de tels soins donnez, il faut que malgré elle, elle emploie tout ce qu'elle a de vertus pour faire croître heureusement les Plantes qu'elle contient: un an, deux ans, trois ans, jusqu'a six on n'épargne point les labours au jeune bois dans les mois qu'on vient de dire, & toûjours de plus profonds en plus profonds.

Voilà donc six ans de travail ordinaire, mais après c'est aussi pour toûjours; car a la septiéme feuille que ce jeune bois pousse ses branches, qui s'étendent de côté & d'autre, elles le rendent tellement toufu, qu'on ne peut plus qu'avec peine passer a travers; de plus, c'est que dès l'age de trois ans, il est en état de se defendre généralement de toutes les Plantes qui voudroient l'offusquer; & qu'à sept, après toutes les cultures qu'il a reçû, il a assez de vigueur pour venir a souhait, jusqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois, ce qu'on execute pour l'ordinaire lorsqu'il a dix ans.

Quoi qu'on vienne de dire qu'après six ans passez, il n'étoit plus question que de laisser croître le bois à l'avanture, cependant le profit qu'on en a retiré, semble encore nous inviter pour cette même année seulement qu'il a été coupé, de lui donner un labour au mois d'Avril; on ne sauroit dire combien après cela aussi, ce taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin après tant de soins, il vous apporte d'argent.

[BOIS TAILLIS. Se dit des Bois qui se mettent en coupes, ou ventes ordinaires, ou reglées, dont l'âge n'excede pas quarante ans; car lorsqu'ils sont au-dessus de cet âge on le nomme Futayes sur taillis.

Les Bois Taillis appartiennent aux Usufruitiers. Ils se vendent ordinairement à l'arpent & se debitent en Bois de Corde, qui doit avoir au moins six pouces de grosseur & trois pieds & demi de longueur, compris la taille.]

Le bois taillis ne se plante qu'un pied & demi éloigné l'un de l'autre, au contraire la hautefutaye se plante a six pieds de distance.

Bois. Si on veut acheter ou couper d'un Bois, voici les précautions que doit prendre un Marchand: Premierement, il doit avoir égard à la situation des lieux. Secondement, il doit avoir une parfaite connoissance en cet achat, qui consiste à voir si le bois est garni, s'il est assez gros pour être emploié à ce qu'on souhaite, par rapport aux lieux ou l'on est, & au débit qu'on en veut faire: Cela étant bien examiné, il prendra garde aux conventions & marchez, faute de quoi beaucoup de gens se ruinent; c'est pourquoi, qu'il ait soin avant que de convenir du marché, d'obtenir du tems plus que moins pour vuider ses ventes; car manque de cette précaution, on a vû des Marchands souffrir de gros interêts, à cause des dommages que leurs marchandises, qu'ils étoient obligez d'enlever, apportoient aux taillis dans le tems qu'ils commençoient à pousser: Et d'autres qui étoient trop pressez, païoient au double les secours dont ils avoient besoin pour éviter de tomber dans un fâcheux inconvenient. Voici des conventions fort essentielles qu'on ne doit pas omettre en chaque marché, qui sont, que le vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront survenir & naître de tous dépens, dommages & interêts, le jour & retardement de la vente de marchandises; autrement un Acheteur se met bien souvent en danger de voir son commerce interrompu par les differens empêchemens qu'on y apporte.

Il arrive quelquefois que celui qui vend, se reserve des Balivaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque lui-même; en ce cas, il faut faire inserer dans le marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture desdits Balivaux par accident, l'Acheteur n'en sera tenu a aucun dommage & interêt, & qu'il ne sera pas même responsable du dégat qu'en pourroient faire les Ouvriers, par malice ou autrement, sauf au vendeur de se pourvoir contr'eux seulement, bien qu'a tous évenemens l'Acheteur ne sera tenu que d'en laisser d'autres, en prenant les abatus.

Voici encore une chose qui n'est pas moins nécessaire que les précedentes: Un Marchand n'achete que des Arbres qui sont dans un taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le Vendeur pour vuider sa vente; nonobstant cela, il ne faut pas que l'Acheteur laisse de stipuler, que pendant le tems convenu entr'eux, où il arriveroit du dommage au bois taillis, le Vendeur n'en pourra prétentendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé sans la participation du Marchand, qui en sera crû à son serment.

Les Bois ne sont pas toûjours situez sur de grands chemins, & comme pour vuider la vente, il faut de necessité un passage, qui ne se peut prendre bien souvent que sur les terres d'autrui; un Marchand se trouveroit bien embarrassé, s'il n'avoit sû pour se garantir d'affaire, éviter cet obstacle: La chose n'est que de reflexion, en mettant dans son marché, que le Vendeur sera obligé de lui livrer passage jusqu'au chemin qui conduit au Port, ou autre lieu, où il prétend faire conduire les marchandises; & cela à son choix, sans que nul puisse le troubler dans le transport de son Bois, ni lui causer aucun empêchement, sur peine de dommage & interêt contre ledit Vendeur. On dira aussi qu'il sera permis de faire charbons, cendres, & autres choses jugées propres pour ledit bois. Si c'est des hautes-futayes, il sera écrit qu'il lui sera permis de couper ses bois hauts & bas en quelque saison que ce puisse être, sans aucune reserve, conformément a l'Ordonnance, & de les faire débiter en telles sortes d'Ouvrages que le Marchand jugera à propos, & de prendre ou faire pour lui généralement telles commoditez qu'il jugera nécessaires & utiles pour le debit de son bois. Que l'Acheteur sera maître de la glandée pendant le tems du bail, sans qu'il soit permis a qui que ce soit d'y mener aucun Bêtail qu'il n'ait sa permission.

Et comme un Marchand ne sauroit trop avoir ses interêts en recommandation, il demandera, s'il veut, qu'à mesure qu'il défrichera les terres, il lui sera permis de les labourer, & faire la semaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & en cas qu'on veuille convertir ces terres en taillis, il ne sera point garant des dé-

dégats que les bestiaux y pourroient avoir fait durant ce tems.

Pour se donner des moïens faciles de payer, un Marchand de bois peut mettre a differens termes & a plusieurs années, le payement de l'achat qu'il a fait des bois, pour faire qu'au cas qu'on vint a le troubler, il fût encore en reste de quelque chose, ce qui lui tiendroit lieu de garantie.

Il reste à present, après le marché conclu & arrêté, d'exploiter les bois suivant qu'il sera jugé a propos par le Marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un promt débit des marchandises; le tout suivant la coûtume & l'usage des lieux.

Bois Futaye. Tout bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laisse croitre depuis quarante jusqu'a deux cens ans, est réputé bois de futaye. [Le bois futaye dont l'âge excede deux cens ans, se nomment *Bois* sur le *retour*.] La connoissance de ces sortes de bois sur pied, est bien differente, & plus difficile que celle qu'on peut avoir des bois taillis; & un Marchand [est bien ignorant en] matiere de commerce, si achetant une futaye il n'en sait connoitre la nature pour en façonner le bois, & s'il n'est capable d'en discerner les differens usages qui leur conviennent le mieux.

La maniere de connoître les differens usages des Bois.

Pour parvenir à cette connoissance, il s'agit d'abord d'examiner le fond ou les forêts sont situées, & de quelle venuë sont les Arbres; & suivant l'examen qu'on en fera, ou on les destinera pour les Menuisiers, ou bien on se forme une idée d'en faire un debit propre aux Charpentiers.

Il y a des forêts qu'on appelle *Pleine futaye*, c'est-à-dire, des futayes où les Arbres sont tellement pressez, que le Soleil ne sauroit penétrer dedans, & qui sont situées en bon fonds: le bois qui en provient est toûjours fort tendre de sa nature, à cause de l'ombrage continuel qui les rend tels, & n'est propre que pour la Menuiserie: qu'on observe donc déja cet article. Mais si le fonds où la forêt est cruë, est un fonds sablonceux & pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce soir des Arbres de hayes, & le tout bien exposé au Soleil, on ne balancera pas pour lors de les destiner pour la Charpenterie; car le bois sera dur, & par conséquent convenable à cet usage. On ne parle pas ici seulement pour les Arbres qui croissent dans les forêts, mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs, & qui sont plus ou moins exposez aux ardeurs du Soleil, pour s'en former les mêmes idées qu'on vient de dire ci-dessus; car tous les Marchands de bois ne sont pas toûjours en état d'acheter des forêts.

L'Ordonnance décide des differentes ventes qui se font ordinairement des bois, & qui sont au nombre de 7: savoir, la vente des taillis, celle des ballivaux sur taillis, les ventes par éclaircissement, celles par pieds d'Arbres, la futaye, les bois en récépage, les bois chablis, dont on ne dira rien de particulier, puisqu'il suffit que tout bois soit bois, & qu'un Marchand les peut acheter, pourvû qu'il soit permis de les vendre.

Les Marchands de bois doivent observer, dit-on, de ne point faire abattre de bois que la Lune ne soit en décours, & de ne pas suivre en cela le sentiment malin de bien des Ouvriers, qui sachant bien le contraire de ce qu'ils disent, soûtiennent qu'il n'importe en quel tems on fasse cette opération, choisissant plûtôt leurs commoditez en cela, que le bien & l'utilité de celui qui mettra de tel bois en usage.

Du tems de couper les Futayes.

On commence à débiter les bois de futayes, depuis la Saint Martin jusqu'à la fin de Févrièr, & on observe toûjours de les couper en décours de la Lune, à cause, dit-on, que le bois en devient d'un bien meilleur usage, & se conserve bien mieux que si on l'abattoit en nouvelle. C'est une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoisseurs dans la Philosophie moderne, n'ajoûtent point de foi; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à soûtenir le contraire, il sembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de commerce de bois, qu'on s'est jusqu'ici imaginé lui être essentiel. C'est pourquoi on passe la-dessus légerement, toûjours néanmoins renfermé dans le même sentiment, que la Lune n'a pas des influences dont la vertu ait assez de force pour operer les effets qu'on lui attribuë, sur tout ce qui lui est sublunaire. Au reste, on abandonne cette erreur à qui la voudra suivre, & on prie ceux qui la connoitront telle de vouloir s'en servir.

Moyens de se connoitre en Bois de Haute-Futaye pour réüssir dans le commerce.

On peut dire que quiconque achetera des bois de futaye, après les avoir bien examinez, courroit grand risque de se tromper dans ses esperances; c'est pourquoi il est bon qu'un Marchand qui veut réüssir dans son entreprise, prenne les précautions suivantes. Premierement, si les Arbres qu'il a acheté ne sont pas en trop grand nombre, il en doit remarquer les hauteurs & les grosseurs, & pour cela ne pas se contenter de la vûë, mais se servir du cordeau; car cela fait, il en remarquera les branches pour juger à peu près ce qu'il pourra produire, & fera sur du papier un calcul de tout, afin de prendre ses mesures là-dessus du mieux qu'il lui sera possible.

La maniere de prendre la hauteur des Arbres.

Ayez quelqu'un avec vous, qui mesure de deux toises de haut à commencer par le pied; jugez par les yeux du surplus à proportion des deux premieres toises mesurées, & de ce que le reste peut faire; ajoûtez le tout ensemble, ce sera a peu de chose près la hauteur de d'Arbre: & ce moïen ainsi pratiqué rend, pour ainsi dire, un Marchand assuré de ce qu'il peut retirer de tel bois.

Moïen pour savoir ce qu'un Arbre peut faire de pouces de largeur étant équarri.

Prenez un cordeau avec lequel vous ceindrez l'Arbre, & s'il y a six pieds de contour, pliez le cordeau en trois parties égales, ôtez-en une, & du restant qui sont les deux autres, pliez-les en douze pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui restera, on n'aura qu'à en mesurer la longueur, & ce sera ce que chaque largeur de bois contiendra. Remarquez que si on vient de dire que si l'Arbre a six pieds, il faut plier le cordeau avec lequel on aura pris la grosseur, en trois parties égales: ce n'est pas une conséquence d'en agir toûjours de même, ni une maxime généralement établie; mais c'est qu'on saura pour véritable régle qu'autant de pieds que contient un Arbre en grosseur, en autant de partie par moitié on doit plier d'abord le cordeau, & pour le reste continuer comme il a été dit.

Ce que l'on doit plus considerer en matiere de commerce.

Après avoir remarqué si les Arbres sont beaux & bien droits, & si les ventes ne sont pas considérable; il faut toûjours tirer à l'équarrissage, car on a plus & plûtôt le débit de ce bois que de celui de sciages; & d'ailleurs les frais n'en sont pas si grands. Le Marchand aura soin que ce bois soit bien équarri, à cause qu'on le vend plus promptement qu'un autre qui seroit plein de *flaches*. Si l'on remarque qu'il y a de gros bois tortu, on en fera faire des corbes, soit a moulin, soit à bateaux, suivant le plus ou le moins de grosseur qu'il conviendra. Mais si l'on avoit a exploiter quantité d'Arbres, il faudroit pour lors en faire façonner le bois de plusieurs manieres, afin que le débit en fût plus prompt; comme, par exemple, le débiter *en fente*, qui est le merrain à futailles, *la Latte*, tant quarrée que volice, & les *Echalas*, tant Perches que Paisseaux.

On n'oubliera pas aussi de faire scier des planches de plusieurs grandeurs & épaisseurs, des *Membrures*, *Chevrons*, *Poteaux*, *Solives*, *Battans* & *Goutieres*, & de faire faire aussi *du Bois de Corde*, *des Fagots*, *des Coterets* & *du Charbon*, le tout suivant le plus commun usage des lieux, afin de ne point laisser trainer en longueur la vente de telles marchandises; & si dans ce bois il s'y en trouvoit tout autre que du chêne, on le feroit débiter conformément a ce dont on peut s'en servir ordinairement.

Le chêne est le bois dont on fait le plus de cas dans les forêts. Il est sujet en croissant à deux fâcheux inconveniens qu'il faut nécessairement connoitre pour ne pas être trompé dans le débit qu'on en veut faire; car quelquefois il est ou *Roulé*, ou *Franché*. Ce qui le rend impropre à être fendu.

Le Bois roulé.

On connoit qu'un chêne est roulé, lorsque les cruës de chaque année n'ont point fait corps ensemble, & sont demeurez de leur épaisseur.

Le Bois franché.

Lorsqu'on voit que le fil d'un chêne est traversé d'un côté à l'autre de l'écorce, c'est une véritable marque qu'il est *franché*, & tel Arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'est qu'on n'ose pas l'emploïer d'une grande longueur pour soûtenir un gros fardeau, à cause qu'il est à craindre qu'il ne rompe dessous.

Les Bois de fente.

Le meilleur bois qui est dans la vente est celui qu'il faut choisir pour la fente, & les tronçons destinez a cet usage se coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage; & c'est de celui-là dont on tire le merein à futaille, de la longueur qu'il convient le couper, & suivant l'usage des Pays où l'on s'en sert.

Les deux especes de *Lattes* se prennent encore de ses tronçons, & celle qu'on appelle *quarrée* doit avoir quatre pieds de long & deux pouces de large, & trois lignes d'épaisseur. Pour la *volice*, elle a la même longueur & la même épaisseur; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces.

Les échalas sont de quatre pieds & demi, & de trois pieds le plus communément; on les prend la plus grande partie de la tronce, dont la fente n'a pas été assez bonne pour en tirer de la latte. On peut faire aussi des *Echalas* jusqu'à quinze pieds. Ce sont ceux-là dont on se sert pour faire des palissades; & lorsqu'ils ont plus de six pieds du côté d'Auxerre, on appelle cette sorte d'échalas *des Perches*. Il n'y a gueres que de ce côté-là où ils ayent ce nom, à cause qu'il n'y a que dans l'Auxerois presque où les Vignes soient mises en perches. Mais pour revenir au merrein dont on a déja parlé, on doit savoir qu'on en débite de differentes longueurs; que celui pour faire des *muids* doit avoir trois pieds, celui des *feuillettes* ou *demi muid*, deux pieds & demi, & ainsi du reste; & par rapport aux Pays où ces sortes de tonneaux sont plus ou moins grands, chaque piéce de merrein s'appelle *doüelle*, & doit toûjours être accompagnée d'enfonçure qui est une espece de doüelle qui n'a que deux pieds de long & six pouces de large, qui est celle qu'on destine pour les muids; car pour les *feuillettes*, les fonds ne doivent avoir qu'un pied & demi de long, & de même largeur que les précédentes. Toutes *doüelles* & *enfonçures*, au-dessous de quatre pouces de large, sont réputées rebuts, & doivent avoir depuis sept jusqu'à neuf lignes d'épaisseur: au bout des tronçons dont on a tiré ce merrein, il reste toûjours les longueurs

d'Arbres qui ont six pieds, & quelquefois davantage de longueur, dont on se servira pour équarrir, & pour ensuite débiter en sciage.

De l'Aubier.

Nous remarquerons dans tous les Arbres, de quelque espece qu'ils puissent être, lorsqu'ils sont abattus, immédiatement après l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaisseur d'un pouce, & toûjours de differentes couleurs du maître bois; & c'est celui-là qu'on appelle *Aubier*. Ce bois a de très-méchantes qualités, il ne doit entrer que fort rarement dans le merrain, car il est fort dangereux de rendre futé le Vin qu'on met dans les vaisseaux qui en sont en partie bâtis. De plus, pour peu que cette sorte de bois soit dans des lieux humides, il est sujet à se pourrir, ou à se réduire en poudre, lorsqu'on le met dans des endroits qui sont secs. C'est ce qui fait qu'on ne l'employe le plus souvent qu'à faire des échalas.

Des differentes piéces de Bois de sciage.

Après qu'un Marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pû, il regarde les piéces de bois dont il peut faire du sciage, & suivant les longueurs que chaque piece convient avoir. On divise les bois de sciage en *planches* de plusieurs épaisseurs, en *Contre-Lattes*, en *Membrures*, en *Chevrons*, en *Poteaux*, en *Solives*, en *Limons*, en *Batans* & en *Goûtieres*, ou *Echénes*, comme on dit en Bourgogne; mais il ne suffit pas d'avoir nommé toutes ces differentes especes de bois de sciage, il est bon pour l'intelligence d'un apprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'est, & comme elles doivent être débitées.

Les Planches.

Les planches servent à differens usages, & suivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaisseur qu'elles ont: c'est dans un tel détail que doit toûjours descendre un Marchand de bois, pour faire par le moien du débit, que son bois retourne tout à son profit.

Il est des *Planches* dont on se sert pour faire des cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce de large; pour la longueur il y en a de trois pieds & demi & de quatre pieds. Les planches dont les Menuisiers se servent le plus ordinairement, sont celles qui sont d'un pouce franc scié, & douzes pouces de large: il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut, de s'en garnir de cette sorte, car le débit en est prompt; & l'on fait encore d'autres planches qui ne sont que d'un demi pouce d'épaisseur franc scié, & douze de large, & qu'on appelle *Entrevoux*; on fait encore assez d'argent de cette marchandise, quoi qu'elles ne se vendent pas si-tôt que les précédentes.

Les Solives.

Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoi fournir de toutes sortes de Marchandises qu'on y peut débiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter, & les *Solives* seront du nombre des bois de sciage, dont un Marchand aura soin de se fournir: on les fait débiter de cinq à six pouces de grosseur; pour la longueur cela dépend de la fantaisie, car l'on fait à peu près ce qu'elles doivent avoir, toutefois plus ou moins longues les unes que les autres; & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choisi le bois bien fort, à cause des fardeaux qu'elles sont obligées de supporter. Il y a des *Solives* qu'on nomme *Solives de brin*, c'est-à-dire, des solives équarries sur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent seulement depuis sept jusqu'à neuf pouces de grosseur, & depuis quinze pieds jusqu'à trois toises ou trois toises & demi de longueur: telles piéces d'ouvrage sont fort recherchées, & tout Marchand ne doit point négliger d'en faire provision, étant à préferer a celles qui sont de sciage.

Contre-Latte.

La contre-latte est un ouvrage qui se débite aussi à la scie. Elle sert pour couvrir en ardoise, & est large de quatre à cinq pouces, & épaisse d'un demi.

Les Chevrons.

On ne peut couvrir des bâtimens sans le secours des chevrons; cette piéce de sciage se vend bien, & c'est la raison pour laquelle on en doit beaucoup faire débiter.

Les chevrons ordinaires doivent être sciez de trois pouces sur une face, & de quatre sur l'autre; tout l'*Aubier* en sera ôté, s'il est possible: on débite encore des *Chevrons* d'une autre sorte, qui ont quatre pouces sur tous côtez: outre qu'on s'en sert pour la couverture des maisons, c'est que les Menuisiers les recherchent, sur tout lors qu'ils sont sans *flaches*, & qu'ils sont d'un bois fort doux.

Les Flaches.

C'est un terme dont se servent les Marchands de bois, & qui signifie les endroits d'ou l'*Abbier* n'a pas été bien ôté en équarrissant, & qui paroissent sur le bois équarri.

Toutes les *Membrures* telles qu'elles puissent être, ne sont faites que pour l'usage des Menuisiers: on en débite de deux sortes; savoir, l'une de deux pouces d'épaisseur, & l'autre de trois, & chacune de six pouces de large.

Les Limons & Batans.

On débite ces deux sortes d'ouvrages de plusieurs largeurs & épaisseurs; c'est-à-dire, qu'on en fait qui ont quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq à dix, & de cinq a douze. Ce bois doit être sans roulure & sans *Aubier*; il sert aux Charpentiers.

Les Goutieres.

Il n'y a point d'espece de sciage où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-ci: car on sait que les *Goutieres* sont d'une très-grande utilité; mais aussi que pour rendre de bons & de longs services, on doit les prendre d'un bois de *Brin* qui soit sain, sans nœuds, sans *Roulure* & sans *Aubier*, a cause que l'eau qu'elles sont obligées de recevoir, venant à passer à travers, endommageroit les lieux pour la conservation desquels elles auroient été emploiées. Les piéces de bois dont on doit se servir pour cette piéce de sciage, doit avoir huit à neuf pouces d'équarrissage; & la maniere de la faire scier est de lui donner le trait de scie d'un bout à l'autre au travers de deux angles.

Il n'est plus question présentement que de savoir comment il faut l'acheter. On remarque premierement, que le côté où a passé la scie doit être le dessus de la goutiere qu'on a coûtume de creuser, laissant un bon pouce d'épaisseur sur chaque bord; & cette piéce de charpente est longue pour l'ordinaire depuis six pieds jusqu'à trois toises & demi; & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être soigneux de le tenir a couvert.

Les Poteaux.

Les Charpentiers se servent des poteaux pour clorre des bâtimens; ils en font des pans de bois & d'autres ouvrages de cette fabrique; & en les débitant on leur donne quatre & six pouces de grosseur pour l'ordinaire.

Voila tous les bois de sciage qu'on a coûtume de débiter dans les Forêts par rapport aux Chênes; mais comme il y a encore bien d'autres bois qui s'y rencontrent, & dont les Marchands de bois tirent bien de l'argent lorsqu'ils sont façonnez: on va sur chaque Arbre faire un détail de toutes les sortes de marchandises qu'il sera propre à vendre.

Noïer.

Cet Arbre, qui est le plus estimé de tous ceux qu'on débite, tiendra ici le premier rang. C'est un bois que les Menuisiers recherchent beaucoup, & c'est celui aussi dont ils font les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches & en membrures, & toutes ces piéces doivent être sans gersures & sans roulures; car, ainsi que les Chênes, les Noïers sont sujets à être roulez. Ces piéces de sciage, dont on vient de parler, ont onze a douze pouces de large, & treize ligne d'épaisseur franc sciez. Ce bois se débite encore en *Tables*; mais il faut pour lors que les Noïers soient d'un bois fort sain, qu'ils aïent la tige grosse, & que ces *Tables* aïent deux bons pouces d'épaisseur. Les ouvriers qui en ont besoin les emploient comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces Arbres ne sont point à rejetter, sur-tout lorsqu'elles ont la couleur brune & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le débit en sera bon. Elles servent aux Ebenistes. On en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Le Cormier.

On ne voit gueres d'Arbres dont le bois soit plus dur que celui du *Cormier*; c'est ce qui est cause que les Meuniers s'en servent pour faire des chevilles & des fuseaux pour les roues & les lanternes de leurs Moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces sur tous sens, & seize de longueur.

Tout branchage de *Cormier*, quand il est assez gros, est propre à faire des chevilles, sinon on les emploïe à faire des fuseaux qu'on débite de dix-huit pouces de long, & large de trois. Les Menuisiers se servent de ce bois pour monter leurs outils; pour le leur vendre on le fait scier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré, ou bien on le débite en membrures, ausquelles on donne deux pouces d'épaisseur, & six de larges; on en scie aussi de quatre à six pouces, & depuis six jusqu'à douze pieds de longueur.

Chataignier.

Le Chataignier suit le *Chêne*, pour ce qui regarde la Charpente, quoi qu'on ne se serve gueres du *Chataignier* quand on trouve du Chêne, & par rapport à cet usage il se débite tout de même. Il y a des Pays ou l'on trouve des Baliveaux de six à sept ans, on en fait des cercles a cuves, ou bien on débite ce bois en perches, qui se vendent bien.

Le Hêtre.

Les Marchands qui ont des *Hêtres* à débiter, auront soin d'en faire faire des poteaux de quatre pouces sur tous sens, & depuis six jusqu'a dix pieds de longueur; & ils n'oublieront point aussi d'en débiter en membrures, qui auront deux pouces & deux lignes franc-sciées d'épaisseur, & depuis six jusqu'à huit pouces de large & treize lignes d'épaisseur franc-sciées: on en fait encore des Tables pour des Cuisines, des Etaux pour les Bouchers. On en fabrique des Pelles, des Cuilleres, des Sabots, & quantité d'autres Ouvrages, que les Ouvriers qui se servent de ce bois façonnent à leur fantaisie.

A v e r t i s s e m e n t.

Il ne suffit pas qu'un Marchand sache les longueurs, largeurs & épaisseurs que doivent avoir tous les bois, pour commander aux Scieurs de le faire comme il leur dit, il faut encore qu'il prenne garde si les Ouvriers suivent ses ordres; car les Scieurs ordinairement sont fripons, si on ne les veille de près, & gens qui, pourvû qu'ils tirent à l'ouvrage, ne se mettent point en peine de gâter une piéce de bois à un Marchand, qui souvent s'en rapporteroit à leur bonne foi. Que tous Marchands de bois sur cet avertissement prennent donc leurs mesures,

res, qu'ils visitent leurs Bois, qu'ils jettent les yeux sur tous leurs ouvrages qu'on debite, & que toûjours le pied de Roi à la main, ils mesurent si leurs Ouvriers ont debité leurs Bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les Ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voient qu'ils se donnent, & les précautions qu'ils s'aperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait faire des reflexions en eux-mêmes, qui ne sont qu'avantageuses pour ceux qui se mêlent du commerce de Bois.

L'Aulne, ou *Verne*.

On se sert du bois *d'Aulne* quand il est gros & bien droit, pour faire des Sabots, ou bien pour faire des Tuiaux de fontaine, comme étant un bois qui n'est point sujet à se pourrir en terre, pourvû qu'il ne prenne point l'air lorsqu'il y a été une fois mis. Lorsque les *Aulnes* sont d'une grosseur suffisante pour être sciez, on en fait des Poreaux de trois pouces en quarré, & des Membrures épaisses de deux pouces, & large de six, jusqu'a huit; les Tourneurs se chargent pour l'ordinaire de cette espéce de Bois, ainsi que de ses perches, lorsqu'elles sont grosses & bien droites. Le debit qu'on fait de l'écorce de ces Arbres, est trop considerable pour qu'on oublie d'en avertir ici, & on déja dit que c'étoit au mois de Mai qu'on devoit faire cette operation; ainsi que les Marchands de bois qui auront des *Aulnayes* à couper, soient soigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs ni les Chapelliers ne la leur laisseront pas: on en debite encore en chevilles pour batter les tonneaux de Vin.

Le Peuplier.

Quand on fait couper des Peupliers, ce n'est que pour en faire des planches depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur; les Menuisiers s'en servent pour des ouvrages cachez, & on leur donne dix pouces de large, & six pieds de long; comme ce bois n'est pas rare, ni cher, on en scie des Planches d'un pouce d'épaisseur, de onze & douze de largeur, qu'on emploie pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive sur-tout dans les Maisons de campagne. Ce bois est aussi propre pour faire une espéce de ce merrain, qu'on appelle *barre*, & dont on se sert en Bourgogne pour batter le bon vin qu'on en tire pour mener a Paris.

Les Tilleuls.

On debite les *Tilleuls* en Tables lorsqu'ils sont assez gros pour cela; ces tables ont depuis deux jusqu'à cinq pouces d'épaisseur, & on en fait aussi des planches épaisses d'un pouce, & longues de douze.

Le Tremble.

Outre le debit ci-dessus, le tremble est encore propre à debiter pour faire des Sabots, & des talons de souliers, dont les hommes & les femmes se servent aujourd'hui si communément; & les Sculpteurs le recherchent aussi pour faire des ouvrages de leurs façons.

Les Neffliers, Aliziers, & autres Arbres sauvages de cette nature.

Faute de trouver des *Cormiers*, les Meuniers se servent de chevilles & de fuseaux faits de Bois de *Neffliers*, *d'Aliziers*, & d'autres Arbres de cette nature: c'est ce qui est causé que lorsqu'on en rencontre dans les ventes, il faut les debiter de cette maniere, de la même longueur & de la même épaisseur.

L'Orme.

A son debit tout particulier, & lorsqu'un Marchand en trouve quelques-uns dans les ventes, ou des ventes entieres a debiter, voici la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les observations qu'il y doit faire pour le façonner comme il faut, & tout ce Bois n'est d'usage que pour les Charons, & se charrie en grume, & tout scié.

Le Bois en grume.

Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire *grume* en matiere de Bois, si on ne leur expliquoit, & se trouveroient embarassez dans un chemin le plus beau du monde. *Le Bois en grume* est celui qui est en tronçons, ou en buches, ou en billes, (comme on dit en certains lieux;) de différentes grosseurs & longueurs, garnies de leur écorce; si bien que lorsqu'on dit amener du bois en *grume*, c'est l'amener sans le debiter.

Le Bois de Charronnage en grume.

Le Bois qui sert aux Charons, & qu'on voiture de cette maniere, sont les *Moyeux*, les *Essieux*, les *Empanons*, les *Fleches*, les *Jantes* & les *Armons*. Mais c'est peu de savoir comme on amene ces échantillons de bois d'Orme, si l'on n'est instruit dans l'art de les debiter.

Les Moyeux.

Toute grume, ou tous tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriez, seront coupez de la longueur de six pieds & demi, & de dix pouces de diametre par le menu bout; & s'il s'en trouve depuis douze jusqu'à seize pouces, on les considere beaucoup pour faire de grosses roues de Charrettes.

Les Essieux.

Comme les piéces de Charrettes, Charriots & Carrosses qui supportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, sont choisis de six pieds de longueur & de sept à huit pouces de diametre par le menu bout, & sont laissez en grume.

Les Empanons.

La longueur qu'on donne aux Essieux en grume doit être celle qu'il faut aux *Empanons*, qui ne seront pas à peu près si gros, mais qui en approcheront assez, quand ils ne seront pas chantournez, car lors qu'ils le sont quand l'échantillon n'en seroit pas si fort, ils n'en valent pas moins.

Les Fleches.

Les Charrons veulent qu'il y air de deux sortes de *fleches*, celles dont on se sert pour les Carrosses, & celles qui sont d'usage pour les autres harnois.

Les fleches de Carrosse se tirent depuis dix jusqu'à douze pieds de long, & celle des autres depuis douze jusqu'a quinze pieds sans nœuds, & bien courbées.

Les Jantes.

Cette grume de bois que les Charrons mettent en œuvre lorsqu'ils veulent faire le tour des roues, & qu'on appelle les *Jantes*, & *Chantres*, en Bourgogne, sont coupées de la longueur de deux pieds, huit a dix pouces & quelquefois jusques a trois pieds lorsqu'elles sont bien chantournées.

Les Armons.

Il y a de deux sortes d'Armons: savoir, ceux qu'on appelle *Armons* simplement, & qui sont en grume, & qu'on debite de six pieds de long, & de huit a neuf pouces de diametre par le menu bout; & ceux qu'on nomme *Armons d'arcade*, qu'on tire de quatre pieds & demi de long & neuf a dix pouces de grosseur.

Le Bois de sciage qui sert aux Charrons.

Après avoir apris quel est le Bois de charronnage qu'il faut amener en grume, il est question presentement d'aprendre quel est celui qui doit être scié: on en compte de trois principales sortes; savoir, *les Lissoirs*, *les Moutons* & *Timons*.

Les Lissoirs.

Ces premieres piéces se dibitent de six pieds & demi de long, & de six a sept pouces de large, sur quatre a cinq pouces d'épaisseur: que personne de ceux qui voudront se mêler de faire debiter des Ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces instructions.

Les Moutons.

On fait scier les *Moutons* de six pieds, sept à huit pouces de long, de cinq à six pouces de largeur, & de trois ou quatre pouces d'épaisseur.

Les Timons.

Pour les *Timons*, le debit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le menu bout, & quatre pouces par le gros.

OBSERVATIONS.

Il y a encore d'autres piéces de Bois d'Orme qui se scient, non pas par les Marchands, mais par les Charrons mêmes: c'est ce qui fait que les Marchands laissent toûjours plusieurs piéces de bois en grumes de diverses grosseurs, & de plusieurs longueurs. On ne rebute point pour le charronnage les branchages qui sont beaux, bien droits, & même quand ils seroient tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charons savent bien les emploier, jusques aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la construction des charrettes, & tout ce bois-là qu'on amene, se nomme *Bois a debiter.* Il faut remarquer que si l'on trouve des grumes de deux & trois pieds & demi d'équarrissage, & qui puissent porter depuis quatre jusqu'a six pouces d'épaisseur, & les laisser de leur largeur, on doit les debiter en Tables; les Meuniers sauront bien chercher les Marchands qui auront de ces sortes d'échantillons pour en faire à leurs Moulins des roües & des tours de lanternes. Il me semble que voila déja des instructions assez claires pour un aprentif en fait de commerce de bois; mais achevons ce Traité, & disons ce qui y est encore essentiel.

Le Frêne.

On debite le Bois de Frêne en *Moutons* & en *Timons*, & on en voiture aussi en grume de plusieurs longueurs, comme de dix jusqu'a huit pieds, & de grosseurs differentes, de huit a neuf pouces de diametre; tels échantillons sont propres a faire de ces sortes d'harnois, dont on se sert pour charrier le Vin, & qu'on nomme *Haquets* en quelques endroits, & *Souliviers* en d'autres. Lors qu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes a un Frêne qui est sain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter, car les Armuriers en ont besoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

L'Erable.

Est de la même nature du Frêne, quant à ce qui concerne les Armuriers; c'est la raison pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande partie en grume pour laisser la liberté aux Ouvriers qui s'en servent de le debiter à leur fantaisie.

Le Charme.

Le plus commun débit du *Charme* est en Essieux ou en d'autres Bois de charronnage, dont on se sert dans les Païs où l'Orme est rare; & après les Charrons, on ne sache point qui le mette en usage, si ce n'est les Faiseurs de formes, qui l'achetent en grume.

Le Saule.

Les *Saules* se coupent en trois échantillons differens; savoir, en *Plançons*, qui sont ceux dont on se sert pour planter & multiplier les Arbres de cette espéce: en pieux de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas propres à mettre dans les Vignes, & en perches pour

pour servir à la construction des cabinets qui sont dans les Jardins: Pour la ramille, on en fait des bourrées dont les gens de la campagne usent pour chauffer leurs fours, ou pour se chauffer eux-mêmes.

Le Poirier.

Il peut arriver qu'un Marchand de Bois rencontre dans sa vente quelque Poirier dont la tige promettra beaucoup; & pour en savoir faire de l'argent il le fera scier en planches de six ou neuf pieds de longueur, & d'un demi pouce de franc-scié ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à six pouces de largeur sur tous sens.

Les Pruniers.

Se voiturent en grume lorsque leurs tiges ne sont point trop grosses, afin que les Tourneurs qui les cherchent les debitent eux-mêmes, & conformément aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer; & le debit s'en fait aussi en membrures de la longueur & de la largeur semblable à celle du Poirier.

Les Coudriers.

Il y a des Païs où il croît quantité de Coudriers, comme du côté d'Avallon, ou l'on en fait bien faire du profit; on les debite en cercles de plusieurs grandeurs, c'est-à-dire, propres a muids, a demi muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte, la vente en est bonne & assurée; & c'est de ces sortes de cercles que les Parisiens veulent que le Vin qu'on leur mene soit relié, autrement ils en font peu de cas, & ne l'estiment pas pour Vin de Bourgogne.

AVERTISSEMENT.

Si on ne parle pas ici de beaucoup d'autres Arbres, c'est qu'ils ne valent rien à debiter en bois de sciage, n'étant propres qu'à mettre en corde, à la réserve du Buis, dont on n'a point parlé, qui se vend en tige, ou aux Faiseurs de peignes, ou aux Tourneurs.

Les branches de Bois de Haute-Futaye.

Après s'être servi des grumes pour en faire tel debit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand considere le branchage qui lui reste de ses Arbres de Haute-Futaye, afin de voir ce qu'il en pourra faire, comme le bois de sciage prevaut sur les petites piéces équarriées qu'on peut tirer de ces branches, & que ces petites piéces équarriées sont plus à estimer que les cordes; un Marchand instruit de cette maxime, commencera a examiner quel débit il faudra qu'il en fasse, & a moins que les tronçons qu'il y remarquera n'aïent six pieds de long, il est inutile qu'il songe d'en faire scier le bois à de moindres longueurs; si c'est en bois d'équarrissage, il ne pourra tirer de ce branchage que des courbes de bateaux, dont le debit est très-bon, lorsqu'on est près des Rivieres navigables; ou si l'on en est éloigné & que les Voituriers emportassent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces échantillons de Bois, on ne songera point d'en faire, & on reduira tout en cordes, de l'échantillon conforme aux lieux ou l'on voudra en faire le debit.

De ces branchages, & par rapport seulement aux Bois qui sont propres pour les Charrons, on en peut tirer des rais de rouës, après avoir examiné s'il ne reste point de bouts de la fente qui aïent les longueurs proportionnées; savoir, deux pieds & demi, & quelques pouces davantage. Tout Bois qu'on debite avec l'Aubier, doit être laissé plus gros que celui qui n'en a point; & quoi qu'on vienne de dire de tirer de ces *branches*, des rais de rouës, on n'entend pas pour cela qu'on en fasse faire d'autant de Bois qu'on en trouveroit de propre a cela; mais seulement pour assortir ces marchandises, & rien plus; d'autant qu'on gâteroit toute la corde qui fait un des debits le plus considerable d'une vente. Pour ce qui est du reste du *branchage*, la corde prise en des endroits, on le debite en bois de charbon; & aux environs de Paris, on en tire des cotrets de ce qu'il y a de plus droit, & du reste des ramilles, on en fait des bourrées.

Le *Bouleau* est assez commun dans les Bois taillis, & vient extrêmement haut; il a l'écorce toute blanche, & l'on s'en sert pour faire des cercles aux futailles & aux cuves, suivant les hauteurs & les grosseurs dont ils sont.

Dans les Taillis en bien des endroits on fait encore des cercles de bois de Chêne, sur tout dans les Provinces ou il y a de grands Vignobles, comme en Bourgogne, Champagne & autres lieux.

Les voitures de toutes sortes de Bois.

A l'égard des voitures qui se doivent faire des Bois, on en a déja averti; on a dû savoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire sur les lieux, afin de prendre ses mesures la-dessus, car ou on les mene par charrois, ou on les met dans l'eau pour les flotter: & quant a la maniere de faire ces voitures, un Marchand suivra l'usage du Pais où il fera debiter les bois.

AVIS.

Lorsqu'un Marchand de Bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions qu'on a déja dit qu'il devoit prendre, voici encore un avis que je puis lui donner la-dessus, qui est de très-grande importance; savoir, qu'en achetant cette vente il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener son bois pour le debiter, & être instruit, si dans ces mêmes lieux le Bois n'est point sujet a paier des droits, & combien il en paie, afin que faisant son marché il fasse son compte sur cet article, autrement il se trouveroit trompé.

OBSERVATIONS.

Comme on n'a parlé jusques ici que des bois de *sciage* & de *fente*, & qu'on n'a rien dit des *gros échantillons* dont un Marchand doit se fournir dans une vente, il est bon de faire observer qu'on ne le doit point oublier dans le debit du Bois, mais il n'est pas hors de propos aussi de dire, que de ces sortes de piéces de Bois, on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'assortiment de ses marchandises. Sous ce nom de *gros échantillons*, on comprend les poutres qui seront de plusieurs longueurs & largeurs, les pieces de bois qu'on appelle *arbres de Pressoirs, les Coullards, les Tessons, & les Jumelles;* toutes ces piéces servant a la construction de cette machine, & plusieurs autres de pareille grosseur, ou à peu près.

AVIS.

Tous ceux qui veulent entreprendre le commerce de bois, ne se doivent pas contenter d'en savoir faire le debit dans les ventes; mais il est encore necessaire qu'ils soient instruits de quels échantillons il faut qu'ils les façonnent, s'ils les destinent pour être vendus à Paris, à Lyon, & autres grandes Villes, & à quoi ils doivent emploier le menu Bois. Il y a encore d'autres choses essentielles que tous Marchands de Bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur commerce.

Premierement, qu'il leur est permis de faire passer leur Bois sur les terres & heritages qui se trouvent depuis les Bois jusqu'aux Ports flottables & navigables des Rivieres & Ruisseaux.

Secondement, que tout Marchand de Bois qui fait debiter sa marchandise pour Paris, Lyon, &c. peut, sans qu'on puisse l'en empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des étangs pour les flottages de Bois, en dédommageant les Proprietaires.

En troisiéme lieu, qu'il lui sera permis de jetter son bois perdu sur tous les Ruisseaux & Rivieres qui lui sembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les Marchands de Bois sont en pouvoir d'obliger les Proprietaires des heritages situés sur les bords des Ruisseaux de laisser des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le passage des ouvriers préposés par lesdits Marchands, pour pousser au-dela de l'eau lesdits bois.

Tout ce qu'on vient de dire a pour fondement l'Ordonnance qui comprend encore beaucoup d'autres Articles concernant le commerce de Bois, & dont il est besoin que tous Marchands soient instruits; lesquelles connoissances ils ne peuvent aquerir sans avoir ce livre, & les feuilleter d'un bout a l'autre.

BOIS TAILLIS. On le coupe ordinairement tous les neuf ans; on y trouve de quoi faire des Fagots, des Falourdes, & quelquefois du Bois de corde. Le menu branchage sert a faire des bourrées. Les branches mediocres sont emploiées aux Fagots, & les troncs des Arbres d'une certaine grandeur sont coupés en bûches, ou en falourdes. Les chênes & les bouleaux fournissent aux Tonneliers des cercles ou de petits cerceaux. Les écorces des Tilleuls, des Aulnes, & des Chênes ont leur utilité parmi quelques Artisans; le mois de Mai est le tems, qui est propre pour écorcer ces Arbres. Le voisinage de Paris, fait qu'on coupe les Bois qui sont proches en coterets & en corde. Les Fagots qu'on y porte sont faits à l'engin; ils ont trois pieds & demi de long, & dix-sept à dix-huit pouces de tour. Il n'en est pas de même dans les Provinces, chaque Païs a sa methode particuliere, c'est ce qui fait qu'on doit s'informer de l'usage qui y regne.

Bois, branches a bois, branches a demi bois. *Voiez* BRANCHES.

Bois d'Ornement. En terme de Jardinage, c'est un Bois qui donne beaucoup d'agrement aux Jardins que l'on prend plaisir a planter. On donne telles figures que l'on veut a ces sortes de Bois; les plus communes sont l'Etoile, la Patte d'Oye & la Croisée ou Croix de S. André. Ceux qui ont du goût pour le jardinage leur donneront telle forme qu'ils jugeront a propos; on peut les disposer en Cloitres, en Salles, en Sallons, en Cabinets, Chapelets, en Guillocis, en Cerceaux naturels & artificiels, Fontaines &c. On doit observer une chose, qui est de placer ces Bois de maniere qu'ils ne bouchent pas une vûë qui seroit agréable. Comme on doit sur tout éviter la multiplicité excessive des Allées, pour ne point consumer inutilement une partie du terrein, on doit aussi prendre garde à ne point laisser de grands quarrez de Bois dans un jardin sans leur donner quelque ornement qui puisse procurer du plaisir.

[Il est de l'art de faire toujours une belle piéce dans le milieu d'un Bois, & de donner en ces sortes d'endroits plus de largeur aux allées. Si celles du Bois ont deux toises de large, les allées du milieu en doivent avoir trois ou quatre; & quand il y a une piéce d'eau, on ne doit point faire d'allées doubles au tour, afin de decouvrir plus agréablement l'eau & de rendre ces lieux plus sains & moins marécageux.]

Bois.

Pour donner au Bois une couleur d'Ebene. Il faut prendre du Bois d'Inde, qu'il faut faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la couleur soit bien violette; la couleur étant quasi faite, il y faut jetter la grosseur d'une noix d'Alun, après quoi il en faut froter le Bois, que vous voulez noircir avec un pinceau pendant qu'elle est bouillante, ensuite il faut faire infuser de la limaille de Fer dans du Vinaigre sur les cendres chaudes, & y mêler une pincée de Sel; vous passerez ensuite avec un pinceau de ce Vinaigre sur ce Bois, que vous aurez coloré avec la couleur violette; & vous verrez que d'abord il sera noir; & pour le faire meilleur, il faut donner sur le noir une seconde couche de la couleur violette, & ensuite encore du Vinaigre, & lors qu'il sera sec, vous le lisserez avec une toile cirée qui le rendra luisant comme s'il y avoit du vernis: plus le Bois est dur meilleur il est.

Autre maniere de noircir le Bois en Ebene.

Il faut prendre quatre onces de Gales Romaines, les concasser & les mettre dans un pot de terre neuf, y ajouter une once de Bois d'Inde mis en petits morceaux, un quart d'once de Vitriol, & une demi once de Verd de Gris, vous ferez bouillir toutes ces Drogues ensemble, vous les passerez encore chaudes a travers un linge, vous frotterez avec cette Composition le Bois deux ou trois fois, ce qui le ren

dra fort noir; il faut le laisser secher, & y donner le lustre avec un linge ciré en le frottant bien fort.

Pour la seconde couche prenez demi-écuelle de Vinaigre fort, vous y ajoûterez demi-once de limaille de Fer, & vous ferez infuser le tout, après vous le ferez un peu chauffer; étant refroidi, passez de cette eau sur le bois deja noirci, (& il deviendra noir comme Ebene) jusques à deux ou trois couches, laissant toûjours secher l'une après l'autre en le frottant toûjours avec le l'étamine pendant qu'il est frais, & étant sec vous le frotterez avec un linge ciré.

[BOIS, en terme de Venerie, est le Bois de Cerf, ce qu'on appelle autrement corne de Cerf.]

[BOISER. Terme de Menuisier. C'est garnir une Chambre, un appartement, ou autre lieu, d'ouvrages de Menuiserie.]

BOISSEAU. [Mesure ronde de bois, ordinairement ceintrée par le haut d'un cercle de fer, appliqué en dehors bord a bord du fust. Elle sert à mesurer les corps, ou choses séches, comme les grains, qui sont le Froment, le Seigle, l'Orge, l'Avoine, &c. les Legumes, qui sont les Feves, les Pois, les Lentilles &c. Les fruits secs, qui sont les Châtaignes, les Noix, &c. la Faine, les Navets, les Oignons, le Son, la Cendre, le Charbon & le Sel.]

Le Boisseau de Blé se divise en quatre quarts ou en seize Litrons; il est le tiers du Minot & pese 20. livres.

La Farine, le Blé & les autres grains se mesurent aujourd'hui à Boisseaux radez & sans grains sur bord.

Le Boisseau d'Avoine se divise en quatre Picotins, & il est la 24e. parties du septier d'Avoine, c'est-à-dire, que le septier d'Avoine se divise en 24. Boisseaux, quoique le Muid ne contienne que 12. septiers, comme le Muid de Blé.

Le Boisseau de Charbon de Bois se divise en 2. demi ou en quatre quarts, il est la huitiéme partie du Minot, c'est-à-dire, que le Minot de Charbon de Bois contient huit Boisseaux, la mine contient deux Minots, & le Muid contient 20. Mines pour les Bourgeois, & seize pour les Marchands.

Le Charbon de Bois se mesure à comble.

Le Boisseau du Charbon de terre se divise en 2. demi, ou en 4. quarts, il est le tiers du Demi-Minot, c'est-à-dire, que le demi Minot contient trois boisseaux, & le muid ou la voie du charbon de terre, contient 30. demi-Minots.

Le Boisseau de Sel se divise en seize Litrons, il est le quart du Minot, c'est-à-dire, que le Minot contient quatre Boisseaux.

Le Boisseau de plâtre est le tiers du sac de plâtre, & le Muid de plâtre est de trente six sacs.

Le Boisseau pour les vivres de l'armée, suivant les termes de l'Ordonnance & selon la qualité des Blés, peut rendre environ 12 à 15 rations de 24. onces de pain cuit.

Observez qu'il ne s'agit ici que des mesures de Paris, ausquelles il faut rapporter celles des Provinces qui sont differentes suivant les jurisdictions. *Voiez* MESURE.

BOISSON. C'est ce qui est propre à boire, ou qu'on boit ordinairement. Il y en a de plusieurs sortes, le Vin, la Biere, le Cidre, le Caffé, le Sorbet, &c. sont differentes sortes de Boissons.

[BOISSON, qu'en quelques lieux on nomme *Boite* signifie aussi un mélange d'eau avec quelque reste de Vin de pressurage, qu'on fait à la campagne pour les Valets & Domestiques: on appelle autrement cette liqueur *Piquette*.]

Boissons pour les pauvres gens & les Domestiques.

Entre plusieurs sortes de Boissons, la meilleure & la plus forte, est celle des Pommes qui sont les plus douces & qui semblent comme insipides au goût, tant elles ont de douceur; telle, sont les Pommes de Heurtieux ou de Coqueret.

Pour donner au Cidre une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servit des Pommes que lors qu'elles sont parvenuës à une juste maturité, mais comme la tardiveté de quelques années empeche qu'on ne les cueille au point qu'il est necessaire, on le fait telles qu'elles sont, lors que la Saint Michel, qui est le tems de les abattre, est arrivée.

A l'égard des Pommes qui sont meures dans cette saison, on ne tarde point de les emploier aussitôt a faire du Cidre, & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit, ou on les porte exprès, elles soient venuës au point de maturité, qu'on le demande: & un mois suffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont jusques à Pâque, après quoi il n'y a plus à retarder à les emploier a cet usage. Car elles ne valent rien quand elles sont trop vertes, elles ne sont pas meilleures, lorsqu'elles sont aussi trop meures, si bien qu'il est necessaire de s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on reprend des Pommes qu'on met dans une auge de Bois, qui a la forme ronde pour les meurtrir sous une meule qu'un Cheval tourne, & pareille a celle dont se servent les Faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remuë les Pommes dans l'auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le Cidre ait ou plus ou moins de bonté; & ce remuement se fait avec un rateau fait exprès.

Ces Pommes étant bien écachées, on les porte sur la mer du pressoir, ou on les accommode a mesure qu'on les y jette.

Pour cela, on a dressé la motte avec de longue paille qu'on met lit par lit successivement avec les Pommes de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée, & si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir a la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Piquette de Cidre.

On fait de la piquette de Cidre qui est la Boisson ordinaire du commun, & pour y réussir on prend le marc après qu'il a été bien pressé, qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau; & au bout de huit jours qu'on l'a ainsi mis, on le raporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'a la derniere goute.

Autre Cidre appellé Picalle.

Ce n'est pas seulement en Normandie; mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui suit de faire du Cidre, en prenant des Pommes qu'on se contente de casser & dont on remplit un tonneau; cela fait, on a soin que le tonneau soit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau jusqu'a deux doigts du bondon; on laisse bouillir ce Cidre, & a mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'a ce qu'on juge qu'elle ne vaille plus rien; j'entends qu'elle soit trop foible pour pouvoir suporter de l'eau davantage.

Le Poiré.

Il en est de même du Poiré que du Pommé, l'un & l'autre portent le nom de Cidre, & il est d'autant plus exquis, que les Poires en sont plus douces & plus meures.

La 1e. de ces liqueurs ne dure pas tant que la seconde; c'est ce qui fait qu'on ne s'est point avisé jusqu'ici d'en faire en si grande quantité, non seulement pour cette raison; mais encore, parce qu'il vaut mieux manger une Poire telle qu'il la faudroit pour faire de bon Cidre, que d'en faire du Poiré. Cependant si l'abondance de ces sortes de fruits permet qu'on en fasse, il n'y a point d'autre mystere à observer qu'au Pommé, tant à l'égard du bon Cidre que de la Picalle, qu'on en peut faire. Tout Cidre veut bouillir long-tems sans être bondonné, à cause que l'experience nous fait voir qu'il a ses esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le Vin, & qu'il est aussi par consequent beaucoup plus furieux dans son Bouillon.

Le Cormé.

Un Pere de Famille, si bon lui semble, peut encore, pour une des provisions de sa maison, faire du Cormé, qui dans le tems que le Vin est rare, & qu'on n'en promet point aux Valets, ne laisse pas avec cette liqueur de les contenter plus, en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient pour leur Boisson que de l'eau simple.

Pour façonner ce Cormé, il n'y a qu'à observer seulement qu'il faut que les Cormes ne soient pas parvenuës au point de leur maturité, mais seulement qu'il suffit qu'elles paroissent Jaunes, & les abattant pour lors de dessus le Cormier, on les met entieres dans un tonneau de la même maniere qu'on a dit qu'il y falloit mettre les Poires ou Pommes, lorsqu'on veut en composer la Picalle, & la methode de le gouverner jusqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, est aussi pareille.

Les pauvres Paisans font encore des Picalles de Prunelles, qu'ils ont soin de recueillir lorsqu'elles sont meures; ce jus a une couleur tout-a-fait velouée, mais a la vérité ce jus n'est pas si bon a beaucoup pres qu'il est beau.

[BOITE, Tems, saison où le Vin est bon à boire.]

BOITE. *Voiez* BOISSON.]

BON.

BON *Connoisseur.* Terme de Chasse. C'est un Veneur qui a toutes les connoissances des Bêtes qu'on chasse. On dit, il ne faut chez les Grands, que des Veneurs *bons connoisseurs.*

BON *piqueur.* Terme de Casse. C'est quand un homme est bon connoisseur, homme de jugement & experimenté à faire chasser les Chiens courans.

BONDIR, faire bondir; c'est-à-dire, qu'un Cerf, un Chevreuil fait partie de la reposée d'autres Bêtes fauves. On dit encore *bondir le change.*

BONNES-DAMES, *Voiez* ARROCHE, en Latin *Atriplex.*

Description. C'est une Plante qui croit à la hauteur de cinq ou six pieds, elle pousse des feuilles larges, qui sont assez semblables à celles de la Blette, quoique plus petites & plus molles; le gout de ses feuilles est fade.

Lieu. On la cultive dans les Jardins potagers.

Proprietez. On emploie cette Plante, principalement dans les Décoctions de lavemens, elle est humectante, rafraichissante & amollit le ventre.

Culture des Bonnes-Dames.

Cette Plante ne vient que de graine; on la seme des premieres du Printems, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin; on la seme assez claire; & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part. La feuille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi-bien elle paile fort promptement; pour en avoir de meilleure heure, on en seme quelque peu sur couche; elle vient en toute sorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes, que dans les mediocres.

BONNET DE PRETRE. C'est une espece de Citrouille.

Culture des Bonnets de Prêtre.

Les Bonnets de Prêtre, les Trompettes d'Espagne, les Courges & les autres Plantes semblables demandent la même culture que les Citrouilles; il y en a pourtant quelques unes qu'on ne doit point laisser ramper sur la terre, il faut avoir soin de les ramer. *Voiez* CITROUILLE.

Quant à leur graine, comme aussi celle des Citrouilles, elle ne se recueille qu'à mesure que l'on depece les fruits pour être mangez, & il la faut bien essuyer, la secher à l'air, puis la bien enfermer de crainte des Souris qui la mangent, comme celle de Melons & Concombres.

BONNET DE PRETRE. Se dit aussi d'un Arbrisseau qu'on nomme *Fusain*, parce que son fruit a quatre angles ou cornes comme un bonnet quarré. *Voiez* FUSAIN.

BONNETIER. [Celui qui vend, ou qui fabrique & apprête des bonnets, des bas & autres ouvrages de Bonneterie.]

BONNETIERS. *Des obligations des Bonnetiers, Aulmussiers, & Mitonniers.*

Les Bonnetiers conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes. Car le Prophete Ezechiel assure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez y trouvera dequoi vivre. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Maîtres ont pris chez eux les Aprentifs ou Serviteurs des autres Maîtres sans s'être informez auparavant s'ils avoient un sujet raisonnable de les quitter, & s'ils étoient accusez de volerie, ou autres crimes, qu'ils ne s'en fussent purgez par justice. Art. 8. art. 9.

II. S'ils ont fait les Bonnets & les bas d'estame, bons, marchands, & de grandeur competente: leur étant enjoint sur peine de confiscation desdits bonnets & bas d'estame, & de l'amende. Art. 19. art. 21.

III. S'ils ont fait les bonnets de drap, de bonne étoffe, neuve, de bonne teinture, & non de deux sortes de draps, ou d'étoffe, qui eût déja servi, sur pareille peine que dessus. Art. 20.

IV. Si les Marchands Bonnetiers ont foulé, & blanchi les marchandises de la maniere prescrite par l'Ordonnance. Art. 35.

V. Si chaque Maître a eu sa marque particuliere, & en a marqué ses bonnets, tant de laine que de drap, & bas d'estame, & autres marchandises de son état, soit de fil, de laine, soie, ou coton, afin de les pouvoir distinguer à la teinture, & par tout ailleurs: il leur est défendu de contrefaire les marques d'aucun autre maître. Art. 23.

VI. S'ils ont été au devant des Marchands, qui avoient des marchandises destinées pour être menées, & vendües dans les bureaux communs, leur étant défendu sur les peines portées par les Ordonnances. Art. 21.

VII. Si les Marchands forains ont apporté des marchandises à Paris sans les faire porter directement au bureau des Bonnetiers, & sans avoir été debalées, & tirées hors des paniers, tonneaux, ou balles, pour être par lesdits gardes, vûës, & visitées, & les bonnes separées des mauvaises: leur étant défendu de vendre la mauvaise, sur peine de confiscation. Art. 36.

VIII. Si les Marchands Merciers ont exposé en vente, & en détail des bonnets de laine, ou de drap, des bas d'estame, de laine, de fil, ou de coton, ni aucune autre marchandise dépendante de leur état, leur étant défendu, sur peine de dix livre d'amende, de vendre lesdites marchandises que par sizains entiers, & sous corde, sans y ajoûter aucun parement. Art. 23.

IX. Si les Fripiers, Ravaudeurs, & tous autres, qui ne sont point Maîtres, ont fait des bonnets; il leur est défendu, sur peine de confiscation des bonnets, & d'amende arbitraire. Art. 14.

X. Si les Gardes ont fait soigneusement les visites qu'ils sont obligez de faire par les Statuts, Articles des Statuts, & Ordonnances des Maîtres & Gardes de l'état de la marchandise des Bonnetiers, Aulmussiers & Mitonniers, & en 1608. Art. 1. & 2.

XI. S'ils ont reçû les Aprentifs a maîtrise, & à chef-d'œuvre, sans avoir passé dans l'aprentissage le tems porté par les Statuts. Art. 13.

XII. Si les Gardes on pris des Marchands forains, pour les droits de visite des marchandises, plus que l'Ordonnance ne permet. Art. 39.

XIII. Si les Gardes ont été soigneux de faire avertir par le Clerc de la Communauté les maîtres, des marchandises arrivées, afin que les Marchands forains aient leur debit, & que les maîtres, qui en veulent, en puissent avoir leur part. Art. 40.

XIV. Si les Gardes, ou autres ont contrevenu à aucun des Articles reglez, les Ordonnances, & Reglemens condamnent tous ceux qui auront contrevenu, outre l'amende, a rembourser les Gardes des frais qu'ils autoient été obligez de faire dans leurs visites, & autres manquemens trouvez sur les ouvrages, & sur les marchandises, & les Gardes à l'amende double. Art. 43.

B O R.

BORDER une Allée. C'est y planter, & semer une bordure qui détache la Planche d'avec l'Allée; les bordures ordinaires sont de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Fraisiers, Oseille, &c.

BORDER. On dit, *border un filet;* ce n'est rien autre chose qu'attacher avec du fil de trois en trois pouces, une corde autour du filet, pour le rendre plus fort.

[BORDURE. Ce qui soutient, ce qui termine, ou ce qui orne les bords de quelque chose.]

[BORGNE. Se dit en terme de Pêche, d'une espéce de panier que l'on met à l'ouverture des bouchots, du côté de la mer.]

BORNEYER. C'est-à-dire, aligner ou viser d'un seul œil pour faire sur la terre une ligne droite, ou une Allée, ou un rang d'Arbres, &c.

B O S.

BOSSE. C'est une éminence sur le dos ou sur l'estomac qui gâte la taille: quand la bosse est causée par une luxation exterieure des vertebres, on pourroit entreprendre de la guerir: Alors il faudroit y tenir long-tems des emolliens pour relâcher les ligamens, & faire porter un corcelet d'acier, qui comprimant peu-à-pau les vertebres, pourroit les repousser en dedans, & leur faire prendre leur situation naturelle.

B O T.

BOTE. En Jardinage se prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou trois ensemble, & liées de quelques liens soit de Paille, soit d'Osier; ainsi on dit: une bote de Raves, une bote d'Asperges. Ce mot de bote s'étend au Buis, à la Paille, au Foin, a l'Osier, aux Echalas, &c.

BOTTE. Terme de Chasse. C'est le collier du limier, avec lequel on le mene aux Bois.

B O U.

BOUC. C'est le mâle de la Chevre. Il est puant & lascif. [Cet animal est à cornes & a quatre pieds, leger, volage, superbe, sautant & grimpant par tout, vorace, aiant l'ouïe fort fine.]

Choix qu'on doit faire du Bouc.

Pour être bon, il doit avoir la tête petite, la barbe grande, les oreilles pendantes, le col court & charnu, le corps grand, & les jambes grosses. Son poil doit être noir & doux au toucher. Il faut préferer celui qui n'a point de cornes. Les Boucs qui sont au dessous de cinq ans sont plus vigoureux que ceux qui ont passé cet âge.

Usage du Bouc.

Il n'y a dans cet animal que sa Corne, son Suif & son sang qui puissent servir en Medeine, [la Corne est propre pour l'Epilepsie, pour resister au venin, pour arrêter le cours de ventre; le Suif est emollient & anodin;] on apporte beaucoup de Suif à Paris d'Auvergne, de Nevers, & de plusieurs autres endroits: il est emploié principalement par les Chandeliers; on s'en sert aussi dans les Compositions de quelques Onguents Cerats & Emplâtres. On doit choisir ce Suif dur, sec, blanc. La moëlle du Bouc a la même vertu que le Suif, & elle est nervale: mais on l'emploie rarement] & le sang, au raport de Trallian, Avicenne, & autres Praticiens, a la vertu de briser la pierre qui est dans les reins. Voilà pourquoi Fernel le fait entrer dans son lithontriptique, mais il faut pour cela qu'il soit bien & duëment preparé.

Pour bien faire, on choisit un Bouc qui soit âgé de quatre ans, fort, vigoureux, & bien disposé; on le nourrit quelque-tems de Laurier, de Fenouil, & autres Herbes Litontriptiques, & on l'abreuve de Vin blanc; on l'égorge au mois d'Août; puis on reçoit dans un vaisseau de verre le sang qui coule au milieu du cours; car celui qui coule le premier est trop subtil, & le dernier est trop épais; après quoi, on le couvre d'un linge délié; & après l'avoir exposé au Soleil plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, on le broie & on le serre dans un pot de terre verni bien couvert.

[Le sang de Bouc est fort sudorifique, aperitif, resolutif, propre pour resister au Venin, pour dissoudre le sang caillé, pour la pleuresie, pour résoudre les enflures de la gorge, pour exciter l'urine & les mois aux Femmes. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes. Van-Helmont prétend que celui qui a été tiré des testicules de l'Animal, a plus de vertu que l'autre. Plusieurs préferent au sang du Bouc domestique, le sang du Bouc-Estoin.

La chair de cet Animal n'est pas bonne à manger, & même elle est estimée la pire de toutes, tant pour la digestion que pour son suc, qui est virulent. On tire un profit extraordinaire de la peau des Boucs, on en fait des culotes d'un usage merveilleux, du maroquin rouge & noir, & des sacs qui servent de vaisseaux pour transporter du Vin, des huiles, de la terebenthine, & autres matieres liquides.

BOUCHE. C'est proprement l'ouverture qui est au visage de l'homme, dont il se sert pour parler, pour boire, pour manger. Elle est sujette à sentir mauvais, soit à cause de quelque ulcere ou Apostheme, ou de quelques dents gâtées, soit par le vice de l'estomac, ou des poumons, ou du nez.

Ulceres à la Bouche.

Les Enfans sont plus sujets à de tels ulceres que les grandes personnes, qui leur sont causez par un lait très vicieux & très-mauvais; aux autres personnes, par des humeurs acres qui tombent du cerveau, qui derivent le plus souvent des fumées; ou du ventricule, ou de quelque matiere pourrie & maligne, comme d'une pituite salée, d'une bile brûlée, ou d'un sang bouillant; il ne faut pas negliger ces ulceres, de crainte qu'ils ne tournent en chancres, & ne se rendent après cela rebelles aux remedes.

On guérira les Enfans en les changeant de nourrice, sinon il faudra la saigner, la purger avec de la Casse, ou de la Manne & la rafraichir avec de bons Bouillons & de la Tisanne d'Orge & de Pommes; on nettoiera la bouche de l'Enfant avec un petit linge attaché au bout d'un bâton que l'on aura trempé dans une once de Miel Rosat, auquel on aura a oûté un peu de jus de Citron, ou sept ou huit goutes d'esprit de Souffre ou de Sel, ou de Vitriol.

On saignera les grandes personnes, & on les purgera trois ou quatre fois; on leur fera gargariser la bouche avec une Décoction d'Orge

ge, de plantain, d'agrimoine, de roses de provins, de noix de galle, ou de cyprès, dans laquelle l'on aura ajoûté du miel rosat & de la poudre d'alun brûlé; sinon l'on touchera leurs ulceres avec de l'esprit de souffre, ou de sel, ou de vitriol.

Pour les ulceres de la bouche des petits Enfans.

I. Prenez des feuilles de prunier, pilez-les dans un mortier, prenez le suc qui en sortira, mêlez-y un peu de lait, soit de femme ou autre, & lavez-en la bouche de l'enfant.

II. Prenez de violier, faites-les cuire dans de l'eau, prenez de cette décoction, incorporez-la du miel, & en lavez la bouche de l'enfant, ou bien frottez l'ulcere du suc de l'herbe au Charpentier.

Pour les Ulceres de la Bouche.

I. Prenez de la racine de quinte-feüille, faites-la cuire dans du vin jusqu'à la diminution du tiers; prenez de cette décoction & lavez-en bien la bouche: la feüille de buglose ou de plantain appliquée sur les ulceres ou chancres y est très-bonne, & le suc y est encore meilleur; les oignons mangez cruds avec du pain y sont aussi fort bons.

II. Prenez de la ruë de muraille, appellée *salvia vita*, c'est une petite herbe qui croit entre les murailles & les pierres, qui ressemble à la ruë de jardin; mettez-la tremper dans de l'eau pendant une nuit, lavez-vous de cette eau deux ou trois fois la bouche, & vous serez bientôt guéri.

Pour les Ulceres de la Bouche, lorsqu'il y a excroissance de chair.

Il faut prendre de la poudre de noix de galle, & en mettre sur l'ulcere.

Pour le mal qui arrive à la Bouche par accident.

Il faut prendre des feüilles de lierre qui rampent sur la terre, les faire cuire dans du vin ou de l'eau, & se gargariser de cette décoction.

Lorsqu'on a la Bouche écorchée.

Ayez des feüilles de langue de cerf, faites-les distiller dans un alambic, & lavez de tems en tems la bouche de cette eau distilée.

Pour les Chancres de la Bouche.

Prenez feüilles & fleurs de *Matris silva* une poignée, de la pimprenelle une poignée, du plantin rond une poignée, alun de roche gros comme un œuf, eau de fontaine ce qu'il faut; faites cuire dans un pot de terre neuf toutes les choses susdites, étuvez & gargarisez la bouche de cette décoction.

Pour les Chancres de la Bouche.

Prenez feüilles de chicorée, feüilles de plantain, feüilles de ruë, autant de l'un que de l'autre, du miel une cuillerée, eau de fontaine ce qu'il faut; faites boüillir dans un pot ou poilon, avec eau de fontaine toutes ces feüilles, l'espace d'un quart d'heure, ajoûtez-y le miel & puis l'ôtez de dessus le feu; gargarisez la bouche de cette décoction, & frottez-en le chancre, & même avec les feüilles que vous aurez fait cuire.

Bouche puante provenant des humeurs de l'estomac.

I. Lavez souvent la bouche, particulierement tous les matins avec de l'eau fraîche, & un peu de vinaigre mêlez ensemble, ou bien avec du vin, où l'on ait fait boüillir de l'anis & des clous de gérofle, ou bien machez souvent du mastic.

II. Faites cuire dans du vin de l'absinthe avec de l'écorce de citron, conservez ce vin dans une bouteille, buvez-en & vous gargarisez tous les matins & après le repas: la racine de couleuvre mangée de tems en tems y est très-bonne.

III. Mettez de la ruë, ou de l'anis, ou de la graine de leveshe, ou de la noix muscade, ou des cloux de gérofle, ou du romarin, ou de la racine d'angelique, ou des grains de myrthe, ou du bois d'aloës dans la bouche, & rincez-la après avec du vin.

Pour la Bouche puante.

De quelque endroit que viendra cette puanteur, on ôtera l'odeur en tenant dans la bouche gros comme une feve d'alun brûlé, ou par intervalle quelque grain de sel. La racine d'iris y est excellente, aussi-bien que le clou de gérofle.

Bouche. Ce mot en terme de manége s'entend de la sensibilité que les Chevaux font paroître dans la bouche suivant les differens mouvemens du mors. On dit d'un Cheval qui a la *bouche fine*, *tendre*, *legere*, *loyale*, lorsqu'il s'arrête pour peu qu'on leve la main. On dit qu'il a la *bouche fausse*, quand il ne fait paroître aucune sensibilité. *Bouche chatoüilleuse*, se dit des Chevaux qui craignent trop le mors. *Bouche assurée*, est celle qui ne bat & qui ne pese jamais a la main. *Bouche forte*, *ruinée & désesperée*, c'est celle du Cheval qui n'obéït point & qui s'emporte. Une *bouche à pleine main*, est celle du Cheval qui a l'appui assuré, & qui souffre qu'on tourne la main sans se sabrer ni peser sur le mors. Enfin on dit qu'un Cheval a une *bouche au delà de la pleine main*, ou plus qu'à *pleine main*, quand il a de la peine a obéïr.

[On appelle un Cheval *sans bouche*, celui qui n'obéït point au Cavalier. Les qualitez en général qui font une bonne bouche, sont, d'avoir l'appui égal, ferme, leger, & l'arrêt aisé & ferme, de n'avoir ni calus, ni blessures, ni meurtrissures, d'avoir la bouche fraiche & pleine d'écume.

Pour connoitre si un Cheval a bonne bouche, il faut qu'il ait l'encolûre relevée, les reins bons & bien faits, les jambes & les pieds; l'os de la ganache doit être suffisamment ouvert, ce qui se sent proche l'endroit d'où on tire les avives, & un peu plus bas s'il l'a trop serré. Le Cheval ne pourra pas avoir bonne bouche, parce qu'il ne se ramenera pas; il portera le nez au vent.]

Pour connoitre si un Cheval a la bouche bonne, il faut lui mettre le doigt dans la bouche & appuïer sur la barre; alors s'il donne quelque marque de sensibilité, on reconnoit qu'il a la bouche bonne; mais s'il ne donne aucune marque de sensibilité, c'est une preuve qu'il a la bouche mauvaise.

[Il faut encore voir si les barres sont hautes, si elles n'ont point été rompuës ou blessées; si cela étoit on ne pourroit rien présumer de bon de la bouche d'un Cheval. Si la barbe est blessée, c'est encore une marque que le Cheval a mauvaise bouche, comme lorsqu'il s'appuye trop sur la main en voyage; & pour être bien certain de la bonne ou mauvaise bouche d'un Cheval, il n'y a qu'à le faire partir de la main & le faire arrêter, s'il ne bégaïe point c'est une bonne marque, autrement c'est signe qu'il a la bouche chatouilleuse; il faut partir & arrêter tout court deux ou trois fois, si le Cheval fait bien son devoir, on inferera qu'il a bonne bouche.]

BOUCHER. C'est un Marchaud qui tuë les Bœufs, les Vaches, les Veaux, les Moutons, & qui les vend taillez en piéces.

Les Bouchers pour augmenter & conserver leurs biens, doivent examiner s'ils ont manqué à leurs devoirs.

Des obligations des Bouchers.

S'ils ne sont pas fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit Ps. 126. *Si le Seigneur ne bâtit point la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde,

I. S'ils ont acheté du bétail dérobé, il y a péché & obligation de le restituer à celui à qui il appartient légitimement.

II. S'ils ont fait paitre leur bétail dans ces cimetieres & dans les terres défenduës, ils sont obligez de payer le dommage à qui il a été fait; car ils sont responsables des fautes de leurs Bergers.

III. S'ils ont survendu leur viande, ou si la vendant à la livre ils n'ont pas fait le poids, y ayant peché, & obligation de restituer tout ce qu'ils ont gagné par ces voïes injustes.

IV. S'ils ont vendu la chair gâtée par maladie, par mort ou autrement, il y a peché, & ils sont responsables non-seulement du mal qu'elle a produit, mais encore obligez de restituer ce qu'ils ont pris de plus qu'elle ne valoit; une chair gâtée ne pouvant pas valoir autant qu'une bonne, & étant capable de procurer des maladies.

V. S'ils ont vendu de la chair en carême & autres tems défendus par l'Eglise & par les Ordonnances, il y a peché, si ce n'est à ceux qui en ont la permission pour le besoin des malades.

BOUDIN. C'est une sorte de mets, dont il y a de deux sortes. L'une est le *Boudin noir*, & l'autre le *Boudin blanc*. On les sert pour entrées.

Boudin noir. C'est celui qui est plus commun; il se fait avec du sang de Cochon qui n'est point grumeleux, que l'on met dans une terrine avec un peu de lait & une cuillerée de bon bouillon gras: on y jette du sel, du poivre, un peu de thim, de l'oignon haché bien menu, & de la panne de Cochon hachée menu. On prend des boyaux de Cochons bien nets, on les remplit de ces ingrédiens, que l'on a bien brouillez ensemble, & on les fait de telle longueur qu'on veut. Ensuite on les fait cuire dans de l'eau boüillante, en les pique pour faire sortir les vents qui les feroient crever; & on connoit qu'ils sont cuits quand il n'en sort plus que de la graisse. Enfin on fait griller le boudin & on le sert tout chaud.

Boudin blanc. Il faut hacher du blanc de volaille rôtie, & couper fort menuë de la panne de Cochon, jettez dessus un peu de lait avec du sel & du poivre; on y ajoûte deux ou trois blancs d'œufs, & on emplit des boyaux de Cochon bien nets pour faire le boudin. Ensuite après l'avoir fait blanchir à l'eau, on le met sur une serviette pour le laisser refroidir. Enfin lorsqu'on veut le manger, on le fait cuire sur du papier à un feu médiocre, & on le sert tout chaud.

Bouillon *pour l'estomac.*

Mettez dans quatre pintes d'eau des feuilles de violette, de capillaire, de scabieuse, de chacune une poignée; d'hysope une demi poignée: faites bouillir jusqu'à qu'il ne reste plus qu'environ deux pintes & chopine; ensuite après les avoir coulées & exprimées, vous y éteindrez par quatre fois une once de souffre fondu; vous ferez jaunir cette décoction avec un demi scrupule de safran; vous en donnerez un verre a boire au malade le matin à jeun, & vous ne le ferez manger que deux heures après, le soir il en prendra encore un verre trois heures après le souper; s'il ne le peut pas il n'en prendra que le matin, & il continuera ainsi pendant un mois.

Bouillon *pour la poitrine.*

Prenez un poulet, le cœur, le poûmon & le cornet d'une fressure de veau, vous mettrez dans le corps du poulet douze raisins de damas, douze jujubes, & une pincée d'orge mondée; mettez le tout dans un pot de terre neuf de trois pintes au moins, tenez-le bien couvert, & faites-le bouillir a bouillons continuels, a petit feu, sans sel & sans l'écumer; ajoûtez-y une poignée d'herbe pulmonaire, que vous ne ferez bouillir que cinq ou six bouillons; ensuite vous passerez le tout dans un linge blanc de lessive, sans le presser, de peur que le bouillon ne soit trop épais. Les trois pintes doivent être réduites a trois chopines, dont on fera trois bouillons qu'on donnera au malade dans une matinée, à une heure l'un de l'autre; il ne mangera que trois heures après le dernier bouillon. S'il n'est point soulagé la premiere fois, il en usera pendant cinq ou six jours, & même plus long-tems si le mal est inveteré.

BOUILLONNER. On dit: *Le vin bouillonne*; ce qui lui arrive lors qu'au sortir de la cave on le met dans le vaisseau, & ce bouillonement n'est autre chose qu'une agitation des esprits qui sont dans le vin, & qui ne permettant pas que les parties les plus grossieres de cette liqueur restent avec ce qu'il y a de plus subtil, en font exhaler une partie, & laissent tomber l'autre qui est plus materielle, & qui est la lie sur laquelle la liqueur purifiée se repose sans altération, jusqu'à ce que cette lie conserve toûjours en soi ce qu'elle a contracté de bon du vin, après quoi on éprouve sensiblement le danger qu'il y a de l'y laisser davantage; ce qui a donné occasion de soûtirer le vin.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULINGRIN. C'est une maniere de parterre de gazon, dont l'origine est venuë d'Angleterre. On prend soin de le tondre souvent pour entretenir toûjours l'herbe courte & fort verte; ce qui en fait paroître le tapis plus uni & plus beau. On fait des boulingrins de plusieurs manieres Cette espece d'ornement de jardin nous vient d'Italie.

BOUQUINER. C'est quand un Liévre est en amour, qu'il tient une hase.

BOURLET *aux Arbres*. Se dit de l'endroit, où au bout de quelques années la greffe devient plus grosse que le pied sur lequel elle a été faite, & d'ordinaire c'est une marque que le sauvageon n'est pas trop bon: la poire de petit blanquet est sujette a faire le bourlet.

BOURRE, en terme d'agriculture, veut dire cette premiere apparence que donnent les bourgeons des vignes, & les boutons des arbres fruitiers; & pour lors les bourgeons & les boutons sont si susceptibles du froid, que pour peu qu'il se fasse sentir, ils s'en trouvent endommagez. Ainsi on dit: *La vigne a gelée en bourre*: *Les arbres ont gelez en bourre. Voyez* BOUTON.

BOURRE, en terme de Chasseur, se dit de ce qui sert à mettre sur la poudre en chargeant les armes à feu, soit papier, bourre véritable, ou autre chose qui y soit propre.

BOURRER. On dit en terme de chasse, *bourrer un fusil*, afin que le coup porte plus loin.

BOUSSOLE. Elle est de deux sortes, l'une est pour la mer & l'autre pour la terre.

La premiere, qu'on nomme aussi compas marin, sert aux Pilotes pour conduire leurs vaisseaux en telle partie du monde qu'il leur plait d'aller. Sa principale piéce est un carton coupé en cercle, sur lequel sont décrits les Vents, tels qu'on les peut voir dans l'Article des Vents. Sous ce carton on met une aiguille touchée d'aimant, dont le bout qui se tourne vers le Nord est mis précisément sous la Fleur de Lys. On met aussi un cone concave de leton au centre du carton: tout ce composé qui se nomme Rose, est soutenu par un pivot élevé perpendiculairement au fond d'une boëte.

L'autre qui est en usage sur terre retient le nom de Boussole. L'aiguille aimantée est soûtenuë par le pivot, & la rose des vents est tracée au fond de la boëte.

L'extrémité du carton qui est coupé en cercle, est divisé en dégrez. Ce qui fait connoitre la déclinaison de l'aiguille, qui ne se tourne pas toûjours précisément vers le Nord, elle décline de la Méridienne vers l'Est, ou vers l'Ouest, en divers tems & en differens Pays. *Voyez* AIMANT.

BOUTIS. Ce sont les lieux où les bêtes noires foüillent. On dit: ces forêts sont toutes remplies de *Boutis*; ce n'est que *Boutis* dans le fond de ce bois.

BOUTON *des Arbres*. C'est un petit endroit rond & assez gros, dans lequel est la fleur qui doit faire le fruit; parmi les arbres à pepin chaque bouton a plusieurs fleurs, & parmi les arbres à noïau chaque bouton n'en a qu'une. Certains jardiniers appellent bourres & bources à fruit ce que la plûpart des autres appellent boutons; & de la vient qu'on dit quelquefois que les fruits, par exemple, des abricotiers & pêchers, &c. ont été gélez en bourre. *Voyez* BOURRE.

BOUTOY. C'est le bout du nez des bêtes noires. On dit: ce Sanglier *a le boutoy fort*.

BOUTURE. Se dit de certaines branches qui n'ayant aucune racines, & étant mises en terre un peu fraiches, y prennent, c'est-adire, y font des racines & deviennent arbres ou arbustes. Ainsi des branches de figuier ou de coignassier, de groseiller, de giroflée jaune, d'if, &c. mises en terre y prennent racine; cela s'appelle prendre de bouture.

BOUTURE, se dit aussi de certains rejettons enracinez qui naissent aux pieds de quelques arbres, comme il en nait autour des pruniers, des poiriers & des pommiers sauvages; & ces rejettons se nomment aussi par quelques Jardiniers des *Petraux*.

BOUZARDS. Ce sont des fientes de Cerf qui sont molles en forme de bouzes de Vache, dont elles ont pris ce nom, & qu'on nomme fumées en terme de Venerie.

B O Y.

BOYAU. *Franc Boyau*. C'est le gros boyau où passent les viandes du Cerf, que l'on met avec les menus droits.

BOYAU. Grand boyau de Loup & de Louve; il sert à la colique, tant aux hommes qu'aux femmes.

B R A.

BRANCHE. Est la partie de l'arbre qui sortant du tronc aide à former la tête.

BRANCHE à BOIS. Se dit de la branche qui étant venuë sur la taille de l'année précédente, & dans l'ordre de la nature, elle est raisonnablement grosse.

BRANCHE à FRUIT. Se dit de celle qui est venuë médiocre dans sa grosseur & longueur sur cette même taille.

BRANCHE à DEMI BOIS. Est celle qui étant trop menuë pour branche à bois, est trop grosse pour branche à fruit: elle est coupée à deux ou trois pouces de long, pour en faire sortir de melleures, soit à bois, soit à fruit, & pour contribuer cependant à la beauté de la figure, & amuser la grande vigueur de l'arbre.

BRANCHE DE FAUX BOIS. Se dit de toutes les branches qui sont venuës d'ailleurs que des taillées de l'année précédente, ou qui étant venuës sur ces taillées se trouvent grosses à l'endroit où elles devroient être menuës.

BRANCHE MERE, ou MERE BRANCHE. Se dit de celle qui ayant été racourcie par la derniere taille, a produit d'autres branches nouvelles; ainsi on dit qu'en taillant il ne faut laisser sur la mer-branche que celles qui contribuent à la beauté de la figure de l'arbre.

BRANCHE AOUSTE'E. Se dit des branches qui sur la fin de l'Eté cessent de pousser & s'endurcissent. On dit aussi: citrouille aoustée de celle qui a pris sa croissance, ensorte qu'elle n'augmente plus ni en grosseur ni en longueur, que sa peau devient dure & ferme, & qu'elle résiste à l'ongle; la bonne marque des citrouilles aoustées est quand le pied commence naturellement à se faner.

BRANCHE-VEULE. Se dit de certaines branches de fruitiers qui sont extrêmement longues & menuës, si bien qu'elles ne sont propres ni à faire du fruit ni à devenir branches à bois, & ainsi il les faut ôter entierement; cela s'appelle aussi branches élancées.

BRANCHE CHIFONNE. Se dit d'autres branches qui sont extraordinairement menuës & courtes, soit qu'elles soient poussées de l'année, soit qu'elles soient des années précédentes; & comme elles ne font que de la confusion de feuilles dans l'arbre, soit espalier, soit buisson, il les faut entierement ôter.

BRAS. Se dit particulierement en fait de melons, de concombres, citrouilles, &c. Il signifie la même chose que branche signifie en fait d'arbres fruitiers: un pied de melon commence à faire des bras, à pousser des bras, il a fait des bras; tout cela signifie des branches de ces plantes. Les bons melons viennent sur les bons bras, & il n'en vient point sur les méchans bras; par exemple, sur ceux qui sont trop veule, ou sur ceux qui venant des oreilles sont trop materiels, sont larges & épais. J'ai dit ailleurs qu'il les faut entierement ôter.

B R E.

BREBIS. C'est une bête à laine, femelle du belier, mere de l'agneau, connuë de tout le monde. La brebis vit environ dix ans, & ne fait qu'un agneau à chaque portée. On peut en distinguer de deux sortes; celles qui sont communes en ce Royaume, & les autres qu'on fait venir d'Angleterre, & qui ont été tirées de Barbarie. Nous commencerons à parler des communes.

Brebis de ce Royaume.



De

De tous les profits qu'on tire dans une maison de campagne de la nourriture des Bestiaux, on avouëra qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les Bêtes à laine; il est vrai qu'elles demandent de nous de grands soins; elles savent bien aussi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans: & l'on peut dire que c'est de cette nourriture que depend la richesse d'un Pere de Famille, c'est ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles soient soigneusement gouvernées; & l'abondance que ce Bêtail aporte à la maison est si aparente, qu'il faudroit ne point avoir de sens commun pour la revoquer en doute.

Le froid est l'ennemi mortel de Brebis: elles craignent la neige & les frimats, mais il est aisé de les en garantir, en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une bergerie telle qu'elle doit être.

On ne les mene à point aux champs en Hiver, qu'on ne voie que le tems soit beau, c'est à-dire, qu'il fasse du Soleil, & ce soin qu'on prend pour lors, est plûtôt pour les desennuyer, & leur ouvrir l'apetit en les promenant, que pour leur faire amasser de la nourriture, qui pour lors est fort rare dans la campagne; & comme une partie du fruit qu'on tire de ce Betail, dépend de celui qui les conduit, on a crû qu'il étoit necessaire de faire ici une peinture des qualitez dont un Berger doit être revêtu, afin qu'outre les soins qu'en prendra le Pére de Famille, ces Animaux ne viennent point à tromper son attente, manque d'une personne qui sache les conduire comme il faut.

Des devoirs du Berger.

Un bon Berger doit aimer son troupeau, & par cette raison il ne doit point le traiter rudement: ce Betail fait de la peine à conduire, c'est pourquoi il est necessaire que le berger soit d'un temperament robuste; il sera soigneux de faire souvent la revûë de ses Moutons, afin qu'en sachant le compte, il voie s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il sera fidele, & pour rejouir ses troupeaux il ne dedaignera point sur quelque instrument champêtre, de faire retentir les vallons de quelque chanson agréable, veillant sur tout avec les Chiens, que le Loup ne vienne point les ravir.

Du tems de mener paître les brebis.

Le Berger saura que pendant l'Hiver, le Printems, & une partie de l'Automne, les Brebis ne vont qu'une fois aux champs; encore faut-il attendre que le grand jour ait abatu la gelée de dessus les herbes: ce qui est fort dangereux de les rendre pesantes, & de leur causer le flux de ventre. En Eté qu'elles vont deux fois aux Champs, ce n'est pas de meme; car le Berger doit les mener paitre dès la pointe du jour, que l'herbe est encore toute couverte de rosée, & que la fraicheur les invite a brouter l'herbe avec plus de plaisir.

Du tems de les abreuver.

Quatre heures de tems suffiront pour leur laisser prendre autant de nourriture qu'il leur en faut; après quoi le Berger aura soin de les mener boire le long de quelque ruisseau, ou sur le bord de quelque Reviere ou proche d'autres eaux, qui ne soient point corrumpuës; deux fois en Eté, & une fois en Hiver, lorsque le Soleil est couché.

Ce Berger après ce soin, reconduira les troupeaux dans la bergerie, pour les y tenir renfermez jusqu'à trois heures après midi, qu'il les en fera sortir pour les conduire aux champs, pour la seconde fois, dans un autre endroit que celui où il les aura menez le matin; le changement de pâturage les excitant a manger.

Observations sur le naturel des Brebis.

Elles se trouvent fort incommodées des trop grandes chaleurs: c'est ce qui fait que nous les voions baisser la tête pendant ce tems, se mettre toutes en un monceau sans songer à brouter l'herbe: cela leur arrive lors qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans les lieux qui les en puissent garentir par leur ombrage.

On observera sur tout pendant la canicule, de les conduire le matin aux champs, du côté du couchant, & l'après midi, du côté du levant; il est de la derniere importance qu'un Berger sache distinguer les bons pâturages d'avec les mauvais, afin d'éviter par-là les inconveniens qui en arriveroient à son troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien, non plus que l'herbe sur laquelle l'eau auroit croupi, ou qui auroit été batuë de quelque orage; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons Chiens, pour empêcher que les Loups détruisent ses troupeaux.

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâturage, comme un aliment dangereux de leur donner la Gale, & de gâter leur laine. Dans les lieux où l'on fait parquer les Moutons, le berger aura soin en été de renfermer son parc de bonnes clayes, & d'y placer ses Chiens aux quatre coins, choisissant le milieu pour y poser sa cabanne.

Des soins du Berger à l'égard de la bergerie.

De la negligence du Berger envers sa bergerie, naissent aux Brebis beaucoup d'inconveniens: ainsi pour empêcher qu'on ne lui impute point ce défaut, il est de sa prudence & de son honneur, de les prevenir par des soins dont il ne peut legitimement se dispenser.

Premierement, il aura pour maxime, contraire à bien des gens, de ne jamais curer sa Bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux Païs où l'on parque, ou a la fin du mois d'Août dans ceux où cette methode ne se pratique pas; & non point dans toute autre saison, a cause que leur fiente leur sert de chaleur.

Secondement, il aura soin d'amasser des cheveux de femme, ou de la corne de Cerf, ou des ongles de Chevres, pour en parfumer sa bergerie, & en chasser par ce moien les Serpens, & les autres Animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

Des signes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un troupeau ne dépend que des bonnes Brebis qui le composent; il est donc necessaire de savoir quels sont les signes qui nous les peuvent faire connoitre pour telles, soit qu'on les achete, soit qu'on les veuille choisir dans son troupeau pour n'en conserver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort eveillez & non troublez; sa queuë & ses jambes seront longues, son dos paroitra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luisante, d'une couleur blanche; la grise ou la noire n'est pas si estimée. La Brebis de l'âge de deux ans est bonne à garder pour en esperer du profit, & l'on jettera comme sterile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoissance, il faut avoir vû souvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naissance jusqu'à quatre ans, on puisse savoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans diminuer; mais lorsqu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus de même, leurs dents ne paroissent plus égales; les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées; cet âge se reconnoit encore aux cornes des Beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années.

Du Belier.

Comme ce n'est rien que la Brebis pour le profit qu'on en espere, sans l'acouplement du Belier, il n'est par moins important de savoir connoitre un bon Belier, que de savoir choisir une bonne Brebis. Les marques d'un Belier, tel qu'on doit le souhaiter, est d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queuë longue, & la laine épaisse, le front large, les yeux noirs & hardis, qu'il soit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles soient grandes & couvertes de laine, que les cornes se retortillent plûtôt que d'être droites: on prefere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cause que le Belier qui a des cornes est plus ardent après la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point donné; & cette ardeur est cause que la femelle en est aussi plus en chaleur, ce qui l'oblige a retenir plûtôt: cinquante Brebis suffiront pour un Belier.

De l'âge auquel on doit faire saillir les Brebis.

Il ne faut pas quelquefois s'étonner si quelque soin qu'on prenne après des Brebis, elles ne deviennent point grosses, c'est qu'on leur permet de s'acoupler trop tôt avec le Belier; leurs forces n'étant pas encore pour lors en etat de resister à l'alteration des parties interieures, que leur cause l'Agneau qu'elles portent, ni de suporter le travail qu'elles ont, lors qu'elles le mettent au jour.

Du tems d'acoupler les Brebis.

Les sentimens sont partagez sur cet article; les uns veulent que ce soit environ la mi-Juillet, afin, disent-ils, que devant porter cinq mois, elles fassent leurs Agneaux au mois de Decembre, ne faisant cette observation seulement qu'a l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des Agneaux dans une année; mais pour celles qu'on veut acoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dès les mois d'Avril, pour avoir les premiers Agneaux en Octobre, & les faire saillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produisent au mois de Fevrier. Voila de belles remarques assurément, que certains Auteurs ont bien pris plaisir a écrire, & qu'on trouve en verité bien mal fondées.

Premierement, en les convainquant que si l'on acouploit les Brebis au mois Juillet, pour avoir des Agneaux en Decembre, la maxime en seroit très mauvaise; en ce que l'Agneau, qui est extrémement susceptible de froid, venant au monde au commencement de l'Hiver, seroit toûjours en danger de mourir; ou s'il s'échapoit des grands froids, ce qui ne se pourroit pas faire sans y aporter beaucoup de soins, il ne deviendroit jamais que d'une espece de Brebis tres-mince. La raison deja s'explique assez d'elle-même sur cet article; voions l'autre.

Pour les Brebis ausquelles ils veulent, disent-ils, faire produire deux Agneaux en un an, il leur faut donner le Belier au mois d'Avril pour la premiere fois, & pour la seconde au mois d'Octobre: voila proposer un gain tout clair à ceux qui nourissent des Bêtes à laine, & on ne fait point de doute qu'ils ne préferent de les faire porter deux fois l'année, a leur donner le Belier une seule fois.

Mais ces Messieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis, puisque nous voions dans un troupeau de deux ou trois cens, qu'a peine s'y en trouvet-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoique le Belier ne les quitte point; aparemment qu'ils ont oublié de transcrire quelque ingredient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an, autrement ils doivent à présent être convaincus qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui seroient assez simples de donner dedans.

Et ainsi, on voit que l'une ni l'autre de ces maximes, ne va-

lent rien: en voici une qui est meilleure par toutes sortes de raisons.

Le vrai tems de donner le Belier aux Brebis, est le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs Agneaux au monde sur la fin du mois de Février, qui est la saison où les plus grands froids doivent être passez, & ou les Brebis commencement à trouver quelque chose; ce qui les entretient suffisamment de Lait pour nourrir leurs petits, avec le Foin que pour lors on leur doit donner dans la bergerie.

Et l'on juge ce tems si propre pour cet acouplement, que de crainte que les Beliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laisse aucun dans le troupeau; si-tôt que les Brebis sont pleines, on se defait de tous, & l'on n'en souffre point dans tout autre tems, que dans le mois de Septembre, ou l'on en achete autant qu'on en a besoin, de la taille & de la couleur dont on a dit qu'il devoit être pour être bon.

Qu'on suive cette methode, c'est la meilleure pour avoir de beaux Moutons, & des Brebis d'une belle race; puisque les Agneaux qui naissent pour lors n'ont que du beau tems a esperer, & croissent merveilleusement bien.

Pour faire agneler les Brebis en une demi heure, & sauver les Agneaux.

Mettez trente-six grains d'Antimoine preparé en poudre dans un verre d'eau, & faites avaler le tout a la Brebis.

Les meres portieres qui auront agnelé de bonne heure l'Hiver, auront abondance de lait si vous leur donnez de ces Raves, Naveaux ou Panets concassez comme il est dit sous le mot BETAIL.

Pour engraisser les Agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne sont point engraissez, faites cuire des Pois avec du Lait; laissez l'Agneau jeûner un peu pendant que sa Mére sera aux champs; ouvrez la bouche de l'Agneau & faites lui prendre un peu de ces pois, & de ce Lait; apres qu'il les aura maché, & avalé, trempez lui le bout de la machoire dans ce Lait, & ces Pois, qui seront dans une terrine ou une jatte de Bois, cela lui aprendra a en mâcher tout seul; vous ôterez ce ragoût quand les Meres viendront à l'étable, elles devoreroient tout en peu de tems: il n'en coûtera pas cinq sols pour engraisser chaque Agneau de la sorte, & vous le vendrez au double; on en a fait l'experience.

Vous rendrez les Beliers forts & vigoreux, qui serviront le double de Brebis si vous leur donnez tous les jours une demi livre de pain d'Avoine, & de graine de Chanvre. Pour avoir des mâles quand on voudra, & des femelles quand on voudra, tenez votre Belier enfermé au décours de la Lune, ne laissez pâturer avec le troupeau qu'au premier quartier du croissant, trois jours après la Nouvelle Lune: Pour les femelles ne les laissez pas dans le troupeau que le dernier quartier du décours; les Brebis en concevront aussi, & retiendront plus seurement que d'être toûjours harcelées par le Belier.

Pour avoir des Agneaux primes qui se vendront un tiers, & une moitié souvent plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en chaleur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela: le moien, c'est de donner a cette Brebis de ce pain dont nous venons de parler pour échauffer le Belier.

Du Lait de Brebis.

Les Brebis ne donnent pas non-seulement du profit par raport à leurs Agneaux, mais encore à cause de leur Lait qui est d'un usage merveilleux, & d'une très-grande utilité. On s'en sert pour faire des fromages qui sont excellens. [Ce Lait est pectoral & annodin.]

L'abondance de ce Lait est plus ou moins grande, selon que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger: on les trait deux fois le jour, & on commence a le faire si-tôt que les Agneaux sont sevrez, jusqu'a ce que les froidures de l'Automne le leur fassent tarir.

De la chair.

On n'a que faire de rien dire ici de la chair de Mouton pour vanter son excellence, on en sait plus la-dessus qu'on n'en peut dire: & c'est à cause de cette délicatesse qu'on y trouve, qu'on ne sauroit en nourrir en assez bon nombre, n'aiant rien a craindre du côté du débit considerable qui s'en fait, mais étant sûr au contraire, de n'en avoir jamais assez pour fournir a ceux qui cherchent à en acheter; & pour finir cet article a la loüange du Mouton, on peut dire que c'est de l'argent comptant.

De la graisse.

Si l'on considere le Mouton, ce n'est pas seulement à cause de sa chair, ni de sa laine; mais encore par rapport a sa graisse, dont on fait qu'on fait beaucoup d'argent lorsqu'elle est reduite en suif. [Ce suif pris intérieurement est propre pour la Dyssenterie & pour les Coliques; on en met dans les Lavemens, on l'emploie souvent dans les Pommades.

Sa fiente est incisive, resolutive, aperitive. On en applique sur les tumeurs de la rate.]

La maniere d'engraisser les Brebis & les Moutons.

Que toutes les Brebis ou Moutons qu'on destine pour engraisser, soient mis dans une étable separée, & donnez a garder a un Berger particulier, qui les conduira aux champs si-tôt que le jour paroitra, & avant que la rosée soit passée: & si on a dit ci-devant qu'il falloit ne les y mener qu'après, on avoit pour lors des raisons, mais ici, ce n'est pas de même, & on dit encore qu'il le faut faire: car ce qui est salutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'est pas bon pour des Moutons qu'on veut engraisser. La rosée sur les herbes est un suc qui leur communique une telle substance, que le Mouton qui la broute est engraissé en peu de tems: ainsi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on soignera que le Berger mene glaner ses Moutons, & qu'il ne manque point, si-tôt que le Blé est hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura soin de faire beaucoup boire son de troupeau, de lui donner même quelque chose de tems en tems, pour l'exciter a le faire souvent.

Ces Moutons seront aux champs depuis la pointe du jour, jusqu'à huit heures du matin, que le chaud commence a se faire sentir; & pour lors on les ramenera dans l'étable, a cause que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit a engraisser.

Le troupeau sera ainsi renfermé jusqu'à trois heures après midi, qu'il faudra le conduire aux champs jusqu'a la nuit.

Et le tems de commencer a se donner ces soins après les Moutons & les Brebis, est ordinairement au mois de Mai, & doit durer jusqu'a la fin de Juillet. Voila pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on observera ce qu'on vient de dire, qu'au commencement de Juillet jusqu'a la fin de Septembre on est aux choix des deux saisons: & quelqu'un dira peut-être pourquoi ne pas engraisser tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder? Deux raisons empêchent que cette methode ne se pratique pas; c'est qu'on n'a pas besoin de tant de graisse pour rendre les Brebis fecondes: & qu'au contraire il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir.

En second lieu, c'est qu'un troupeau nourri ainsi, est en danger l'Hiver, à cause seulement de ce trop de graisse, de tomber malade: cette graisse ne lui étant survenuë que par le moien d'une nourriture contraire a sa nature, comme de lui faire prendre la rosée, & de lui donner beaucoup a boire; les défauts de cette nourriture n'étant corrigez qu'a cause des chaleurs de la saison, qui ne font qu'en suspendre les mauvais effets qu'elle produiroit sans doute au dedans des Brebis, si on les laissoit passer l'Hiver dans cet embonpoint: c'est ce qui fait qu'avant le mois de Mars on fait toûjours ensorte de se défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

De la Laine.

La Laine est d'une telle utilité qu'on ne sauroit s'en passer: une Mére de Famille s'en sert pour sa maison, soit en bas, soit pour en faire faire de certaines étoffes qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand debit: ou si son emploi l'appelle a quelque chose de plus fructueux qu'a ce petit commerce, elle la vend aux Marchands qui ne savent que trop la lui venir demander par préference: ainsi, ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-la sont bienheureux à qui le Ciel a donné un terroir capable, par l'abondance de ses pâturages, de nourrir un nombre infini de Moutons.

De la saison de tondre les Brebis.

La laine n'est pas le moindre profit qu'on tire des Brebis ni des Moutons, on peut dire que c'est de l'argent frais: & le tems le plus propre a les dépouiller de leur toison, est la fin du mois de Mai, que l'air est temperé; & non jamais en Eté, ni lorsqu'il fait froid, ce n'est pas qu'a l'égard du chaud, il n'y auroit rien à craindre; c'est que si l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient par assez de tems pour se revêtir avant l'Hiver; au lieu que si on les tondoit plûtôt, le froid, qui est leur mortel ennemi, seroit en danger de les faire mourir: & si on tond plus tard les Agneaux, c'est qu'on ne peut le faire plûtôt à cause de leur trop tendre jeunesse, qui ne permet pas que leur laine soit en état d'être tonduë en ce tems-la; ce qui est cause qu'on ne fait sur eux cette operation qu'environ la mi-Juillet.

Avant que de tondre la laine, on a soin de mener les Brebis le long de quelque Riviere, ou de quelque ruisseau, pour les y bien laver, & non jamais dans des marais, l'eau n'en étant point assez claire.

Les Brebis étant bien lavées, la veille qu'on les devra tondre, si elles ne marquent point, on aura soin, au retour des champs, de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraiche, de crainte qu'elles ne gâtent leur laine dans la fiente, lorsqu'on les aura renfermées dans leur bergerie.

Le lendemain, que leur laine est seche, on commencera a les tondre depuis huit heures du matin jusques à trois heures apres midi, qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & on entend qu'a huit heures qu'on dit qu'on commencera de les tondre, le berger les ait déja ramenées du pâturage, & au cas, avant que d'y aller pour la seconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour suivant.

Après que les Brebis sont tonduës, on prévient de certaines incommoditez qui peuvent arriver en leur passant sur la peau la main toute seche, ou bien on les fortifie, en les frottant d'une liqueur faite de vin, & d'huile de noix: & s'il arrive qu'en les tondant on leur ait fait quelques écorchures, on mêlera dans cette liqueur du Sain Doux fondu, ou de la Cire: cet Onguent les guerit de la Gale, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue. *Voïez* ci-dessus ROGNE.

Des maladies des Brebis.

Les Brebis ont leurs maladies aussi-bien que les autres animaux, & dont elles mourroient si l'on n'y remedioit; elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur sont contraires.

Merveilleux remedes aux maladies des Brebis.

Le ventre du Mouton cuit en eau & vin, donné en breuvage, est sensé guerir plusieurs maladies des Brebis.

Pour les maladies de toutes sortes de Bestiaux, il y a un remede qui est souverain, dont il est parlé sur le mot de *Bête*, au traité des beaux Chevaux & Vaches Indiennes, & plus au long dans le Livre pour l'usage des remedes des pauvres; c'est un remede universel qui guerit promptement toutes les maladies curables d'Hommes & d'Animaux.

maux. Le Seigneur Maréchal de Belle-Fonds s'en servoit heureusement pour ses chevaux : on voit dans le livre d'autres cures de vaches & de chevaux, faites en divers lieux. On trouve ce reméde dans la maison de la Communauté des filles de S. Vincent de Lyon, & plusieurs autres spécifiques pour les maladies des animaux, bœufs, vaches, moutons, &c.

De la Rogne.

La rogne est une maladie dont elles sont attaquées ; & elle ne leur arrive que par des pluies froides qui les morfondent ou par un trop grand chaud qui les frappe lorsqu'elles sont tonduës, & qui les met toutes en sueur ; ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop.

Pour commencer à guérir cette infirmité, au cas qu'elle survienne en Eté, on méne toutes les brebis qui en sont atteintes le long d'une riviere ou d'un ruisseau dans lequel on les lave ; après cela on les frotte d'un onguent dont voici la composition.

Onguent pour la Rogne des Brebis.

Prenez de la poudre de souffre, de la racine de souchet, autant de l'un que de l'autre ; joignez-y du vif argent ; mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne que vous aurez fait fondre, le tout incorporé, à la reserve du vif argent, avec égale dose, frottez-en les brebis rogneuses tous les soirs pendant trois jours de suite ; on doit encore après cela les plonger dans le même ruisseau où elles auront été lavées.

Si cet inconvénient les attaque pendant le froid, on ne les lavera pas comme on vient de le dire ; mais on se contentera de les frotter de cet onguent, on les lavera avec de l'eau de lessive, & ensuite avec de l'eau claire ; & les tenant pour lors fort chaudement, & dans un lieu séparé des autres brebis, à cause qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne néglige point d'y apporter du reméde, & si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur surviennent, ce seroit bien plûtôt fait ; car le mal augmente bien souvent en le voulant guérir, tandis qu'on le néglige dans son origine, ou qu'un Berger ne daigne pas d'y apporter ses soins.

Pour empêcher que les Brebis ne soient rogneuses.

Prenez de la lie d'huile & laissez-la bien purifier, puis de l'eau dans laquelle auront bouilli des lupins, & de la lie de quelque bon vin ; mêlez le tout ensemble ; & quand vous mettrez vos brebis dehors, oignez-les toutes & les laissez suer deux ou trois jours, & puis lavez-les en la mer ; si vous n'avez pas d'eau de mer, faites de l'eau salée ; ce faisant elles ne seront point rogneuses, & auront plus de laine & meilleure, & les tiquets resteront ; faites-en de même à toutes bêtes à quatre pieds si elles sont rogneuses.

La rogne ne leur viendra point si on les frotte des choses susdites après la tondaille ; mais si elle vient par votre négligence, vous la guérirez en cette maniere : coulez la lie d'huile & faites chauffer de l'eau où des lupins amers auront trempé, & la lie de vin blanc en égale portion, mêlez-le tout en un petit vaisseau, frottez-en la brebis & la laissez ointe deux jours, le troisiéme lavez-la d'eau douce. D'autres les lavent des pillules de cyprès avec eau, quelqu'autres les enduisent de souffre & souchet pilez avec ceruse & beurre ; quelques-uns les oignent de la bouë qui se fait quand un âne pisse sur la terre ; d'autres enfin lavent la rogne après l'avoir tondu, de vieille urine : vous la guérirez en la lavant d'urine, & l'enduisant de souffre avec de l'huile.

De la fiévre des Brebis.

Les brebis sont aussi fort sujettes à la fiévre, ce qui les desséche entierement & les rend dangereusement malades.

Le reméde qu'il y faut apporter, est d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les saignant entre les deux cornes du pied.

On se donnera bien de garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours après, ensuite de quoi on ne leur en donnera encore que peu.

Quelques-uns tiennent que du bouillon de vin & d'eau, dans lequel aura cuit un estomac de belier, donné à boire à une brebis atteinte de la fiévre, a beaucoup d'éficace : on s'en rapporte à eux ; on peut l'expérimenter.

Des signes qui nous donnent à connoître qu'une brebis a la fiévre.

On connoit qu'une brebis a la fiévre lorsqu'on la voit souvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec non-chalance l'extrémité des herbes, ou bien lorsqu'elle ne marche qu'avec peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu du champ en paissant l'herbe & se retirer seule fort tard des pâturages.

Des Poux.

Si les poux ne sont pas une maladie dangereuse pour les brebis, on peut dire que c'est une vermine qui leur est beacoup incommode, qui les desséche & les empêche de profiter ; on se sert pour les détruire de l'onguent pour la rogne & de l'eau de lessive, après quoi on les lave dans de l'eau nette.

De la Toux.

C'est pour l'ordinaire au Printems que les brebis sont incommodées de la toux ; & sitôt qu'on s'en apperçoit il faut leur faire tiedir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, leur faire avaler & leur donner à manger du pas-d'âne : il sera bon aussi de leur frotter les nazeaux de la méme liqueur ; ces remédes auront leur effet.

De l'Enflure.

L'enflure est causée aux brebis pour avoir mangé des herbes qui leur sont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuses auroient infectées ; elles en creveroient sans doute si l'on négligeoit de les secourir : cette enflure se remarque aisément, & l'on reconnoît qu'elle est dangereuse lorsqu'on leur voit la bouche baveuse & que cette mauvaise humeur exhale par la bouche une mauvaise odeur.

Pour guérir les brebis de ce mal, on les saigne d'abord sous la queuë en la partie qui est proche les fesses ; après quoi on leur donne à boire de l'urine d'homme, [ou de l'orviétan, ou de thériaque délayée dans de l'eau.]

De la difficulté de respirer.

La difficulté de respirer ne provient que d'une trop grande abondance de sang ; & lorsque les brebis tombent dans cet inconvénient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette opération fait merveille.

De la Morve.

On dira seulement en parlant des brebis morveuses, que si-tôt qu'on s'en apperçoit, le plus sûr expédient est de les jetter au plûtot aux chiens, de crainte qu'elles n'infectent les autres ; il n'y a point de reméde a ce mal, & ce n'est qu'un poison capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, si l'on néglige à s'en purger.

Il y en a que sitôt qu'une brebis a la morve, la mettent séparément des autres, & la traitent ainsi.

Ils broyent de l'ail & de la sauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'ils lui font avaler, & la jettent au pâturage : on passe ce reméde ; mais aussi, si dans trois jours la brebis ne guérit pas, c'est une marque que la morve est formée, & qu'il n'y a plus rien a faire.

Une personne distinguée m'a dit que si on met de l'huile d'aspic avec une plume dans les narines des brebis qui ont la peste, ou cette morve, elles guériront ; mais il ne faut pas se servir de cette plume pour d'autres, elle leur communiqueroit la peste, il faut la brûler d'abord & se servir a chaque brebis d'une plume différente ; & un Ecclésiastique fort éclairé, lisant mon manuscrit, a dit avoir vû qu'on se servoit dudit reméde dans l'Isle de la Camargue près d'Arles, & qu'on en frottoit les brebis qui avoient cette maladie.

Des Cloux.

On guérit les cloux, ou foncles, autrement dits, qui viennent aux brebis, avec un cataplâme fait d'alun & de soufre dissous dans du fort vinaigre, & appliqué sur ce mal.

De l'Etourdissement.

Cette maladie est dangereuse & fort difficile à guérir, & ce ne sont que les trop grandes chaleurs qui la causent aux brebis, sur tout pendant la canicule : d'abord qu'elles en sont frappées, on s'aperçoit qu'elles ne font que tourner & sauter sans aucun sujet, & elles bronchent à tout moment ; & si on leur touche le frond ou les pieds, on y sent une chaleur extrême.

Pour reméde à cela, on n'en fait point d'autre que de les saigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui est sur le nez : ce peut être aussi pour n'en relever jamais ; on n'y sauroit que faire ; car dans cet étourdissement, la brebis qu'on traite peut ou ne peut pas en revenir, cela est incertain ; enfin, on n'a rien à se reprocher, quand on a aporté tous ses soins à vouloir guérir un animal, sur lequel le mal a eu plus d'empire que le reméde.

Des Brebis boiteuses.

Il arrive tous les jours que les brebis boitent, cet accident leur vient ou de lassitude, ou de ce qu'elles ont eu les ongles amolies, pour avoir demeuré trop longtems dans leur fiente.

Si c'est de lassitude, comme pour avoir trop longtems marché, on ne les ménera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maison, où il y aura de l'herbe ; puis le soir, lorsqu'on les renfermera dans la bergerie, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de sain-doux bouilli dans du vin blanc ; ce reméde est souverain.

Et si c'est pour avoir les ongles trop amolies, coupez-lui l'extrémité de celui qui est gâté, mettez dessus de la chaux-vive, enveloppez-le d'un linge & laissez-l'y un jour seulement : après quoi vous y mettrez du vert-de-gris, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous voyez que cet ongle n'ait plus besoin de ces remédes.

De l'Abscès.

Quelquefois il survient un abscès aux brebis qu'il est aisé de remarquer à la tumeur qu'il pousse au dehors : & en quelque endroit du corps que cette tumeur puisse paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption qui y est, & instiler dans la playe de la poix fonduë, avec du sel brûlé & mis en poudre.

De la Peste.

La peste est une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis qui y sont sujettes : ce malheur arrive ou en Eté ; ou en Hiver, & pour les en garentir, on a soin au commencement du Printems & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau dans laquelle ont trempé de la sauge & du marrubium.

On leur donne foin de citise à manger, & on fait détremper dans leur boisson les plus tendres racines du roseau. Il faut transporter les malades dans un autre endroit éloigné, tant pour les séparer des saines, qu'afin que respirant un autre air & usant d'une autre eau, elles puissent se rétablir.

Autre préservatif.

Pour empêcher que les brebis ne soient attaquées de la peste, on prend de l'encens ou des herbes odoriférantes, avec lesquelles on parfume leur étable & leurs mangeoires ; & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire, du millet commun & du pouliot sauvage.

Mais lorsque par malheur les brebis viennent à être attaquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres & tenter si les remédes que voici réüssiront, car on n'en répond pas tout-à-fait.

On continuëra toûjours de leur donner le breuvage dont on vient de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoi l'on mettra dissoudre du soufre & du sel trois fois autant, qu'on leur fera avaler tous les jours; cette médecine réüssira peut-être.

Brebis *d'Angleterre.*

Tout le monde sait que la richesse du Royaume d'Angleterre vient de ses Manufactures de laine qu'elle porte par toute la terre, qui l'a si fort enrichie & renduë si puissante, que ses Princes se disent les Souverains de la Mer, & qu'on donnoit a la Reine Elisabeth, le titre d'étoile de cet élément, & prétendoit faire saluer son pavillon par tous les vaisseaux des Princes qui navigeoient.

Moyens d'enrichir la France & les Particuliers.

Cette richesse n'est pas venuë de la grande étenduë de ce Royaume Anglois, il est petit comparé à la France; la terre n'est pas féconde nonplus en toute sorte de fruits comme la nôtre; il est venu de leur commerce, par le moyen de leurs draps & des autres Manufactures de laine: avant cela c'étoit un pays maigre, stérile & qui avoit besoin de tout pour convier les Marchands étrangers à leur apporter leurs nécessitez; & qui ne payoient alors aucuns droits d'entrée ni de sortie.

Un de leurs Rois sage & politique, s'avisa que le Roi de Castille avoit tiré une race de brebis de Barbarie, qui donnoit deux a trois fois plus de lait & de fromage que celles d'Espagne, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, & que cela avoit enrichi son peuple, principalement dans le pays de Segovie, dont nous viennent encore tous les jours ces laines fines, qu'on appelle laines de Segovie.

Ce Roi d'Angleterre, sage & charitable, qui cherchoit à s'enrichir en enrichissant son peuple, envoya un Ambassadeur exprès au Roi de Castille, avec de grands présens, pour avoir la liberté d'acheter trois mille brebis dans son Royaume, de cette race de Barbarie; il les obtint & les fit amener en Angleterre.

Pour en faire l'établissement, le maintenir & l'augmenter, il composa une Direction qui subsiste encore, pour le maintien des Manufactures de laine: cette Direction envoya deux de ces brebis, avec un belier de même race, dans les Paroisses où les pâturages sont les meilleurs, avec défenses d'en tuer de ladite race, ni d'en châtrer pendant sept années.

On donna la garde de ces deux brebis & du belier à quelque Gentilhomme, ou Coq de Paroisse, qu'on exempta de la taille comme le Roi a exempté les gardiens des Etalons dans les marais dessêchez de Poitou, l'an 1675.

Outre cela, le belier Espagnol servoit un troupeau de cinquante brebis communes, dont les agneaux tenoient de la race & fécondité du pere, a un tiers près.

Par ce moyen dès la premiere année il y eût quantité de bâtards Espagnols, dont les beliers communiquoient leur fécondité aux brebis communes, ce qu'on voit encore en Angleterre à présent; car il y en a de trois espéces, les communes du pays sont fort petites, les bâtardes sont médiocres, & la race Espagnole fort belle.

Nous avons en France de ces brebis d'Angleterre, d'Espagne, de Barbarie & de race Indienne, Flandrine, en divers lieux qui réüssissent fort bien, & donnent deux & trois fois plus de profit que les Françoises. *Voyez* Betail.

[BREGIN. Espéce de filet en usage sur la Méditerranée, dont les mailles sont fort étroites. Il est attaché à l'arriere d'un petit batteau, & trainé sur le sable.]

BRETELLES. Ce sont deux manieres de tissu en façon de sangle, large chacune de deux pouces & longue d'environ une demi-aune: on les attache vers le milieu de la partie plate de la hotte, afin que chacune faisant le tour d'une des épaules, & passant par dessous les aisselles, elles viennent s'accrocher à deux bouts de bâton qui sortent du bas de la hotte, & ainsi la hotte tient ferme sur le dos.

[Les Bardeurs s'en servent pour porter leurs bars & trainer leurs brouettes, & pour autres choses propres à porter des fardeaux.]

B R I.

BRICOLLES. Ce sont de filets faits de petites cordes pour prendre les grandes bêtes, comme les cerfs, elles sont en forme de bourses. On se sert aussi de cette sorte de filet pour prendre du poisson. [On appelle aussi *bricolle*, ce dont on se sert pour empêcher les chiens d'aller trop vite devant les autres.]

Comment il faut tendre les Bricolles en toutes sortes d'eaux.

Quand on veut tendre des bricoles, il faut prendre garde à ne les pas mettre proche des herbiers forts, ou quelque gros arbre ou branche de bois, a cause que le poisson se sentant pris tourne de côté & d'autre pour se dégager; si bien qu'il s'engage parmi les bois ou les herbiers de telle façon, qu'il faut quelquefois tout rompre pour tâcher de le retirer, & par ce moyen on perd la ligne & le poisson, principalement quand c'est une anguille, parce qu'elle cherche toûjours sa proye en tels endroits.

On aura un reservoir pour conserver les petits poissons vivans pour servir d'apas lorsqu'on voudra pêcher, toute sorte de poissons y peut servir. Le carpeau est le meilleur de tous, & la tanche le moindre. Quand vous voudrez y mettre des perches ou perchotes, coupez l'aileron qu'elles ont sur le dos, à cause qu'il pique, ce qui empêcheroit le brochet de mordre. Ayant reconnu le lieu où vous voulez tendre, ajustez votre poisson à l'hameçon, de la maniere prescrite, que vous trouverez décrite dans l'Article du Brochet, puis ayez un morceau de liege fendu par le milieu, & l'attachez à la ficelle à trois ou quatre pieds proche de l'apas, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau: & tenant de la main droite toute la ficelle ployée, vous rapporterez le poisson par-dessus pour le tenir tout ensemble de la même main, & retenant le bout dans la main gauche; il faudra jetter la ligne, le liege & le poisson de toute votre force, ensorte que l'apas soit au lieu que vous désirez; cela fait attachez le bout à quelque chose sur le bord de la terre; on peut se servir au lieu de liege, d'un morceau de jonc, lequel il faudra plier en quatre ou cinq doubles, & le lier à la ligne par le milieu, il sera encore meilleur que du liege, parce que le poisson ne s'en épouvante pas, ayant coûtume d'en voir.

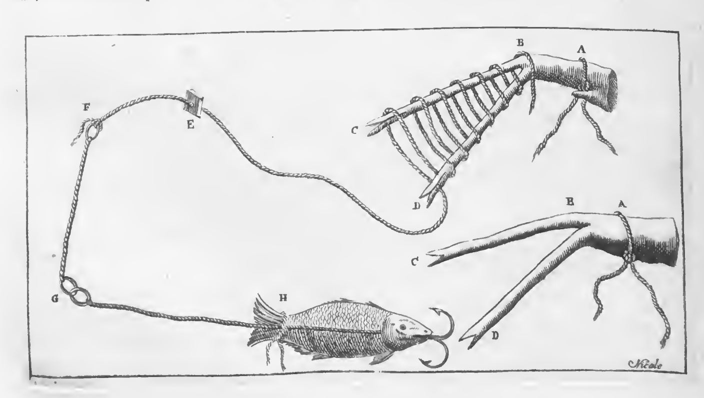
La vraie heure de tendre ces bricolles est à trois ou quatre heures après midi dans la saison d'Eté, & l'Hiver à deux ou trois heures; on les retire de l'eau le matin sur les huit ou neuf heures, car le brochet mord aussi-bien la nuit que le soir.

Il y a difference entre la maniere de tendre des lignes dans l'eau dormante & dans celle qui court; ce que l'on vient de dire servira pour la premiere, & pour l'autre si on pensoit tendre de la même façon dans les rivieres où l'eau court, elle entraineroit la ligne & l'apas qui seroit à la fin emporté le long du bord; c'est pourquoi on attachera une pierre grosse comme un œuf de poule à six ou huit pieds de l'apas, de sorte que le liege soit entre l'hameçon & la pierre, & que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre soit au fond; car le liege montant en haut, tiendra par ce moyen l'apas entre deux eaux.

Pour bien tendre ces bricolles dans les rivieres, il est à propos d'avoir un bateau; car il y a beaucoup de difficulté de jetter l'apas dans l'endroit que l'on veut, à cause de la pierre.

Si la riviere où vous voulez tendre est profonde le long des bords, vous pourrez bien poser les bricolles sans bateau en des endroits proches des herbiers, qu'on appelle vulgairement volets, parce que le brochet s'y tient ordinairement à l'ombre.

Pour tendre en ces lieux-là servez-vous de cette sorte de ligne que vous voyez ici représentée.



Il faut avoir autant de petites fourchettes de bois que de lignes à tendre. L'une de ces fourchettes est marquée séparément par la figure A B C D. Elle doit être longue de quatre ou cinq pouces en toute son étenduë depuis A jusqu'à C; sçavoir depuis le bout A, jusqu'à l'endroit B où naissent les fourchons ou branches d'un pouce & demi ou deux pouces, & depuis B jusqu'au bout des branches de deux pouces & demi ou trois pouces; le bout de ces branches est fendu pour y faire entrer la ficelle, comme on le dira bien-tôt. Pour vous en servir faites une coche au bout A, pour y tenir toûjours une petite cordelette longue d'un pied, qui servira pour attacher la bricole au lieu où l'on voudra la poser, liez le bout de la ligne à l'endroit du fourchu B; & puis dévuidez le reste sur les deux branches, passant & retournant la ficelle de côté & d'autre par dehors & par dedans alternativement jusqu'à huit ou dix pieds de l'apas, mettant un liege E à trois ou quatre pieds de l'hameçon & une pierre, comme on a dit, s'il est nécessaire, selon que l'expérience vous montrera; & quand vous aurez assez ployé de la ligne sur la fourchette, faites entrer la ficelle dans une des fentes du bout C ou D, cela la tiendra arrêtée. Après attachez avec la cordelette la bricolle à une branche ou à un piquet, ou bien à une poignée de joncs ou volets, & jettez tout doucement l'apas au lieu que vous jugerez à propos; tellement que le brochet en se promenant rencontrera l'apas H, qu'il avalera, & voulant changer de place, comme il fait ordinairement ayant pris sa proie, se sentira pris & se débattra pour se défaire, & en se tourmentant fera sortir la ficelle ou ligne de la fente C ou D, & s'en ira au loin pensant être échapé, par ce moyen il évitera le hazard de s'empêtrer dans les herbiers; c'est pourquoi on fera la ligne fort longue, prenant garde sur-tout qu'elle soit bien attachée à la fourchette, & la fourchette à la branche, au piquet ou aux volets, autrement vous courrez risque de ne rien prendre & de perdre la ligne. *Voyez* BROCHET.

[BRIDE, assortiment de bandes de cuir & de piéces de fer propres à tenir la tête d'un cheval sujette & obéissante. Il y a des brides pour des chevaux de monture & pour des chevaux d'harnois.]

BRIN, *Arbre de brin, d'un seul brin.* Cela se dit proprement du bois de charpente; par exemple, ce qu'on appelle un chêne de brin, c'est un chêne de belle venuë, assez gros pour sa longueur, & qui s'employe en bâtimens sans avoir besoin d'être scié pour être équarri.

BRIN. Se dit aussi de nos arbres fruitiers, quand on dit choisir des arbres d'un beau brin, c'est-à-dire, des arbres droits & de belle venuë, & assez gros.

[BRIOCHE, pâtisserie délicate qu'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs.]

BRISE-VENT. C'est une clôture ou petit mur épais d'environ un bon pouce, haut de six ou sept pieds, fait de paille longue, & soutenuë par des pieux fichez en terre, & des échalas mis en travers dedans & dehors, bien liez ensemble avec de l'osier ou avec du fil de fer: cette sorte de clôture sert pour empêcher que les vents froids ne donnent sur des couches de melons, salades. Les Jardiniers qui n'ont point de véritables murailles qui les défendent du Nord, se servent avec succès de ces brise-vents.

BRISÉES. *Fausses brisées.* C'est quand on met des morceaux de papier attachez à des branches sur les voies d'une bête, pour les ôter après & tromper son compagnon.

BRISER *bas.* C'est rompre des branches & les jetter par où a passé la bête, que nous appellons sur les voies. On dit, nous brisâmes bas quand nous eûmes remarqué que le cerf étoit passé.

BRISER *haut.* C'est rompre les branches à demi à hauteur de l'homme, & les laisser pendre au tronc de l'arbre.

BRO.

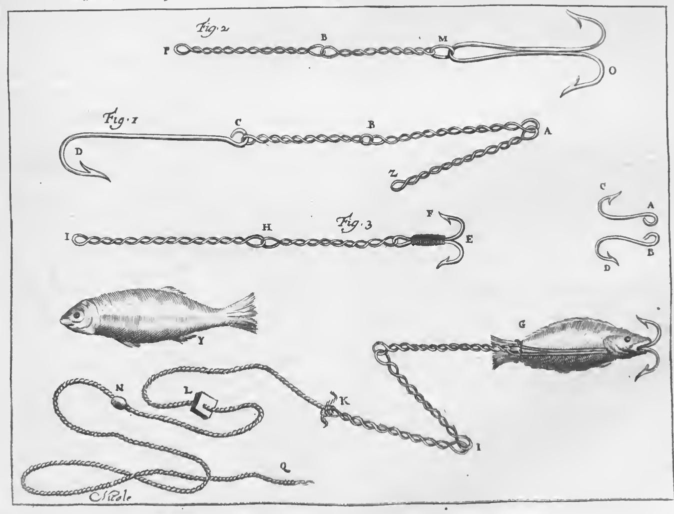
BROCHER. C'est un terme assez barbare qui se trouve en usage parmi les Jardiniers peu polis, & se dit des arbres qui étans nouvellement plantez commencent à pousser de petites pointes, soit pour de nouvelles branches à la tête, soit pour de nouvelles racines au pied; ainsi on dit: *l'arbre broche, l'arbre ne broche pas encore, &c.*

BROCHET. C'est un poisson d'eau douce. Il est long & [gros, sa tête est grande, osseuse, maigre, quarrée; on trouve dedans deux petites pierres blanches; son museau, qu'on appelle vulgairement son nez, est long & bien ouvert; sa machoire inférieure est plus longue que la supérieure, & elle est creusée en forme d'une cuillier; ses dents sont assez aiguës; ses yeux sont d'une couleur approchante de celle de l'or; son dos est large & presque quarré; tout son corps est couvert de petites écailles minces, jaunâtres sur le dos & blanchâtres vers le ventre, avec plusieurs lignes larges & obliques; sa queuë est courte.] Il aime la bourbe, & se trouve dans les étangs & dans les rivieres: [Il est si vorace qu'il avale non-seulement les petits poissons & les grenouilles, mais il se jette sur quelqu'autres animaux plus grands qui sont à sa portée: on trouve souvent dans son estomac quelqu'autre poisson entier qu'il a nouvellement avalé & qu'il n'a pas eu le tems de digérer: il dépeuple les lacs & les étangs de poissons; on l'appelle pour cette raison *lupus aquaticus*, ou *loup des eaux.* Les Pêcheurs tâchent de l'attraper non-seulement parce qu'il détruit le poisson, mais aussi parce qu'il est excellent à manger; sa chair est blanche, ferme, facile à digérer. Les osselets ou petites pierres qui se trouvent dans sa tête sont propres pour la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang. La dose est depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Son cœur est estimé propre pour les fiévres intermittentes, étant mangé au commencement de l'accès; on attribuë le même effet à son fiel; la dose est de six gouttes. Sa graisse est employée pour les catares, pour les rhumatismes; elle est résolutive & adoucissante. Ses œufs excitent des nausées, & lâchent le ventre étant mangez.] On le prend de différentes façons. En voici quelques-unes.

Moyen pour prendre les gros Brochets avec des bricoles ou lignes dormantes dans les Rivieres & les Etangs.

La maniere de tendre aux brochets dans les rivieres, est différente de celle des étangs; nous le montrerons après avoir fait connoître les diverses sortes d'hameçons dont on se peut servir; on en voit de trois façons.



La premiere fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier; gros comme la pointe d'un fer d'aiguillette, ayant son crochet ou barbillon marqué D, assez ouvert, afin qu'un poisson étant accroché ne puisse se défaire, & la pointe écartée. La grandeur de l'hameçon & la grosseur du fil d'acier, sa forme ci-dessus est si bien représentée dans la figure, qu'on se peut régler dessus sans manquer; il doit y avoir une boucle au bout C, afin d'y passer un fil de laiton gros comme une épingle commune, que l'on ploye en trois, puis on le tor-

tortille pour en faire un chainon C B, long comme le doigt, auquel il en faut encore passer une autre, & enfin une troisiéme à la lettre A.

La deuxiéme façon d'hameçon paroît à la figure 2e. elle est faite aussi d'un fil d'acier de même grosseur que le précédent, qu'on travaille par les deux bouts N, O, comme un hameçon commun, puis on le ploie par le milieu M, y laissant une forme de boucle, & faisant joindre les deux crochets par le derriere l'un contre l'autre comme s'ils étoient d'une piece; enfin on y met deux ou trois chainons M, B, P, tout de même qu'au premier; il ne se peut échaper aucun brochet de cet hameçon double; car l'un ou l'autre accroche toujours, & le plus souvent tous deux à la fois.

La maniere d'hameçon de la 3e. figure est extraordinaire; il se peut faire quand on est en des lieux où l'on veut pêcher des brochets ou de grosses anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres sortes d'hameçons, auquel cas vous vous servirez de petits hameçons que les Merciers vendent ordinairement, & qui sont faits comme vous les voyez marquez des lettres A, B, C, D, ayant chacun une boucle pour les ajuster comme il faut pour prendre de gros poissons; prenez-en deux A, B, C, D, & liez les ensemble, de sorte que la boucle A, soit posée sur la boucle B, & qu'elles paroissent assemblées comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux derrieres C, D, des hameçons se joignent l'un contre l'autre, puis avec du fil ou de la soie, vous les entourerez bien ferme; ce qui étant fait, ils paroitront ainsi liez comme le montrent les lettres E, F, après quoi il faudra mettre au bout deux ou trois chainons G, H, I, comme aux autres hameçons précédens.

Quand on veut se servir de ces hameçons il faut avoir de petits poissons vivans gros comme deux doigts; vous en voyez un a la figure 4e. sur lequel vous devez vous regler pour mettre les autres aux hameçons.

Si c'est le grand hameçons de la figure 2e. prenez-en le premier chainon, & faites entrer le bout P, dans la gueule V, du poisson, de maniere qu'il sorte par dedans l'oüie, & tirez-le jusqu'à ce que les deux crochets joignent le bout de la tête V; puis attachez avec du fil la queuë du poisson tout au bord de l'hameçon, ainsi qu'on voit dans la 5e. figure à la lettre G, & ensuite on nouëra le bout de la ligne à la derniere boucle du chainon K; cette ligne sera assez bonne, si elle est de fiscelle grosse comme un fer d'aiguillette & longue a proportion du lieu où elle doit être tenduë.

Si vous désirez tendre des hameçons marquez par la figure 1e. il y a deux moyens d'y mettre le poisson, l'un comme je viens de dire, & l'autre de prendre le chainon A Z, faire entrer le bout Z, par la gueule V, du poisson, & le passer tout au long dans le ventre pour le lui faire sortir par le fondement Y.

Quant a l'hameçon de la figure 3e. il peut être ajusté en ces deux manieres; il faut remarquer seulement qu'un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de 4. ou 5. heures, mais celui à qui on le fait passer par dessous les oüies peut vivre douze heures, ce qui est un secret avantageux pour l'Eté, parce que le brochet mord bien plûtôt un poisson qu'il voit vivant, qu'à celui qui ne vit plus; joint aussi qu'en Eté un poisson étant mort est aussi-tôt corrompu; il n'en est pas de même en Hiver, car le poisson sera dans l'eau vingt-quatre heures sans se gâter.

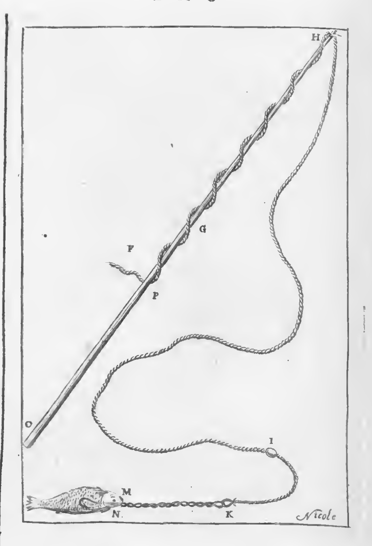
L'expérience vous fera connoitre l'avantage qu'il y a de conserver votre poisson dans l'eau sans corruption, puisque si rien ne se prend au soir, il pourra se prendre quelque chose le matin: je dois encore vous dire que dans les lieux où le brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuer; mais dans les autres endroits où il est affamé, il mord à tout apas, pourvu que le poisson ne soit pas pourri.

Moyen ou invention pour prendre les Brochets ou Brochetons à la ligne volante.

La pêche du brochet avec la ligne volante est agréable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours a réver sans partir d'un lieu, comme on fait a pêcher de la carpe, au contraire elle veut qu'on marche & agisse toûjours; pour vous instruire a cette pêche, voyez la figure ici représentée.

Vous aurez une perche H G F P O, longue & legere, d'une piece ou de deux morceaux si vous voulez pour la commodité, liez ensemble par deux endroits G P, ensorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; attachez-y le bout d'une fiscelle comme environ le milieu P, & la tournez en serpentant tout autour de la perche jusqu'au petit bout H, auquel vous l'arrêterez & en laisserez pendre environ trois toises, mettant au bout K, un hameçon de la même grosseur & forme que celui de la 1e. figure de la table précédente, avec un poisson qui aura tout au plus deux doigts de largeur; mais ce poisson se met sur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux bricoles; il faut pour l'ajuster passer le bout K, du chainon par dessous l'oüie N du poisson, & lui faire sortir par la gueule M, jusqu'a ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille, puis vous nouerez la fiscelle à la boucle K, & vous mettrez un morceaux de plomb I, gros comme une petite noix à un pied & demi ou deux pieds de l'apas; cela fait prenez votre perche avec les deux mains par le gros bout & promenez-vous le long du bord de la riviere, jettant votre ligne bien avant, ensorte que l'hameçon avec l'apas aille au fond, & faites toûjours sautiller ou remuer votre poisson dans l'eau, comme s'il étoit vivant & qu'il voulut fuir son ennemi, s'il s'adonne un brochet ou brocheton proche des endroits où vous allez ainsi jettant votre ligne, il s'élancera en même tems sur votre amorce; ne tirez pas la ligne sitôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis donnez-lui le saut, & tirez-le au bord; cette pêche est autant profitable que récréative.

Si vous n'avez pas de poisson pour apâter, servez-vous d'une grenouille; le brochet y mord comme au poisson; vous pouvez pêcher de cette façon presque à toutes heures du jour, quoi qu'il y fasse meilleur deux heures avant le Soleil couché, & le matin deux heures après qu'il est levé.



Différentes manieres d'aprêter le Brochet.

Brochet au court-bouillon.

La maniere la plus ordinaire d'aprêter le brochet, est de le mettre au court-bouillon, qui se fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange & quelques fines herbes: puis lorsqu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien a la sauce-blanche, composée de beurre, d'un peu de court-bouilon & de muscade.

Le brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la carpe. *Voyez* CARPE.

Brochet à la sauce d'Anchois.

Lorsque le brochet est vuidé faites-y quelques incision, & mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules. Quand il est mariné, il faut le fariner & le faire frire de belle couleur. Faites fondre ensuite des anchois au beurre roux & passez-les à l'étamine, après y avoir ajoûté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc; mettez le brochet dans la sauce, & l'aiant garni de persil frit, vous le servirez.

Brochet à la Polonoise.

Faites bouillir de l'eau de décoction de racines de persil, du vin blanc, du vinaigre que vous aurez assaisonné de sel; pendant que cela bout jettez le brochet dedans, puis quand il sera tems ajoutez du citron, du poivre, du sucre & un peu de safran.

Brochet en Ragoût.

Prenez un brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du clou, du laurier, des fines herbes & de la peau d'orange: étant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le brochet, mettez cette sauce avec le brochet, & servez-le.

Brochet frit.

Faites au brochet quelques legeres incisions, jettez-y du sel & du poivre, & après l'avoir lardé de chair d'anguille, mettez-le à la broche tout de son long: pendant qu'il cuit, arrosez le de beurre; ensuite faites fondre des anchois & passez les à l'étamine, ayez un peu de farine cuite, ajoûtez-y des huitres que vous aurez blanchies d'abord, & ensuite amorties dans le dégout du brochet, avec des capres & du poivre blanc. On peut farcir le brochet d'un hachis de poisson & le servir tout chaud garni de champignons fris.

BROCOLIS. Ce sont de petits rejettons que font les vieux choux après l'Hiver quand ils commencent a fleurir & grainer; ces rejettons étant cuits sont bons à manger, sur tout en salade.

BRODERIE. On dit en terme de jardinage: *Tracer un parterre en broderie: la broderie de ce parterre est fort bien faite.*

BROSLAILLES. Ce terme se dit du méchand bois qui ne profite point, des touffes de buisson, de genêts, d'épines de bruyeres, &c. Ainsi on dit: *Ce pays n'est que broussailles.*

BROSSER & percer dans le fort. C'est courre avec les chevaux dans les bois.

BROUIL-

BROUILLE. Terme de Fleuriste, qui se dit d'une fleur qui n'a pas panaché net; cette Tulipe est brouillée, &c.

BROUIR, se dit des Arbres sur lesquels dans les mois d'Avril & de Mai ont donné quelques mauvais vents, ensorte que les feuilles en sont devenuës toutes retirées, & comme on dit recroquebillées, & elles n'ont point leur étenduë ordinaire, ni leur verdeur non plus; elles sont d'une couleur terne & rougeâtre, elles tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur succeder. Ainsi on dit: *Des Abricotiers brouis, des Pêchers brouis.*

BROUIR vient de brouissure; il faut ôter toute la brouissure des Arbres, cette brouissure tombera aux premieres pluies douces.

BROUISSURE, n'est autre chose à l'égard de la séve qu'une cessation de mouvement dans les feuilles, par le moien du froid dont sont toûjours accompagnez de certains vents, qui venant à fraper ces parties encore fort tendres, en alterent tellement les fibres, que n'aiant plus les dispositions à y recevoir le suc nourissier, elles sont obligées de se déranger entierement, ce qui cause leur chûte immanquable. Et comme dans ce tems la portion de séve que la nature avoit destinée pour ces parties n'est point encore consommée, il arrive que ces feuilles ne sont pas plûtot tombées, qu'il leur en succede d'autres; & ce malheur arrive pour l'ordinaire aux Arbres dans les mois d'Avril ou de Mai.

BROUTER. C'est un terme qui signifie rompre l'extremité des branches menues, quand elles sont trop longues à proportion de leur foiblesse.

BROUTER. C'est aussi paitre dans les prez, ou dans les jeunes taillis qui repoussent. On dit que les Bêtes fauves mangent le *brout*; ce *brout* n'est autre chose que la pâture qu'elles trouvent dans les jeunes taillis.

B R U.

BRUINE. C'est une pluie fort menuë qui tombe après le bouillard en Hiver. On donne en certains lieux le nom de *Bruine* à la *Nielle.* *Voiez* NIELLE.

BRULURE. C'est une [Solution de continuité de l'épiderme & de la peau pour l'ordinaire, mais quelquefois aussi des chairs musculeuses, des veines, des arteres & des nerfs par l'action du feu: ce mal est incontinent suivi d'une douleur très-violente, d'inflammation, de pustules sur la peau; & si la brûlure est profonde, & que le corps soit cacochyme, elle dégenere aisément en ulcere fetide & malin.

Il y a trois degrez de brûlure, dans le premier degré la peau est rouge, la douleur est grande & poignante comme si on avoit frappé la peau avec des orties, la partie se gonfle aussi tôt, & il s'eleve des pustules qui contiennent une eau blanche & fort claire, & enfin l'Epiderme se separe; ce que l'on doit faire avant toutes choses, est d'empêcher qu'il ne se forme de Phlictenes, ce qui se fait en plongeant d'abord la partie dans l'huile ou dans l'eau bien chaude, ou en l'approchant fort près du feu, car le feu même est le propre à exciter de la brûlure, ou bien les remedes suivans.]

Remedes contre la brûlure.

Prenez un Oignon, faites-le cuire au feu; lorsqu'il sera cuit, vous le broierez bien & en ferez comme de l'Onguent, que vous appliquerez sur la brûlure; & pendant qu'il cuira, vous en couperez un en deux ou en plusieurs morceaux, vous le pilerez un peu, & vous l'appliquerez sur le mal jusqu'à ce que l'autre sera cuit; cela seul peut suffire.

Prenez du Savon gris & le ratissez, mettez de cette ratissure sur la brûlure, frottez-en le linge que vous mettrez par-dessus, & vous serez bien-tôt gueri; l'eau de vie y est merveilleuse, il en faut frotter la brûlure d'abord qu'on s'est brûlé, & y mettre un linge trempé dans ladite eau de vie par-dessus.

Incontinent que l'on sera brûlé, prenez du Vinaigre, & bassinez-en la brûlure; mettez-y un linge trempé dans ledit Vinaigre, & le changez de tems en tems.

Mettez une pêle dans le feu, lorsqu'elle sera rouge, vous y mettrez par-dessus du lard à larder, que vous aurez piqué d'Avoine autant qu'il se pourra, & le ferez degouter dans une terrine pleine d'eau: vous prendrez ce qui surnagera au dessus de l'eau, & en ferez une espece de pomade, de laquelle vous oindrez la brûlure jusqu'à parfaite guerison, qui sera dans peu de tems.

[Dans le second degré de la brûlure, la partie se gonfle d'abord, devient rouge, cause une douleur brûlante, & à l'instant même il s'éleve des Phlictenes, & le malade se plaint d'une grande tension à la peau, parce que l'action du feu la roidit & en resserre le tissu. Dans ce cas la vraie peau étant brûlée & retressie, il ne faut pas se servir du remede composé d'Oignon, de Sel & de Savon, mais il faut appliquer sur la brûlure des emolliens chauds & humides, comme par exemple l'Onguent suivant dont il faut couvrir toute la partie brûlée.

Prenez de l'Onguent Basilic, une once; de l'Huile Rosat & de Lis blanc, de chacune demi-once; deux jaunes d'œufs: mêlez le tout, & après l'avoir appliqué sur le mal, enveloppez la partie d'une compresse trempée dans l'Oxycrat, & la bandez: on peut ajouter à l'Onguent un peu de Safran, & même d'Opium quand les douleurs sont excessives.

Dans le troisiéme degré de la brûlure, au moment que la cause du mal est encore adherente à la partie, que la peau devient noire ou du moins livide, & qu'elle est presque privée de sentiment quand on la coupe; pour lors elle est dure & n'est qu'une croute déssechée; & quand elle est enlevée, il reste un ulcere profond & putride. Ce troisiéme degré de brûlure est très-dangereux; parce que la peau étant déja gangrenée, la mortification de ce tegument peut aisément se communiquer aux parties qui sont au-dessous; c'est pourquoi il faut sacrafier jusqu'à la chair en differens endroits, & cela le premier ou le deuxiéme jour; après quoi l'on peut appliquer l'Onguent que l'on vient de proposer pour le second degré. Il faut de plus faire aux malades une ou plusieurs saignées révulsives selon le besoin. La Fomentation suivante a la vertu d'apaiser la douleur, d'amolir la peau, & de procurer la suppuration. Prenez de la Racine d'Althea, deux onces; des semences de coins & de Fenugrec, de chacune demi once, des fleurs de Camomille & de Mélilot, de chacune une poignée: Faites-les bouillir dans une quantité d'eau de fontaine ou de pluie suffisante pour une Fomentation, à laquelle vous ajoûterez l'esprit de Vin; mais si la brûlure est si considérable qu'elle soit par elle-même une veritable gangrene, il faut proceder dans ce traitement avec beaucoup de circonspection, & n'emploier que des remedes qui puissent resister à la pourriture. Dans toute sorte de brûlure, il faut ouvrir d'abord les phlictenes afin de laisser écouler la serosité qu'elles contiennent, dont l'acrimonie & la chaleur ne pourroient causer que du desordre.

Remede pour la brûlure des yeux.

Il faut appliquer des défensifs aux temples & sur le front, & détourner la fluxion par la Saignée & par tout autre moïen possible; il faut de plus distiller sans cesse du lait de Femme dans l'œil malade, mélé avec de l'eau de Roses, & appliquer par dessus le cataplâme suivant. Prenez de la Pulpe de Pommes cuites au feu, deux onces; de la farine de Fenugrec, deux drachmes, & de celle d'Orge, une once; cuisez cela dans le lait de Vache en consistence de Cataplame. Pour toutes les brûlures, qui sont accompagnées de douleurs insupportables, le Cataplâme composé de mie de pain cuite dans du lait avec un peu de Safran & d'Opium, est très-propre à calmer la douleur au moins pour un tems, mais aux brûlures des yeux, il faut se defier de l'Opium. Le sang de Pigeon tiré tiede de l'animal, est un excellent anodin.]

Pour les brûlures de feu, d'eau & poudre, & pour en ôter les marques.

Il faut avoir une écuellée de fiente de Vache ou de Porc mâle, & la mettre dans une poële, avec autant d'Oing de Porc mâle, fricassez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé: cela fait, vous le mettrez dans un pot pour vous en servir au besoin.

Prenez des Raves ce que vous voudrez, faites les cuire dans un pot avec de la graisse de Pourceau, & reduisez-le en forme d'Onguent; si vous y ajoûtez un peu d'Eau-Rose, il en sera meilleur, & appliquez-en sur les brûlures.

Prenez huile d'Olive ce que vous voudrez, de la Cire vierge à proportion, deux ou trois jaunes d'œufs; mettez tout cela dans un vaisseau sur un peu de feu, & faites-en de l'Onguent que vous appliquerez promptement sur les brûlures.

Prenez Vinaigre, Eau Rose, jus de Poireaux, huile d'Olive, autant de l'un que de l'autre, battez bien le tout ensemble, & faites en une espéce d'Onguent que vous appliquerez sur les brûlures. L'huile d'Olive & l'Eau Rose battuës ensemble y sont fort bonnes; il faut y tremper un linge & l'appliquer sur la partie brûlée.

Brûlure guérie en neuf jours sans laisser de cicatrices.

Faites fondre une once de Cire en petits morceaux dans quatre onces d'Huile d'Olive, jettez dedans deux jaunes d'œufs durcis sous les cendres chaudes mis en morceaux, mêlez bien le tout ensemble sur les cendres chaudes qui deviendra en consistance d'Onguent. Pour vous en servir, étendez-en à froid sur du linge qui n'en sera que doré, appliquez-le sur le mal, le changeant deux fois par jour jusqu'à guerison, qui arrivera le neuviéme jour.

Brûlure guérie en trois jours, laissant les cicatrices.

La graisse de Porc bouillante tombée goute à goute sur des feuilles de Laurier, & appliquée sur la brûlure, la guerit en trois jours, quelque grande & de quelque maniere qu'elle soit.

Vous ôterez la douleur de la brûlure en un moment si vous la trempez dans l'Eau de Vie, ou dans l'eau de Vitriol soit blanc soit de Chypre, ou le commun; cela empêche aussi les vessies de paroître; si on ne peut tremper la partie brûlée, on la bassine avec l'une desdites eaux.

Autres remedes pour toute brûlure de feu.

Prenez Décoction de Rave avec lescive de Chaux Vive, ou Oignon cuit sous les cendres, ou Huile de Noix, ou jaune d'œuf dissous avec Huile, ou Fiente de Poule détrempée avec Huile Rosat, ou bien mousse d'Epine noire la plus deliée que vous pourrez trouver, dessechez-la au four ou au Soleil, faites en poudre subtile, & avec lait de femme qui allaite un fils, préparez Liniment pour frotter les endroits brûlez: ou bien prenez Eau salée ou Saumure, trempez y un linge, & l'appliquez par dessus la brûlure, ou Savon commun avec Miel & Beurre, ou jus d'Oignon, ou huile d'œuf, ou faites dissoudre Alun, Couperose, Sein de Verre, & bien peu de Camphre en eau de fontaine & bon Vinaigre: versez par plusieurs fois cette eau de pot en pot: trempez un linge en cette eau tiede sur les cendres, & l'appliquez: ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les ensemble avec Huile de Noix & Eau Rose, ajoûtez-y le dessus de l'eau en laquelle on aura éteint de la Chaux Vive, agitez encore le tout ensemble, puis le laissez reposer.

Autre remede pour la brûlure.

Faites fondre ensemble de la Cire blanche & de l'Huile d'Olive, vous jetterez du Camphre dans ce mélange, quand il commencer

mencera à bouillir, vous le remuerez ensuite, & lorsqu'il aura pris une consistence d'Onguent, vous le conserverez dans une boëte pour vous en servir au besoin.

Autre Onguent pour la brûlure.

Prenez du Minium ou Mine de Plomb, faites-le dissoudre dans du Vinaigre; ajoûtez a la dissolution un peu épaissie ce qu'il faut d'Huile de Navette, & mêlez bien le tout dans un mortier de plomb chaud. Ce liniment est le meilleur de tous ceux qu'on peut faire pour la brûlure, & il peut suppléer a tous les autres.

Autre remede pour la Brûlure.

Aussi-tôt que quelqu'un se sera brûlé, prenez du Vinaigre & bassinez en la brûlure, mettez dessus un linge trempé dans le Vinaigre, & changez-le de tems en tems. *Voïez* ONGUENT.

BRUNIR. C'est polir l'Or & l'Argent. Cela se fait avec la Dent de Loup, la Dent de Chien, ou la Pierre Sanguine, qui est une espece de caillou. Quand on brunit l'Or sur les autres metaux, on mouille la Pierre Sanguine dans du Vinaigre, mais lors qu'on brunit l'Or en feuille sur des couches a détrempe, il faut bien se garder de mouiller la Pierre, ou la Dent de Loup.

Maniere de brunir l'Or sur le feu.

Il faut prendre telle quantité de Cole forte que vous voudrez, vous la mettrez dans un pot de terre avec de l'eau, autant qu'il en faut, pendant 24. heures, ensuite vous la ferez bouillir un moment, ce qui suffit pour la faire fondre, & quand elle sera froide, elle doit être a peu prés comme celle de gans, c'est-a-dire congelée comme un consommé froid; vous ferez ensuite bouillir ladite Cole & en imbiberez les images ou autres choses que vous voudrez dorer que vous laisserez secher, & ensuite vous les brunirez avec la Dent de Chien. Si vous voulez brunir l'Or pour dorer, il faut prendre environ une cuillerée de cette Cole, & y raper du Savon la grosseur d'une petite feve, vous la ferez chauffer afin que le Savon s'incorpore plus facilement; & quand cette mixtion sera froide elle paroîtra comme de la bouillie, il faut ensuite imbiber le piéce de cette mixtion que vous mettrez sur le feu.

Nota, qu'il n'en faut mettre que sur les endroits que l'on veut dorer, & quand on voit qu'elle commence a secher, ce qui sera en peu de tems, on prend de l'eau froide, & avec un pinceau on en mouille les endroits que l'on veut dorer, & l'on y applique l'Or avant que l'eau soit séche si elle sechoit avant que de l'avoir appliqué, on y repasse de l'eau avec le pinceau, s'il n'y a pas un trop grand intervale de tems, faute de quoi il faudra de la Cole avec le Savon, & l'on peut brunir la piéce dés qu'elle est séche; plus elle sera de tems a secher, plus il sera facile de la brunir, ce qui est contraire a toutes les autres manieres de brunir.

Nota, qu'il faut mettre le moins de Savon qu'il sera possible.

BRUNIR. Terme de Chasse. C'est quand le Cerf, le Daim ou le Chevreuil fait changer sa tête de couleur, qui de blanche qu'elle étoit, apres en avoir óté la peau veluë qui la couvroit, la fait devenir rouge, grise, & de couleur brune, selon les terres ou il la frotte.

BRUYERE. Mathiole dit que c'est une Plante fort branchuë, qu'on met au rang des Arbrisseaux en Asie & en Grece; qu'elle fleurit deux fois l'année, suivant le rapport de ceux qui en ont écrit; & que pour cette raison elle est estimée la premiere & la derniere Plante sauvage qui fleurisse.

Dioscoride dit, que la feuille & la fleur appliquées servent aux piqueures des Serpens. Et Galien estime qu'elles ont une vertu de resoudre par la transpiration des pores. Pour ce qui est de Mathiole, il dit, que l'eau en laquelle la Bruyere a cuit, prise tiede trois heures devant le repas, le matin & le soir, au poids de cinq onces, durant l'espace de trente jours, rompt la pierre de la vessie, & la fait sortir dehors; mais après cela, il faut que le patient se baigne en la Décoction de la bruiere; & pendant qu'il sera dans le bain, il faut aussi qu'il soit assis sur la bruiere cuite: il est a propos de faire souvent ce bain. Cet Auteur assure qu'il en a connu plusieurs qui observant un bon regime de vivre, ont été gueris de la pierre & l'ont jettée par la verge en petites piéces, usant seulement de cette Décoction.

BRUYERE. C'est un nom qu'on donne plus généralement à des Arbrisseaux sauvages qui viennent dans des terres qui ne sont pas cultivées, comme sont les Genets, &c.

On appelle encore bruiere les terres incultes. Pour les defricher on les brûle au mois d'Octobre, & on leur donne un labour avant l'Hiver, on y seme pour la premiere fois du petit Blé, & l'année suivante du Meteil ou du Seigle.

BUC.

BUCHE. C'est une piéce de gros Bois à brûler. Il y a deux sortes de buches a Paris. Les buches du Bois de corde, & les buches du Bois de compte. Leur grosseur est differente. La buche du Bois de compte doit avoir 18. pouces de longueur, & il y en a ordinairement soixante deux a la voie.

BUI.

BUIS. Le Buis est un bois assez connu, de substance solide & compacte, de couleur blanche tirant sur le jaune, dont les feuilles sont toûjours vertes, & ne tombent point en Hiver comme celles des autres Arbres qui viennent ordinairement en France.

Comme il ressemble en quelque façon au Gaiac, il en a aussi les proprietez; car l'experience fait voir qu'il est sudorifique: si bien qu'il y a quelques Modernes qui l'appellent le Gaiac de notre France, & qui assurent que la Décoction guérit aussi heureusement & seurement la Verole que celle du Gaiac.

Les Chimistes tirent de ce Bois un esprit acide, lequel chasse (disent-ils) aussi bien que le Gaiac, toutes les humeurs putrides par la voie des sueurs, ou par celle de l'insensible transpiration. Ils en tirent aussi une huile fort aromatique, qui produit les mémes effets, si elle est rectifiée, & qui de plus resiste à la corruption des parties. Sa doze est depuis deux goutes jusqu'a six dans un verre d'eau, de Décoction de Fougere femelle ou de Vin blanc. Ces Chimistes disent qu'elle est fort recommandable dans l'Epilepsie, & meme dans les douleurs des dents (si on met dans la racine de la dent un cure-dent trempé dans cette huile:) aussi est-elle très propre pour les dents cariées: il y en a qui tiennent que l'huile ci-dessus, a une faculté narcotique, & que c'est pour cela qu'elle appaise les douleurs.

Culture du Buis.

Le *Buis Nain* ou *Buis d'Artois*, est fort en usage pour la broderie des parterres & les bourdures des plattes-bandes. Il croit par touffes & pullule beaucoup. Pour le multiplier on éclate des brins d'avec les racines & on en fait des pepinieres entieres. Il se vend en botte.

Le Buis panaché.

N'est point en usage dans les Jardins. On se servoit autrefois du *grand Buis* pour faire des palissades, mais on ne l'emploie presque plus, parce qu'il est trop long-tems a croitre.

BUISSON, se dit des Arbres fruitiers qu'on tient bas, ne leur laissant que quatre, cinq, ou six pouces de tige: On les appelle vulgairement ces Arbres-nains, & certains Provinciaux les appellent Arbres en bouquets: on leur donne de l'ouverture dans le milieu, & de l'étenduë sur les côtés, pour en faire des Arbres d'une agréable figure par le moien de la taille qu'on y fait tous les ans.

BUT.

BUTER *un arbre*. C'est élever au pied de l'Arbre une maniere de motte de terre pour le soûtenir; cela se pratique particulierement à l'égard des Arbres de tige nouveaux plantez, que les vents pourroient renverser ou arracher s'ils n'étoient pas ou butez, ou soûtenus de quelque perche.

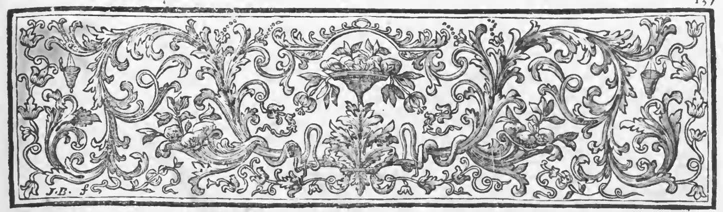
On dit aussi, planter des Arbres en bute, c'est à l'égard des petits Arbres qu'on plante dans une terre qui est un peu trop humide, ou qui n'est pas encore regalée pour être de niveau avec tout le reste du terrein.

BUTTER *un jalon*. C'est y faire apporter autant de terre qu'il est necessaire, pour qu'il soit à la hauteur convenable; comme si le jalon étoit élevé de six pieds, & qu'il ne le dût étre que de quatre, on feroit une butte de terre qui couvriroit le jalon de deux pieds & qui le laisseroit découvert de quatre. *Voïez* NIVELER.

Décharger un jalon. C'est ôter au pied du jalon autant de terre qu'il est necessaire pour le faire paroitre à la hauteur requise, comme si le jalon ne paroissoit au-dessus de la terre que de quatre pieds, & qu'il dût paroitre de six, on óteroit deux pieds de terre. *Voïez* NIVELER.



C.



C.

C A B.

CABARET, nard sauvage, roncelle, oreille d'homme, oeillette, girarroussin, en Latin *asarum.*

Description. C'est une plante dont les feuilles ressemblent à celles du lierre, mais elles sont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs sont odorantes & tirant sur la couleur de pourpre.

Lieu. Il croit sur les montagnes dans les lieux ombrageux, il fleurit deux fois l'année.

Proprietez. Il échauffe, provoque l'urine, & soulage la goute sciatique. Six dragmes de ces racines cuites en eau miellée, purge la bile & la pituite par le haut & par le bas; c'est pourquoi elles sont fort propres pour l'hydropisie.

La maréchaux pulverisent la racine du Cabaret & la donnent à manger dans du son aux chevaux qui ont le farcin; la dose est depuis une once jusqu'a deux.

CABARET. Il n'y a rien au monde qui ruine tant de familles que le Cabaret. Il est cause de la négligence des affaires, de la dissipation du bien, des divisions qui naissent entre le mari & la femme; cette fréquentation scandalise les gens de bien, fait perdre le tems, & commettre une infinitez de pechez. C'est pour cela que nos Rois, toujours attentifs au bien de leurs Sujets & à ce qui peut leur procurer le repos & la paix, ont deffendu aux domiciliez d'aller boire & manger dans le Cabaret dans les lieux de leur résidence. Si ces sages Ordonances étoient observées, on ne verroit pas tant de misere ni de désordres a la Ville & à la Campagne. S'il y a des Païsans & des Artisans qui soient pauvres, & qui aient peine à vivre, ce n'est souvent que le Cabaret qui les réduit dans cet état, qui les met dans l'impuissance d'élever leurs enfans, qui leur fait commencer leur enfer dans ce monde pour le continuer pendant l'éternité. Le violement de tous les Commandemens de Dieu, l'irreligion, l'indevotion ne viennent que de la même source.

CABARETIER. Il y a peu de Cabaretiers qui amassent du bien, & s'ils en acquierent, ils le dissipent d'abord, a cause des désordres qu'ils commettent dans cette profession qui devroit etre un exercice de charité.

Voici les moiens dont ils doivent se servir pour réussir: 1°. Ils doivent bien recevoir les personnes qui vont loger chez eux, & les servir avec empressement. 2°. Ils doivent avoir de bon vin & de bonne viande, & ne point frelater le vin. 3°. Ils se doivent faire païer raisonnablement, sans exiger plus qu'il ne faut de leurs hôtes, autrement ils seront obligez à restitution. 4°. Ils doivent avoir des domestiques fideles & sages qui ne soient pas occasion de chûte à ceux qu'ils logent, & s'il se peut, ne se servir que de garçons & non pas de filles, comme il se pratique a Paris & ailleurs. 5°. Ils ne doivent point recevoir dans leur logis des larrons, des femmes de mauvaise vie, ni d'autres personnes de différens sexe qui y donnent des rendez-vous, autrement ils sont responsables des péchez que ces personnes commettent. 6°. Ils ne doivent point donner à boire aux enfans de famille, ni prendre ce qu'ils dérobent chez leurs parens pour les païer. 7°. Ils ne doivent point donner de vin à ceux qui ont déja assez bû, & qu'ils voient en danger de s'enyvrer. 8° Ils doivent pareillement refuser du vin à certaines gens qui font profession de fréquenter le Cabaret, qui dérangent par-la leurs affaires, & qui causent de la division dans leur famille. 9°. Ils ne devroient point recevoir chez eux les domiciliez ni les personnes du lieu, comme les ordonnances Roïales le prescrivent. 10°. Ils ne doivent jamais souffrir qu'on boive & mange chez eux pendant les Offices divins. 11°. Ils ne doivent point permettre qu'on joue dans leurs maisons, car cela cause des querelles & des disputes. 12°. Ils ne soufriront pas qu'on demeure chez eux une partie de la nuit; ils feront ensorte qu'on se retire de bonne heure. 13°. Ils feront leur possible pour empêcher qu'il ne se commette point d'excès dans leur maison, qu'on n'y offence point Dieu, qu'on n'y chante point avec scandale, qu'on n'y dise point de paroles deshonnêtes, ou de médisance. Comme il n'y a presque point de Cabaretier qui remplisse ces devoirs indispensables, il ne faut pas s'étonnet s'ils ne prosperent pas, & se damnent malheureusement.

CABINET de verdure. C'est un endroit couvert de verdure. On dit: *Voilà des Cabinets de charmille qui sont enchantez: un Cabinet de filaria n'a point mauvaise grace dans un jardin; j'aime les Cabinets de chevrefeuil.* Voilà comment on parle en terme de jardinage.

CABRIL. C'est un jeune chevreau. On apprête les cabrils comme les agneaux.

C A C.

CACAO. C'est un arbre qui croit aux Indes, qui est de la grandeur de l'Oranger, aiant ses feuilles un peu plus grandes; son fruit

C A F.

long & semblable à celui des melons, est raïé, roux & canellé, plein de petites noix qui ont beaucoup de rapport aux plus petites amandes: elles ne sont ni douces ni ameres; on leur donne aussi le nom de Cacaos. Elles servent de base a cette mixtion que l'on appelle chocolat, que l'on détrempe & que l'on fait bouillir pour en boire plûtôt par délices, que parce qu'on le croit nécessaire a la santé.

Il y en a toutefois qui prétendent que le chocolat engraisse & nourrit extrémement, ce qui est assez difficile a persuader, d'autant que la plûpart des drogues qui entrent dans sa composition, sont fort chaudes. On laisse a ceux qui en sont entétez, & qui s'en font une habitude, d'en croire ce qu'ils voudront, n'étant pas d'avis de disputer des gouts, ni de former aucune contestation la-dessus.

C A F.

CAFFE', Ban, Bou, Bunna, Bunnu, Bunchos.

Description. C'est un Arbre qui est semblable au bonnet de Prêtre, ses feuilles sont plus dures, plus épaisses & toujours vertes. Son fruit contient une graine de figure ovale, de couleur jaunâtre, tirant sur le blanc. Elle retient le nom de Caffé, aussi bien que la boisson qui est devenuë d'un usage si commun.

Lieu. Cet arbre croit dans l'Arabie heureuse, & principalement dans le Roiaume d'Hyemen.

Propriétez. On attribuë beaucoup de vertus au Caffé. Il desseche les personnes trop grasses & repletes, chasse les vents, fortifie le foie & soulage les hydropiques par une qualité qu'il a de purifier le sang; c'est pourquoi il guérit la galle, résiste au scorbut, tempere la chaleur du cœur, en arrête le fréquens battemens; soulage l'estomac, aiguise l'apetit, desopile la ratte, les visceres, secourt la matrice, & provoque les ordinaires; & de plus il convient à toutes les indispositions froides du cerveau, & aux fluxions qui tombent sur les poûmons: il aide à la digestion, reveille les esprits, & réjouit le cœur: il est bon aux rhumes & aux fluxions, excellent pour prévenir la goutte & l'hydropisie, supprime les vapeurs de la rate & migraine; il n'a point de qualitez manifestes de purger ou de resserrer; sa vapeur reçûë par les yeux en arrête les fluxions; par les oreilles en guérit le bruit, en dissipe les vents.

L'usage du Caffé n'est connu en Europe que depuis l'année 1657. qu'un petit nombre de personnes commencerent a l'introduire a Marseille. Dans la suite plusieurs Marchands qui étoient accoûtumez a en prendre dans le Levant, le rendirent plus commun. Enfin tout le monde se mêla de prendre du Caffé dans cette Ville, lorsque vers 1671. quelques particuliers en vendirent publiquement dans leurs boutiques. L'Ambassadeur de Mehemet IV. & les gens de sa suite qui avoient apporté une grande quantité de Caffé, en firent voir pour la premiere fois a Paris, en l'année 1669.

Preparation du Caffé.

On fait brûler ou rôtir le Caffé dans une poële ou terrine; pendant qu'il est sur le feu on l'agite incessamment avec une espatule ou cuillere de bois, ou bien en remuant la poële jusqu'à ce qu'il soit presque noir: puis on le réduit en poudre avec un moulin qui ne sert qu'a cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une sorte de vaisseau, qu'on nomme caffetiere; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu pour y jetter environ une once de cette poudre sur deux livres d'eau commune, en même tems il faut remuer l'eau avec une cuillere, tant pour mêler le Caffé, que pour empêcher que la liqueur ne sorte hors de la caffetiere, ce qui ne manqueroit point d'arriver par la fermentation qui surviendroit tout d'un coup, si on ne prenoit cette précaution; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide pour arrêter la fermentation quand elle commence à se faire. On remet ensuite la caffetiere au feu, où on la laisse pendant près d'un quart-d'heure, puis on la retire du feu pour laisser éclaircir la liqueur. Quand elle est claire on la verse dans des tasses, & on la boit après y avoir mis du sucre pour corriger l'amertume qui est fort désagréable a ceux qui n'y sont point accoûtumez.

Il y en a qui conservent la poudre de Caffé dans des boëtes qui sont bien fermées: mais il vaut mieux en faire de nouvelle à mesure qu'on en veut prendre.

Préparation du Caffé par les Arabes.

On ne peut mieux faire que de raporter les termes de l'Auteur qui nous apprend cette maniere de préparer le Caffé. Les Arabes prennent ordinairement le Caffé presque aussi-tôt qu'il est cuit sans le faire reposer toujours sans y mettre du sucre, & dans de fort petites tasses. Il y en a parmi eux qui font envelopper la caffetiere d'un linge mouillé, en la retirant du feu, ce qui fait d'abord précipiter le marc du Caffé, & rend la boisson plus claire, il se fait aussi par ce moien une petite crême au dessus, & lorsqu'on verse dans les tasses, il fume beaucoup davantage, & forme une espece de vapeur grasse, qu'ils se font un plaisir de recevoir à cause des bonnes qualitez qu'ils y croyent.

Les gens de distinction ont une autre maniere qui leur est particuliere, ils ne se servent point de la féve du Caffé, mais seulement

S des

des écorces ou coques de ce fruit en la maniere suivante. On prend l'écorce du Caffé parfaitement mur, on la brise & on la met dans une petite poële ou terrine sur un feu de charbon en tournant, ensorte qu'elle ne se brûle pas comme le Caffé, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur. En même-tems on fait boüillir de l'eau dans une caffetiere, & quand l'écorce est prête, on la jette dedans avec un quart au moins de la pellicule, & on laisse bouillir le tout comme le Caffé ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure biere d'Angleterre. Les François qui à la Cour du Roi d'Hyemen n'ont point pris d'autre Caffé, disent que c'est quelque chose de bon & de délicat: ils ajoûtent, qu'il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume a corriger, & qu'au contraire on y sent une douceur agréable. Cette boisson s'appelle le *Caffé à la Sultane*, & on en fait un grand cas dans tous le Païs. On tient ces écorces dans des lieux fort secs & bien enfermez, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Nouvelle maniere de préparer le Caffé.

Cette préparation consiste à tirer la teinture du Caffé comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Caffé en féve, bien mondé de son écorce: faites-le boüillir pendant un demi quart d'heure au plus dans un demi-septier d'eau: retirez ensuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur citrine, & après l'avoir laissé reposer un peu de tems, vous la boirez chaude avec du sucre.

Cette nouvelle préparation du Caffé a été inventée par Mr. Andry Medecin de la faculté de Paris. Il nous avertit que par cette méthode nous avons une boisson d'autant plus salutaire, qu'on n'y peut soupçonner rien d'aduste, & qu'elle contient un extrait naturel de ce qu'il y a dans le Caffé de moins fixe & de plus étheré qui se dissipe lorsqu'on le brûle.

Cette liqueur ainsi préparée exhale une odeur douce, elle est d'un goût agréable, elle fortifie l'estomac, corrige les cruditez & débarasse sensiblement la tête. L'expérience a fait connoitre a ce Medecin que cette boisson adoucit l'acreté des urines, & qu'elle soulage la toux la plus opiniâtre. A toutes ces qualitez on peut ajoûter celle de soutenir les forces contre l'inanition, ensorte qu'étant prise a jeun on peut se passer plus long-tems de nourriture sans en être incommodé.

On peut encore emploïer une seconde & une troisiéme fois le même Caffé dont on s'est servi la premiere fois. Si on laisse bouillir long-tems ce Caffé, la couleur se charge, & la liqueur devient verte comme du jus d'herbe. Elle laisse au fond du vaisseau un peu de limon verd. Ces observations nous font connoitre qu'il ne faut pas laisser long-tems bouillir le Caffé, lorsqu'on le prépare de cette maniere.

CAFFE' d'Italie. *Voiez* FEVE LUPINE.

CAI.

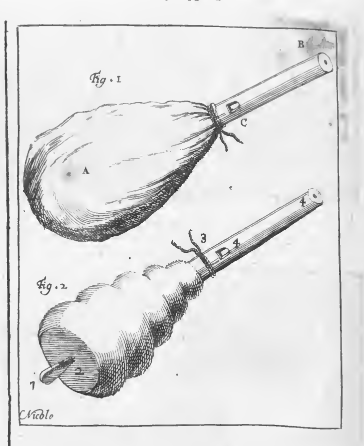
CAILLE. C'est un petit Oiseau [un peu plus gros qu'une Grive] dont le plumage est grivelé. Il est passager & se tient dans les Blés ou dans les Prairies. Il y a le mâle & la femelle. On commence à les entendre chanter au mois d'Avril; leur ramage est agréable à entendre. Ils font leur nid a bas & couvent au mois de Mai. On ne doit point les chasser dans ce tems-là à cause des petits Cailleteaux qu'on perdroit.

On distingue la femelle en ce que le col est grêle, & que le dessous du menton n'est point noir, mais de couleur de terre cuite, & de là jusqu'a la téte: elle a la poitrine & le ventre presque blanc, son dos & ses ailes sont jaunâtres jusqu'au menton. Mais le mâle a la tête, le col, le dos, la queuë & les ailes presque noires, traversées en dehors de lignes blanches: son bec est noir & ses pieds sont luisans. [Cet Oiseau de passage n'arrive qu'au Printems, & s'en retourne sur la fin de l'Eté. Sa graisse est propre pour emporter les taches des yeux; sa fiente est estimée bonne pour l'Epilepsie, étant séchée & pulverisée.]

Le moïen de prendre les Cailles avec un Hallier.

La saison de prendre les Cailles avec un filet nommé *Hallier*, est depuis le mois d'Avril, qu'elles arrivent en France, jusqu'au mois d'Août, qu'elles cessent d'être en chaleur. On ne prend que des mâles, parce qu'ils viennent a la personne qui contrefait le cri de la femelle avec un appeau fait comme l'une des deux figures suivantes.

Le premier A est fait d'une petite bourse de cuir, large de deux doigts, & longue de quatre, se terminant en pointe en façon de poire; on l'emplit a demi de crin de Cheval, & dans le bout on met un petit sifflet C. fait de l'os d'un jarret de chat, de liévre, ou pour le mieux, du grand os de l'aile d'un vieil Héton, qu'on coupe long de



trois doigts, & on fait le bout C en forme de flageolet, avec un peu de cire molle; on en met aussi un petit morceau pour boucher le bout B qu'on perce avec une épingle quand on veut le faire sifler plus clair, on lie ce siflet avec la bourse.

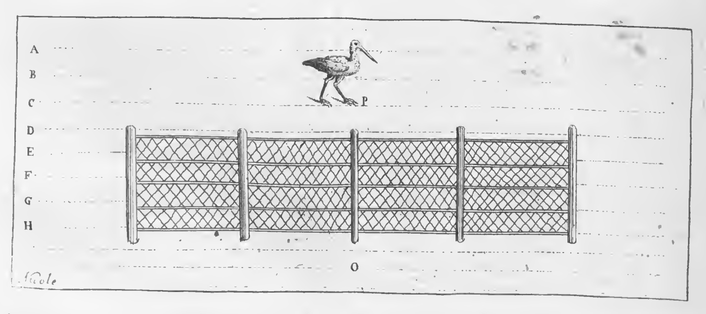
Pour le faire joüer, on le met tout de son long dans la paume de la main gauche, & tenant quelqu'un des doigts de la main renversée dessus le haut du cuir, on frappe dessus le lieu marqué A. avec le derriere du pouce de la main droite, & on contrefait la femelle.

L'autre sorte d'appeau représenté dans la figure 2e. est long de quatre doigts, & plus gros que le pouce, fait d'un morceau de fil de fer tourné en rond, comme seroit de la canetille, on le couvre tout de cuir, il doit être fermé d'un bout avec un morceau de bois plat marqué 2. il y a au milieu un petit brin de fil ou de cuir 7. par lequel on le tient d'une main pour le faire jouer, on attache à l'autre bout un petit siflet tout de même qu'à l'appeau representé dans la premiere figure.

Pour le faire joüer on tient de la main gauche le petit brin de cuir 7. presque au rais du morceau de bois 2. & de la main droite on prend le courcaillet par l'endroit où il est lié sur le siflet marqué 3. & on le fait crier comme fait la femelle qui appelle un mâle.

Les Savoyards autrement Colporteurs, ont souvent de ces appeaux à Cailles fait de la derniere maniere; pour ce qui est du Hallier, consultez l'article où il en est parlé, vous y trouverez la méthode de le faire; il se porte dans la poche, ou dans quelque petit sac avec l'appeau.

Quand vous desirerez passer le tems à prendre de ces Oiseaux, il faudra le matin au Soleil levé, à neuf heures, à midi, à trois heures, ou au Soleil couché, vous promener autour des campagnes couvertes de blés, tenant votre appeau dans la main, & si-tôt que vous entendrez chanter une Caille, & lui donner d'eux coups d'appeau, si elle n'a point de femelle, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, principalement le matin & le soir, & pour les autres heures elle courra vers vous; vous connoitrez par ce moïen si c'est un mâle seul; car s'il a sa femelle, encore qu'il chante & qu'il entende bien votre appeau, il n'aprochera pas de vous.



Si vous connoissez que ce soit un mâle seul, il faut approcher à quinze pas de lui, & piquer le Hallier, supposez que les lignes pouctuées marquées des lettres A B C D E F G H, soient les planches de Blé, & que la Caille soit à la lettre P. tendez le filet sur le haut du sillon joignant le Blé, & piquez le Hallier; ensorte que l'Oiseau qui court au travers le Blé se mettre dedans sans l'appercevoir, puis retirez-

vous

vous en arriere dans le fond de la troisiéme ou quatriéme raye O. auquel lieu vous devez être baissé & caché vis-à-vis le milieu du filet pour appeller la Caille.

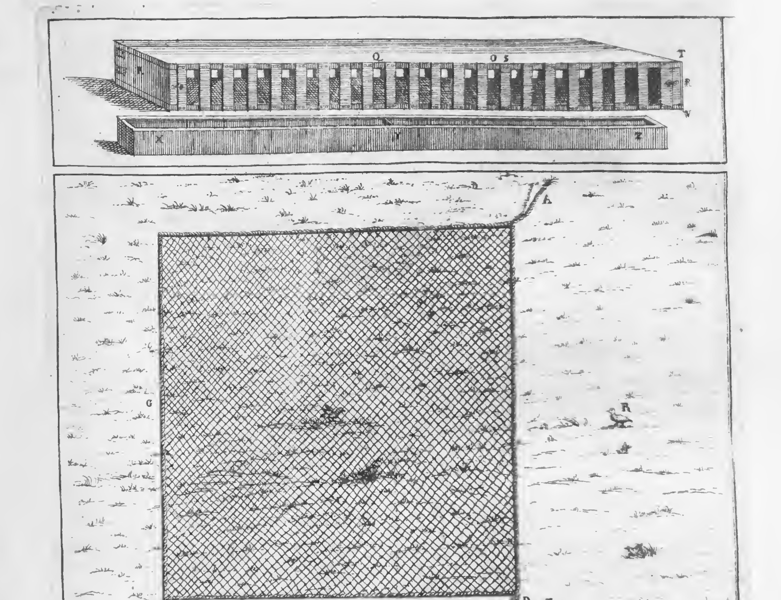
Si-tôt que le mâle chantera, & non auparavant, répondez-lui, & lorsqu'il cessera, cessez aussi; il viendra droit à vous, croyant que c'est la femelle qui l'appelle, & se prendra dans le Hallier.

Il ne faudra pas vous presser d'aller à lui, parce qu'il s'en rencontre quelquefois deux ou trois dans la même piéce de blé qui n'ont point de femelle, & qui ne chantent point quand ils vous entendent appeller le mâle qui vous répond, mais vont cherchant la femelle où ils l'entendent chanter. Si bien qu'ils se rencontrent proche du filet, prêts à donner dedans, lorsque vous pensez prendre celui qui est déja pris dans le Hallier, & ces mâles vous voyant approcher d'eux, s'envolent & ne reviennent plus.

S'il arrivoit que la Caille eût passé par un des bouts du filet, elle seroit aussi tôt près de vous, il ne faut pas remuer, mais lui donner le tems de s'écarter, & lorsqu'elle sera assez loin pour ne vous appercevoir ni entendre remuer, changez de place, & retournez de l'autre côté du Hallier pour la faire revenir dedans; le matin devant le Soleil levé, ou le soir après le Soleil couché qu'il y a de la rosée, ou bien le jour lorsqu'il a plû, les Cailles ne veulent point courir craignant de se mouiller, mais elles volent tout d'un coup jusqu'à vos pieds; en ce cas il vous faudra mettre au fond de la raye la plus proche du filet, afin que la premiere Caille qui volera & se posera proche de vous, ne soit point obligée de se relever pour approcher, car elle aimera mieux marcher vous entendant si proche, que de se relever pour voler.

J'ai jugé à propos de dessiner une figure pour vous enseigner comme il faut que la cage à nourrir les Cailles soit faite.

Prenez deux ais de bois sec, longs de quatre pieds, larges d'un pied, & épais d'un demi pouce, attachez avec des clous des morceaux de bois plats, larges comme le doigt, & clouez-les des deux côtez de la cage, en tel espace qu'ils soient autant pleins que vuides, & que le dedans soit de quatre pouces de hauteur entre les deux ais, depuis T. jusqu'à la lettre V. Il faudra mettre par les deux bouts un petit ais d'un pied de long, & haut de quatre pouces, qui s'ouvrira en façon de porte pour mettre ou tirer les Cailles hors de la cage. On fera aussi deux petits augets, Z. Y. X. aussi longs que sera la cage, ayant chacun une séparation au milieu Y. afin de séparer le boire d'avec la mangeaille, & l'on en mettra un de chaque côté de la cage; ces augets seront seulement de deux pouces de hauteur.



Maniere de prendre les Cailles avec une tirasse & un chien couchant.

La saison de prendre des Cailles avec un filet nommé *tirasse*, & un chien couchant, est depuis qu'elles sont dans les prairies au mois de Mai, jusqu'au mois de Septembre qu'elles s'en vont. Cette chasse est plus pénible que la précédente, mais elle est aussi plus récréative & plus profitable.

Pour la mettre en pratique, il faut avoir un chien couchant qui arrête le gibier, & une *tirasse*; deux personnes vont ensemble, dont l'une tient le filet sur le bras ploïé, en état de servir promptement; l'autre porte un sac pour mettre les Cailles qu'on prendra. Quand on est arrivé sur le lieu où l'on veut chasser, il faut faire avancer le chien, & le faire chasser tant qu'on pourra le nez dans le vent, & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, vous irez à quinze ou vingt pas de lui par le devant, déploïerez la *tirasse*, tenant chacun le bout de la corde, il faudra tirer bien fort, & avancer jusqu'à ce que le chien soit couvert, & pour lors si le gibier ne paroît pas, frappez de vos chapeaux sur le filet pour le faire partir, & l'aïant pris ploïez la *tirasse* & faites chasser le chien comme la premiere fois. La figure suivante montre comme le chien fait son arrêt sur une Caille, & comme le filet est étendu dessus par devant le nez du chien.

De quelle maniere on prend les Cailles sans chien.

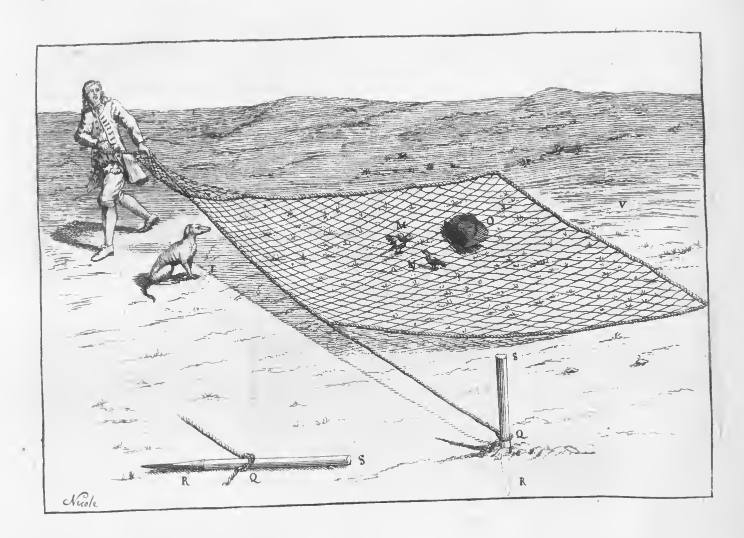
Les Païsans qui se mêlent de prendre des Alouettes & les Pluviers, vont prendre les Cailles dans les prairies; & comme ils n'ont pas le moïen d'avoir un chien couchant, ou bien qu'ils ne le savent pas dresser, ils se contentent d'avoir un Appeau, ou d'écouter chanter quelque Caille. Cette chasse se doit faire lorsque les Cailles sont en amour. Ils vont deux de compagnie, l'un tient la *tirasse*, & l'autre l'appeau, qu'il fait souvent jouer de fois à autre: tous deux prêtent l'oreille de tous côtez, & la premiere Caille qu'ils entendent chanter ils y courent; quand ils sont à peu près a l'endroit où elle a chanté, ils se couchent sur le ventre dans le silence jusqu'à ce qu'elle chante une autre fois; & alors ayant remarqué le lieu ils se levent déploïant le filet, & le vont trainant jusqu'à ce qu'elle soit partie, & s'ils croïent l'avoir passée ils retournent, & posant les bouts de la *tirasse* à bas, frappent dessus avec leurs chapeaux, & puis ils la reportent plus loin, & font plusieurs fois la même chose, tant que la Caille se leve ou qu'elle soit prise: quand il y a quelque mâle qui n'a point de femelle il répond a l'appeau; c'est pourquoi ils vont jusques sur lui pendant qu'il chante.

Il s'en prend une quantité depuis une heure devant le Soleil couché, à cause que les femelles se promenent dans l'herbe, & si-tôt que le mâle perd de vûë la femelle, il court après en *margaudant*, qui est un certain cri qu'il fait de la gorge, ce qui fait qu'on le suit facilement de près, & qu'il est pris avec la compagne. Lorsque le Soleil est bien bas, & qu'il y a de la rosée dans l'herbe, les Cailles ne courent plus, elles se tiennent dans les endroits qui sont un peu foulez; en ce cas il faut user d'une ruse representée dans la figure ci-devant.

Quand vous aurez entendu une Caille qui n'a point de femelle, cherchez un lieu où l'herbe soit haute, & déploïez la *tirasse*, étendez-la de sorte que la corde A. D. soit du côté de la Caille, marqué de la lettre R. Il faut prendre garde que l'herbe ne soit point foulez par le devant. Retirez-vous au derriere joignant la queuë G. du filet, & étant couché sur le ventre appellez la Caille, si-tot qu'elle chantera répondez-lui seulement d'un coup d'appeau pour la faire avancer, elle entrera sous le filet, & lorsque vous verrez qu'elle y sera, frappez de votre chapeau pour la faire lever, & la prenez.

Pour prendre les Cailles avec un filet & un chien, par une seule personne.

Quelquefois on voudroit se divertir pour prendre des Cailles, mais faute de compagnon pour aider à mêner le filet, on est contraint de se reposer: je veux vous en faire faire une qui ne coûtera rien à nourrir. *Voyez* la figure qui est ici representée.



Ayez un bâton S. Q. R. gros comme un manche de fourche, long de trois ou quatre pieds, plus gros d'un bout que d'autre, faites-y mettre au petit bout R. une pointe de fer qui sera faite en douille, pour y faire entrer & cloüer le bout du bâton; cette pointe sera longue de demi-pied, afin de ficher en terre ce compagnon, pour le faire tenir bien ferme, attachez un des bouts de la corde du filet au bas du bâton ou compagnon, à neuf pouces proche de la pointe, qui est l'endroit marqué de la lettre Q. & tenez votre filet ploié sur le bras gauche, & ce bâton dans la main, faites chasser le chien T. & si tôt qu'il aura fait son arrêt, allez à côté de lui éloigné de deux toises, & piquez-y le bâton au lieu R. puis en reculant vers la terre V. comme si vous vouliez vous éloigner du chien, laissez couler le filet à bas, & tirant bien fort la boucle au bout de la corde, tournez par devant le nez du chien, jusqu'à ce que la corde le touche, par ce moyen les deux Cailles M N. seront couvertes; pour lors laissez aller le filet à bas, & frappez de votre chapeau dessus pour les faire lever: vous pourrez dès le commencement vous exempter de peine, si ayant déployé la *tirasse*, vous mettez votre chapeau sur le milieu O. car en tournant il approchera du gibier, qui en sera épouvanté, ce qui le fera partir.

Pour engraisser les Cailles.

Servez vous d'une cage faite comme celle qu'on a décrite un peu plus haut; mais il faut qu'elle soit basse, & qu'elle ne soit couverte que d'une toile, afin que les Cailles en sautant ne se cassent point la tête. Vous leur donnerez deux fois le jour de l'eau nette avec du millet ou du froment pur. Quand elles sont grasses on les apprête de plusieurs façons, comme on va le dire.

Caille rôtie.

Pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, on la met ensuite en broche pour la faire cuire; & si-tôt qu'elle est cuite on la sert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du sel & poivre blanc.

Cailles en ragoût.

Ayez des Cailles, fendez-les en deux sans les séparer, passez-les à la poële avec du lard fondu, assaisonnez-les de sel, de poivre & de muscade; mêlez-y des champignons, un peu de farine & du jus de mouton, puis servez-les chaudement, après y avoir mis un jus d'orange.

Cailles à la braise.

Faites une farce avec de la rouelle de veau, de la moëlle de bœuf, du lard, du sel, du poivre & du persil, farcissez-en les Cailles; ensuite mettez au fond d'une marmite des bardes de lard, des tranches de veau ou de bœuf, arrangez les Cailles dessus, assaisonnez-les de sel, de poivre & d'herbes fines; mettez encore par-dessus des bardes & des tranches, & couvrez la marmite de son couvercle. Après cela faites-les cuire doucement à la braise. Quand elles seront cuites, faites-y un ragoût de ris de veau passé au blanc avec des truffes, des crêtes & des champignons: un peu avant que de les servir il faut y délaïer un jaune d'œuf avec de la crême de lait.

[CAILLETEAU, c'est le petit de la Caille: on chasse les Cailleteaux au fusil; ils se servent rotis comme les Cailles.]

CAILLE'. C'est du lait pris ou coagulé avec de la presure qu'on met dedans pour le faire prendre. On prend une assez petite quantité de presure qu'on délaie dans du lait, on le laisse ensuite reposer dans un lieu frais. Au lieu de presure on se peut servir du suc ou lait de figuier, de la fleur de chardon-béni, de celle du chardon sauvage, de gingembre & d'œufs de brochet.

[Le caillé qui se fait de lui-même, n'est pas si bon que le premier pour faire des fromages: on le mange avec du pain comme on fait le lait; il est aussi sujet à s'aigrir, ce qui lui arrive principalement pendant les grandes chaleurs. On employe encore ce caillé pour détremper de la mangeaille aux jeunes dindons. Souvent ce lait ainsi coagulé sert de rafraichissement pour ceux qui travaillent à la campagne pendant la fauchaison ou la moisson; on leur en porte de grandes terrinées dans lesquelles ils mettent tremper leur pain.]

CAISSE. C'est un vaisseau quarré, fait de menuës planches de sapin ou d'autres bois leger, & dont on se sert pour mettre des orangers, des jasmins, & autres arbres & arbrisseaux. Ainsi on dit en terme de jardinage: *Voilà une belle caisse d'oranger: cette caisse de laurier est fort belle*; c'est-à-dire, cet oranger qui est dans cette caisse est fort beau: ce laurier que cette caisse contient est fort beau.

[Il y a des caisses de plusieurs grandeurs depuis un pied en quarré sur

sur tout sens jusqu'à trois pieds. Les petites caisses s'emploïent pour les gérofleés doubles, & autres petits arbrisseaux de pareille grandeur. Celles d'un pied & demi ou de deux pieds de large sont propres pour les jeunes orangers, les lauriers roses, les grenadiers, & les caisses qui ont deux pieds & demi ou trois pieds de large servent pour contenir les gros orangers & autres arbres aussi gros. On les peint en verd si l'on veut, ou bien en couleur de fayance; cet ornement les rend non-seulement agréables à la vûë, mais il contribuë encore à leur durée, les empêchant de se pourrir, a cause de l'huile.]

C A L.

CALAMINE. [Qu'on nomme aussi CADMIE ou Pierre CALAMINAIRE, & quelquefois CALAMITE.] C'est un mineral ou une terre fossile, ou pierre médiocrement dure, dont il y a deux sortes. La Calamine rougeâtre est parsemée de veines blanches, dures. On la tire des carrieres qui sont proche de Bourges & de Saumur; & la Calamine grise qu'on trouve en Angleterre & en Allemagne près des mines de cuivre & de plomb.

La Calamine entre dans la composition du leton; on l'employe aussi en Flandre pour faire le cuivre rouge, qu'on met par plaques par le moyen de gros marteaux.

La Calamine rougeâtre est astringente, elle desséche & cicatrise les plaïes; on s'en sert dans les onguents & dans les emplâtres.

CALCINER. C'est réduire les métaux ou les mineraux en chaux, ou en poudre très-subtile par le moyen du feu.

CALCUL. *Voyez* PIERRE ou GRAVELLE.

CALEBASSE. Ce terme se dit des Prunes, qui dans le mois de Mai au lieu de grossir & de conserver leur verd, deviennent larges & blanchâtres, & enfin tombent sans venir en grosseur.

CALIBRE. C'est l'ouverture d'un fusil ou d'un pistolet, par où entre & sort la bale.

C A M.

CAMOMILLE, en Latin *Chamemælum.* Il y en a plusieurs especes, dont nous allons donner la description de quelques-unes.

Description de la Camomille.

Elle a les branches petites, de la hauteur d'un pan, ayant plusieurs branches, plusieurs petites feuilles menuës, & de petites têtes rondes. Ses fleurs sont jaunes au milieu, & à l'entour blanches, jaunes ou purpurines, de la même grandeur que celles de la ruë; elles sortent en grande quantité.

Lieu. Elle croît dans les lieux raboteux & au long des chemins; on l'amasse au Printems; elle sent fort bon & fleurit en Juin.

Proprietez. Les racines, les fleurs & l'herbe sont chaudes & attenuantes, étant prises en breuvage ou fomentées, elles provoquent les mois & font sortir l'enfant du ventre de la mere, & aussi la gravelle. Elles guérissent la jaunisse & plusieurs autres symptomes du foie; leur decoction est bonne pour faire des fomentations aux maladies de la vessie. Celle qui a la fleur rouge & qui est la plus grande, est la meilleure contre la pierre.

Description de la Camomille Adonis.

L'Adonis est une espece de *Camomille*, & la plus haute de toutes, faisant une tige d'une coudée, assez grosse par le bas & plus mince par le haut. Elle fait plusieurs branches & petites branchettes, à la cime desquelles sont divers petits boutons ronds où est sa fleur purpurine & rouge: il y a aussi parmi les branches de petits jettons, au bout desquels il y a des ombelles longues & pointuës, de certaines petites feuilles blanches, entierement semblables aux fleurs de la *Camomille*; elle jette ses feuilles ramassées par intervales au pied des branches tendres & fort découpées en pointe, assez semblables à celles de la *Camomille*: sa racine n'est gueres longue ni enfoncée dans la terre.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & dans les Jardins cultivés en France. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Cette espece a de très-grandes vertus contre la pierre, elle provoque l'urine: elle est singuliere pour amollir, résoudre, rarefier & lâcher; & pour cet effet nul remede n'est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feuilles & ses fleurs. Les feuilles de *Camomille* pilées avec du vin blanc, font un breuvage profitable pour guérir toutes sortes de fiévres, principalement la tierce, a raison dequoi les Prêtres d'Egypte la dédioient au Soleil; même l'eau de *Camomille* bûë tiéde au commencement de l'accès, guérit du tout la tierce par le vômissement; les feuilles encore vertes, mortifiées sur une tuile ou poële ardente, appaisent soudainement les douleurs de tête.

Description de la Camomille jaune, en latin *Chrysanthemum.*

C'est une herbe tendre, branchuë, produisant des tiges lisses, rondes, ses feuilles fort longues, crenelées a l'entour, les fleurs sont a la cime des branches, semblables à celles de la Camomille, mais beaucoup plus grandes, jaunes comme l'or, d'une odeur agréable. La racine est blanche & fibreuse.

Lieu. Elle croît au territoire de Sienne, en Boheme, Moravie & Autriche, dans les champs: elle fleurit en Juin, & dure jusques proche de l'Hiver.

Proprietez. La semence & la plante bouillies avec du vin, guérit la jaunisse, & elle rend la couleur vive si on en boit souvent après le bain: ses fleurs broïées & incorporées en cerat resolvent le pus: les mêmes pilées & mélées avec de l'huile & de la cire, appliquées en forme d'emplâtre, resolvent les œdemes qui viennent sur la tête.

CAMPHORATA. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pied ou un pied & demi; elles sont relevées alternativement par des nœuds. Ses feuilles qui sortent de ces nœuds sont petites, longuettes, & entassées les unes sur les autres; elles sentent le Camphre quand on les écrase avec les doigts. Sa fleur qui paroit au mois d'Août & de Septembre est un petit vase herbeux. Sa racine a plusieurs têtes, & elle est presque aussi grosse que le pouce.

Lieu. Elle vient dans les lieux chaux & sabloneux; on en trouve aux environs de Montpellier & vers Frontignan.

Proprietez. Elle est apéritive, déterfive, résolutive & céphalique, elle est bonne pour les vers, elle provoque les mois aux femmes, elle excite la sueur, on l'emploie avec succès dans l'hydropisie & dans l'asthme.

La maniere la plus sûre pour se servir de la Camphorata, est de la donner en tisane, on prend les brins les plus tendres, les plus déliez & les plus garnis de feuilles. On les coupe comme on fait le chiendent, on en met depuis une once jusqu'à deux sur une pinte d'eau, ou quelquefois de vin blanc.

CAMPHRE. Le *Camphre* est une gomme qui sort d'un arbre qui croit aux Indes Orientales. Cette gomme guérit les inflammations des yeux, appaise la douleur de la brûlure, mêlée avec de l'eau rose, de l'eau de plantin ou de morelle: elle appaise la douleur de tête qui provient de chaleur, elle est chaude naturellement, & froide par accident comme le vinaigre. En portant un sachet sur soi où il y ait du Camphre, on n'est point atteint de la luxure, selon les Sieurs Brunet Docteur, & de la Haye.

C A N.

CANARD. C'est un oyseau amphibie qui vit dans l'eau & sur la terre. Il est assez connu; sa femelle est appellée Cane.

Il y a de deux espéces de Canard, l'un est domestique & l'autre sauvage.

Le Canard domestique se nourrit dans la basse-cour, il lui faut de l'eau, il marche lentement, il ne s'éleve presque point de terre, mais il nage avec vitesse. On lui a donné le surnom de barboteux, parce qu'il aime à se vautrer dans les lieux bourbeux, dans les ruisseaux, aux bords des étangs & des marais.

Le Canard sauvage va chercher sa nourriture dans les bois, ce qui l'a fait surnommer sauvageon; pendant l'Hiver il vole en troupe vers les rivieres & les marais. Alors on le nomme oyseau de riviere. [Il y en a de plusieurs espéces; mais le dernier est le meilleur & le plus estimé de tous, sa chair est rougeâtre, brune, beaucoup plus savoureuse que celle de l'autre.] Le petit du Canard sauvage est appellé Halebran, ou Halebrent.

Les œufs de la Cane sont plus gros que ceux de la Poule, leur coquille est aussi plus épaisse, & ils sont bons à manger. On donne aux Poules des œufs de Canes à couver, mais les Canetons leur donnent bien de l'inquiétude lorsqu'ils se jettent a l'eau; [car elle est obligée de se tenir au rivage où elle l'appelle avec tendresse, & en gémissant en sa maniere, comme s'il étoit un enfant perdu.]

Le Canard est fort goulu, il rejette souvent ce qu'il a pris; il se nourrit de pain, de grain, de crapeaux, de grenouilles & d'autres insectes.

Proprietez.

La chair de Canard nourrit beaucoup; mais elle est de dure digestion. Sa graisse est adoucissante, résolutive & émolliente. Son foie est propre pour arrêter le flux hépatique. Enfin on l'emploïe entier dans la colique venteuse, on l'ouvre tout vivant, & on l'applique immédiatement sur le ventre. Nous dirons à la fin de cet Article de quelle maniere il s'apprête.

Plusieurs manieres de prendre les Canards sauvages.

Comment se font les nappes pour prendre les Canards.

Les nappes pour prendre les Canards se font de mailles à losanges de trois pouces de large. Il faut faire la leveure de trente-cinq ou quarante mailles, la longueur de chaque filet sera de dix, onze ou douze toises, la largeur suivra la leveure. Quand le filet sera tout maillé on l'enlarmera, à la reserve qu'il faut faire les grandes mailles de ficelle des deux côtez, de sorte qu'elles ne soient pourtant que de six en six pouces seulement, pour y passer par dedans des cordes cablées, ausquelles il faut faire des boucles pour les passer de chaque bout à des bâtons lorsqu'on voudra s'en servir. Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins, autrement il ne résisteroit pas a l'eau dans laquelle on tend ces filets; il faut les teindre en couleur brune: je serois d'avis de faire tremper ces sortes de filets dans de l'huile, après qu'ils auront été teints, afin de les mieux conserver dans l'eau.

Premiere maniere de prendre les Canards avec des filets.

Ceux qui se mêlent de prendre des Canards avec des filets, en ont de vivans qu'ils nourrissent exprès pour en prendre d'autres. Il faut que ces Canards soient privez, & pourtant de l'ordre des sauvages, parce que les autres n'approcheroient pas des domestiques. On fait toûjours provision de sept ou huit femelles, & d'autant de mâles, afin que s'il s'en perd l'on en ait toûjours quatre de prêts pour servir.

Les filets ne se tendent jamais que dans les endroits où il y a environ un pied d'eau, & non davantage; c'est pourquoi les greves y sont bonnes

bonnes, & quelquefois les prairies quand l'eau est débordée. Ces filets sont les mêmes que ceux avec lesquels on prend les Pluviers; on les tend de la même façon que ceux à Pluviers, à la réserve qu'ils sont dans l'eau, & qu'il n'y a point de lit pour cacher le filet, il suffit que le filet soit arrangé dans l'eau comme s'il étoit dans un lit. La suivante figure le fait voir tendu; il faut que les guesdes soient de fer & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant versé, les Canards ne puissent plonger par dessous.

Si les guesdes sont de bois, on mettra des morceaux de plomb de pied en pied tout le long de la corde Q. S. pour la faire enfoncer dans l'eau plus promptement, & par ce moien les Canards qui sont pris sous le filet ne peuvent s'échapper de ce côté-là; ces morceaux de plomb se voïent dans la figure le long de la corde Q S.

On pique aussi plusieurs petits crochets de bois tout au long du bord du filet A, B, C, D, opposé à celui qui tient la corde pour le tenir arrêté, ou bien on y met aussi du plomb pour empêcher que les oiseaux pris ne s'élevent.

Le Pauforceau X. & la poulie V. doivent être cachez dans l'eau, afin qu'ils ne soient pas vûs des Canards. La loge sera de quelques petites branches entourée de chaume comme pour les Pluviers, sur le bord de l'eau. Quand on veut tendre ce filet, il faut porter les Canes & Canards, & attacher par les pieds les femelles, dont on en met quelques-unes au devant du filet S. & les autres par derriere dans la forme Y. lesquelles nagent & mangent le grain qu'on leur a jetté dans l'eau. On retient les mâles dans la loge, & lorsqu'il passe une bande de Canards sauvages, on donne la volée à un des mâles privé qui les va joindre, croyant y trouver sa femelle, & ne la voyant pas il l'appelle: la Cane qui est attachée dans la forme entend son mâle en l'air, crie & excite les autres qui sont avec elle de faire de même, si bien que le Canard retournant à sa femelle qui l'appelle, va se jetter dans la forme, les autres le suivent & se posent avec les Canes privées; aussi-tôt qu'ils y sont on tire la corde du rets pour les prendre, on les tuë, & on reserve les mâles privez, puis on retend le filet comme la premiere fois.

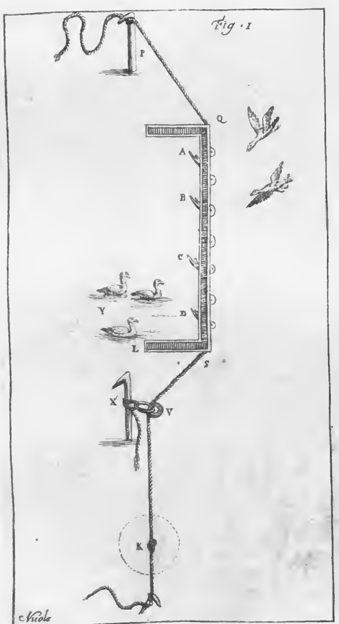
Il arrive souvent que ce mâle n'entend pas sa femelle, soit à cause du vent contraire, ou qu'elle est tardive à l'appeller, pour lors il en faut lâcher un autre, ou deux s'il est besoin, il raméne toute la bande.

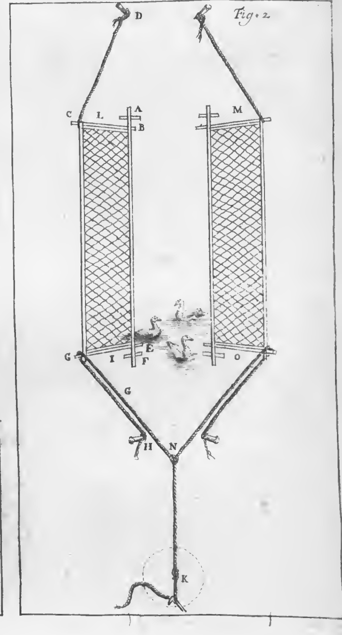
Quand l'eau est trouble, & qu'il fait une petite pluïe, ou bien du broüillard, c'est le tems le plus propre pour prendre des Canards aux filets.

Seconde maniere pour prendre des Canards avec des filets.

Jettez les yeux sur la seconde figure, qui représente deux filets appellez nappes; ces filets seront tendus dans un lieu ou il y aura tout au moins demi pied d'eau pour y être cachez; c'est pourquoi ceux qui prennent des Canards dans les eaux sont toûjours bottez: ces nappes se tendent de la même façon que les nappes pour prendre les Ortolans, il n'y a qu'à observer les mesures suivantes.

Les bâtons ou guesdes, B C. E G. doivent être de fer longs de sept pieds ou sept pieds & demi, la grosseur sera proportionnée à la longueur, les piquets A F seront fort & longs, d'un pied & demi, les autres piquets D. H. de même force, qui auront chacun une corde D. C. longue de trois toises; & l'autre G. H. aura trois pieds moins. La nappe M. O. doit avoir ses bâtons plus longs que les autres de trois pouces ou d'un demi pied. La loge K. sera éloignée des filets de seize ou dix-huit toises. Le nœud N. de la corde ou sont attachées deux autres cordes N G. N O. est éloigné des premieres guesdes de cinq ou six toises; & d'autant que toutes ces cordes des filets doivent être bandées a force de bras, on pique des sarots, ou morceaux de bois longs d'un pied & demi, qui sont fichez de biais en terre du côté des lettres I L. M O. pour faire tenir les guesdes dessous, qui ne pourroient autrement se tenir couchées dans l'eau, s'ils n'étoient retenus sous ces sarrots, d'où on les fait sortir quand on tire la corde K. N.





On attache les Canes à l'entrée de la forme, tenant les Canards dans la loge pour s'en servir, comme il a été dit dans la méthode précédente. Il ne faudra pas que les oiseaux sauvages soient posez dans l'eau pour tirer les filets; parce qu'on les prend en méme-tems qu'ils se posent. Il faut marquer les Canes & Canards privés avec quelque morceau d'étoffe cousu à la jambe, de crainte de les tuer parmi les autres qui seront pris avec eux sous la nappe.

Troisiéme maniere de prendre les Canards avec de la glu.

Cette chasse se voit dans la figure ici jointe. Aïez trois ou quatre livres de bonne glu bien vieille & pourrie, & sur chaque livre mettez-y deux poignées de charbon, de paille brulée, & plein une coquille de noisette d'huile de noix, broüillez le tout ensemble un quart d'heure durant, graissez en une ou plusieurs cordes, longues de dix ou douze toises chacunes, lesquelles vous porterez où sont ordinairement les Canards sauvages, & tendez-les en cette sorte:

Aïez un bateau si vous ne voulez pas entrer dans l'eau, & portez la corde parmi les jones, ou autres herbes dans lesquelles se retirent les Canards, piquez deux bâtons A. B. de sorte que les bouts en soient à fleur d'eau, & attachez-y la corde bien roide, laquelle sera soûtenuë sur l'eau par de petits jones secs C. D. E. F. G. lorsque les Canards seront parmi ces herbes en se promenant sans cesse, ils iront se porter près de la corde qui les arrêtera, & se voulant enlever ils se brideront les ailes, & se noïeront à force de se débattre. Cela se pratique dans le Païs où il y en a en abondance, sur-tout si on tend un grand nombre de ces cordes.

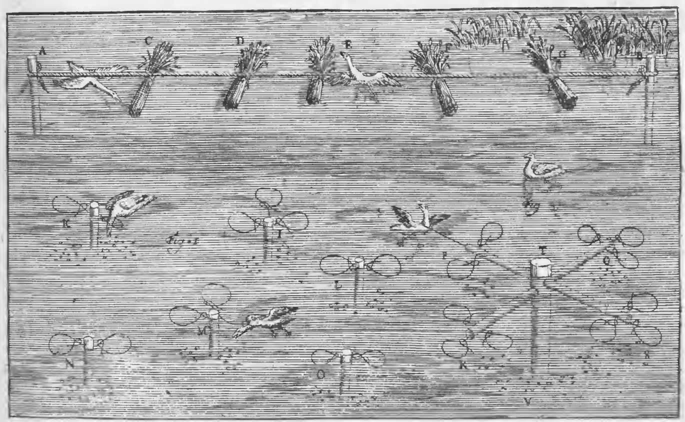
Quatriéme maniere de prendre les Canards dans l'eau avec des colets ou lacets.

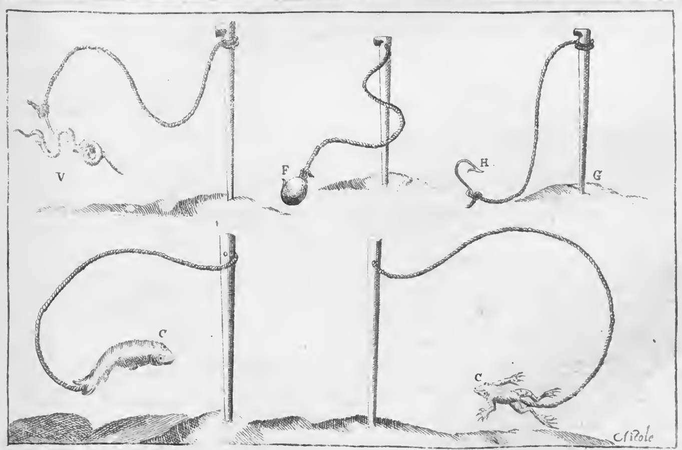
Les Canards sont fort faciles à prendre avec des colets, ou lacets de crin de cheval, dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, comme seroit dans les marais & prairies lorsque les eaux sont débordées, ou qu'il a beaucoup plû. Il faut remarquer l'endroit auquel il vont le plus souvent, & y jetter du grain deux ou trois jours de suite pour les y attirer; car depuis qu'ils y en auront mangé une fois, ils retourneront toûjours au même lieu.

Quand vous en aurez vû dans ce lieu-là, tendez sept ou huit douzaines de colets attachez deux ou trois ensemble, comme à la premiere figure des deux S suivantes: liez-les aux extrémitez des piquets marqués des lettres I. K. L. M. N. O. & piquez-les si avant en terre que le bout & les colets soient un peu cachez dans l'eau, jettez encore du grain sous ces lacets, & allez-y voir soir & matin pour ôter ceux qui se seront pris par les pieds en nageant, ou par le col en barbottant & en mangeant.

On doit aussi tendre ces collets de la maniere qui est expliquée par la 2e. figure ci-après: prenez un piquet T. V. long d'environ deux pieds, selon la profondeur de l'eau, percez-le en croix proche du gros bout T. & mettez dans ces trous un bâton, P. R. & un autre qui le croise Q. S. qui soient gros comme le petit doigt, & long d'environ deux pieds, faites-les entrer avec force; attachez à chaque bout de ces bâtons trois ou quatre colets de crin P. Q. R. S. ces bâtons ainsi ajustez, portez-les dans le lieu où les Canards sont ordinairement, & piquez le bout V. en terre, de sorte que les bâtons où sont liez les colets soient cachez, & que les colets nagent tout ouverts sur l'eau, jettez après cela du grain tout autour du piquet par-dessus les bâtons croisez, & s'il y avoit des herbes au fond de l'eau, ou d'autres saletez qui empêchassent les Oiseaux de pouvoir manger le grain, il faudra y mettre quelques tuiles ou ardoises autour, & jetter l'appas dessus, de façon que les Canards voulant manger vont barbottant au fond de l'eau, & passent la tête dans les colets qui se ferment & les arrêtent par le col, où ils s'étranglent aussi-tôt.

On peut mettre plusieurs de ces piquets ainsi ajustez, & les disposer de maniere qu'ils soient à sept ou huit pieds les uns des autres; pour moi je trouve l'autre invention meilleure avec deux ou trois colets liez à chaque piquet.





Cinquiéme maniere de prendre les Canards avec des hameçons.

Plusieurs Païsans & Bâteliers qui voient ordinairement des Canards dans les marais, tendent sept ou huit douzaines d'hameçons avec des appas au bout. On peut se servir de diverses choses pour apâter, comme du gland, des féves, des morceaux de chair, des petits Poissons, des grenoüilles & des vers de terre. Si vous desirez tendre de la sorte, *voiez* la figure qui est ci-dessus représentée.

Aïez autant de ficelles fortes, & longues de quatre ou cinq pieds que d'hameçons, & liez-en une à chaque bout; vous attacherez toutes ces ficelles chacune a un piquet, comme celui qui est marqué de la lettre G. vous les piquerez au fond de l'eau de côté & d'autre, faisant entrer l'hameçon H, dans le gland ou dans la féve F. le poisson ou la grenouille C. le vers de terre V. ou autre appas; vous pouvez y jetter du grain quelques jours de suite pour les attirer en ce lieu-là. Aussi-tôt qu'ils se seront jettez dans l'eau, & qu'ils auront trouvé les appas, ils les avaleront affamez, & lorsqu'ils penseront changer de place, se sentant arrêtez, ils voudront voler, si bien que l'hameçon les accrochera. Il faudra visiter cet endroit soir & matin pour ôter ceux qui se rencontreront pris.

Il y a des personnes qui mettent une longue ficelle ou corde, & y attachent tous les hameçons; mais ce n'est pas la bonne maniere, car le premier Oiseau qui est pris épouvante les autres, faisant remuer cette grande corde. Servez-vous donc plûtôt de nos lignes separées avec leurs piquets tels qu'ils paroissent cottez des lettres G. E. C. V.

Maniere d'apprêter les Canards.

Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque aprêt qu'on les puisse mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les Canards sauvages.

Canards en potage.

Prenez des Canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis aïez encore des navets, ratissez-les, coupez-les en long, passez-les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine, mettez le tout ensemble dans un pot avec du bouillon, assaisonné de sel, de poivre, & d'herbes fines; & lorsque vous verrez que le Canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dressez-le; faites mitonner ce potage, puis garnissez-le de votre Canard, de vos navets, & d'un peu de pain frit, & servez-le chaudement. Les Canards se mangent aussi en pâtez, & à la daube, accommodez comme le chapon.

Canards sauvages.

Tout Oiseau de riviere doit être vuidé; ainsi on n'oubliera point de vuider le Canard sauvage; après cela on le met à la broche sans le larder; & lorsqu'il est a demi cuit, on le flambe avec du lard, & cette viande veut toujours être mangée plûtôt sanglante que trop cuite; & pour sauce on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre, avec du sel & du poivre blanc.

Canards aux huitres.

Faites un ragout dans une casserole avec des huitres, des trufles, des ris de veau, des ciboules hachées, du persil, du sel, du poivre, & du beurre frais, farcissez-en des Canards sauvages après les avoir troussez: ficelez-les pour empêcher que la farce ne tombe, & faites-les rôtir a la broche. Quand ils seront cuits vous les servirez avec le même ragoût par-dessus, auquel vous ajoûterez un coulis de champignons. Ce mets ne se sert que pour entrée.

Canards en ragoût.

Quand vous aurez fait cuire à demi les Canards à la broche, vous acheverez de les faire cuire dans un ragoût de ris de veau, de truffes, de champignons, de culs d'artichaux, de fines herbes, d'une pointe de rocambole & de quelques autres assaisonnemens. Lorsqu'ils seront cuits, vous y ajoûterez des fricandeaux & autres garnitures, & vous les servirez.

Pour engraisser les Canards, le secret est merveilleux: il faut les enfermer dans un endroit, leur donner du son un peu trempé, & ne leur pas donner à boire.

CANCER. C'est une tumeur impure, maligne, ronde & inégale, qui est au commencement sans douleur, & qui est engendrée d'une humeur atrabilaire.

Cette tumeur porte le nom de *Cancer* par ressemblance au cancre de mer, aïant comme lui une couleur obscure, & plusieurs pieds, qui sont toutefois de petites veines qui pénétrent, s'attachent, & s'étendent dans les chairs.

On en distingue de deux sortes, le premier est engendré d'une mélancolie aduste, qui à comparaison de l'autre a des symptômes beaucoup plus doux, d'autant que le dernier mêlé d'une bile brûlée avec d'autres humeurs, s'étant venuë à pourrir dans les veines, & à se jetter aux extrémitez, y fait ressentir des douleurs très piquantes, que si dans la suite il vient a s'ouvrir, il paroit alors une couleur livide & plombée qui s'enfonce & se rend de plus en plus horrible, affreux & puant.

Plusieurs accidens causent cette fâcheuse maladie: premierement le lait qu'on a tiré d'une nourrisse malsaine. Secondement, l'usage immoderé des fruits cruds, des sucreries, des mauvaises viandes ou des eaux corrompuës, avec cela la propre indisposition du foye, ou de la rate, la suppression des hemorroïdes, ou celle des mois, ou d'autres évacuations y peuvent contribuer,& en dernier lieu il succede a x écroüelles, ou au schirre [qui ont été maltraitez; & elle se manifeste quelquefois aux parties génitales des deux sexes.]

Le Cancer se jette plus volontiers aux mammelles à cause de leur foiblesse, qu'elles sont vuides & fort délicates; par fois il s'attache aux yeux [aux parties exterieures du visage, on l'appelle *noli me tangere*] au nez, aux oreilles, aux lévres, au palais, au fondement, & a la matrice [l'ulcere aux jambes qu'on appelle Loup, est veritablement une espéce de Cancer.]

Description du Cancer de la mammelle.

Lorsque le Cancer commence à paroître, il n'est pas si gros qu'un pois; on n'y remarque qu'une petite tumeur dure, noirâtre, livide, & importune par ses picotemens. Quand cette tumeur a pris son accroissement, elle est dure, plombée & livide: la douleur qu'elle cause est d'abord supportable, mais elle devient insuportable dans la suite, & le Cancer infecte par sa puanteur. Lorsqu'il est prêt d'ulcerer, on y sent une chaleur fort grande, & la pulsation est piquante, les veines d'alentour sont gonflées & remplies d'un sang noir, elles paroissent s'étendre comme des jambes d'écrevisses, jusqu'a ce que la mort survienne.

Si le Cancer n'est point ulceré, on lui donne le nom d'occulte, mais s'il est ulceré on l'appelle manifeste.

Tous les remedes qu'on va proposer ne sont que palliatifs, on n'emploie la plûpart que pour le Cancer oculte, & pour empêcher qu'il ne s'ulcere. A l'égard du manifeste, on se sert heureusement de l'esprit de suie de cheminée, & de l'huile des écrevisses de mer qu'on verse toute chaude dans l'ulcere. Si ces remedes n'ont point d'effet, il faut en venir a l'opération.

Divers remedes pour les Cancers.

Si dès que le Cancer commence on purgeoit souvent le malade [avec l'hellebore & le mercure doux,] qu'on lui ouvrit deux ou trois fois la veine du bras, & une fois celle du pied; qu'aux femmes l'on provoquât leurs ordinaires dans le tems qu'elle devoient les avoir, & aux hommes les hémorroïdes, & qu'avec cela on leur fit observer un exact régime, qu'on leur donnât souvent à boire des Tisannes composées de Capillaires, de Ceterac, de la grande Scrofulaire, ou de la Renoüée, qu'on leur en fit porter attachée au col, ou une Emeraude, ou un Saphir, & de leur faire manger souvent des Ecrevisses, ou de leur donner de la Teriaque à jeun, détrempée dans un demi verre de vin blanc, on empêcheroit par ce moïen le cours de cette humeur. Si tout au contraire on la néglige il est certain qu'elle se rendra rebelle, & arrivera à une grandeur si considérable, qu'il n'y aura guere que l'operation qui la puisse guérir, encore ce sera bien hazarder, à raison de la quantité de vaisseaux qui sont à l'entour; c'est pourquoi on conseille de deux maux d'éviter le plus funeste qui seroit celui de l'ouvrir; si toutefois de lui-même cela arrivoit, l'on conseille de ne point se servir d'autres remedes exterieurs que de l'un ou de l'autre des deux suivans.

Prenez du plomb brûlé & lavé, du pompholix, & de l'encens, de chacun deux dragmes & demie, de l'absinthe en poudre demi once, de l'huile rosat trois onces, prenez du plomb, de la cire six dragmes, du suc de Solanum trois ou quatre onces, jettez ensuite les poudres & les remuez, jusqu'à ce que la pommade soit froide.

Ou bien prenez une dragme de ceruse, trois dragmes de plomb brûlé & lavé, deux dragmes d'antimoine, une dragme de pompholix, autant de camphre & d'alun, demi dragme de Pierre hématite, & autant de corail, une once d'huile de tabac, autant de suc de joubarbe, mêlez le tout ensemble, & dans un mortier de plomb battez-le en maniere de cerat, avec autant de suc de feuilles de tabac, ou de son infusion, qu'il en faudra. De plus ce cerat est très-efficace pour les ulceres des jambes, & pour les écroüelles qui sont ouvertes.

On pourra encore jetter sur le *Cancer* de la poudre des yeux d'écrevisses de mer.

A l'égard du *Cancer* qui ne sera point ouvert, s'il cause de grandes douleurs, on l'étuvera avec du suc de plantin, ou de morelle, ou de *Bourse à Pasteur*, ou de joubarbe, mélant parmi l'une desdites eaux, un peu de camphre; ou l'on y appliquera une emplatre de paracelse, ou une plaque de plomb; & l'espace d'un mois ou six semaines, on usera de cette poudre les matins à jeun, détrempée dans un verre de vin blanc.

Prenez demi-once de cloportes préparées, c'est-à-dire, lavée dans du vin, & puis sechées au soleil; une dragmes de poudre de viperes, une once des yeux d'écrevisses, demi dragme de sel d'urine, & de sel de tartre. Réduisez le tout en poudre très-subtile & donnez-en une dragme à chaque fois. Ceux ou celles qui pourront se résoudre à boire tous les matins leur urine à jeun, s'en trouveront parfaitement bien; & si dans ladite urine on y faisoit infuser des feuilles de tabac vertes ou sechées, & que l'on en bassinât le Cancer qui seroit ouvert, on s'en sentiroit fort soulagé, on s'en pourra servir en injection pour la matrice, y ajoutant de la poudre de cloportes, & des yeux de cancres. [Le cataplâme de ciguë adoucit puissamment l'acrimonie du Cancer, mais il faut prendre garde qu'il ne cause des écorchure a la peau; il faut faire diversion de l'humeur par des cauteres.

Autre remede.

Prenez la tête morte de l'esprit de suie calcinée, tirez le sel avec du vinaigre, puis resoudez à l'humide, on en frotte les bords du Cancer, & vous verrez sortir le venin en forme de rosée, continuez d'en mettre légerement, dans cinq ou six jours l'escarre tombera.

Item, Prenez du tartre, de l'orpiment, une livre de chacun: du sel ammoniac, demi livre: du nitre ou salpêtre, une livre: fulminez & calcinez-les selon l'art: puis pulverisez la masse & mettez-la resoudre, vous passerez doucement de cette liqueur sur le Cancer, soit ulceré ou non, étant extirpé jusqu'aux racines, vous procurerez la chute de l'escarre, puis incarnez, & cicatrisez avant & pendant la guérison: il faut user de bezoard, si vous pouvez lier le Cancer, vous le lierez avec un fil trempé dans cette liqueur, & le Cancer tombera dans dix jours.

Pour les Cancers, en quelque partie du corps qu'ils soient.

1. Prenez des fleurs & tiges de panais sauvage; ces fleurs sont blanches & fort petites; pilez-les & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le mal soir & matin.

2. Prenez du *Diapalma*, dissolvez-le dans du jus de plantin, & frottez-en le Cancer lorsqu'il n'est pas ouvert; & lorsqu'il est ouvert il faut avoir de l'eau de fraise ou de l'eau de cerfeuil, & en frotter le Cancer.

3. Prenez une grenouille réduite par le froid en forme de gelée, & l'appliquez sur le Cancer.

4. Prenez de l'eau de *Gnaphalium* & lavez-en le Cancer, ou bien des feuilles d'*Asarum*, que vous ferez tremper dans ladite eau, ou eau commune, & l'appliquerez sur les Cancers.

Autres remedes pour les Cancers.

Prenez des feuilles de *Solanum lignosum*, qui a la graine rouge & la fleur bleuë, vous les laverez & les appliquerez sur le Cancer soir & matin; mais comme cette plante ne se trouve pas en Hiver, il en faut faire un onguent comme s'ensuit, qui est aussi bon que la feuille.

Prenez une quantité desdites feuilles de *Solanum lignosum*, que vous concasserez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; ensuite prenez une quantité suffisante de la meilleure huile d'olive, que vous mettrez dans un pot de terre qui tienne au feu, dans lequel vous ferez bouillir une bonne poignée de ces feuilles concassées jusqu'à siccité; ce que vous ferez avec une cuillere percée, & en y remettant d'autre, continuant le même ordre cinq ou six fois, par après vous coulerez l'huile d'olive, & sur chaque livre vous y ferez fondre une once & demie de cire jaune neuve; & quand la cire sera fonduë, retirez le pot du feu pour le laisser réfroidir. Vous garderez cet onguent pour vous en servir au besoin; il faut le renouveller soir & matin seulement.

Remarquez qu'il faut faire bouillir cette herbe & l'huile à feu moderé, & jamais violent, & mettre la dissolution de la cire sur les cendres chaudes: il faut refaire cet onguent tous les ans, & le garder dans un lieu temperé; il est souverain pour toutes les inflammations, vieux ulceres, malins & putrides.

Pour guérir un Cancer en vingt-quatre heures.

Lavez bien le mal avec du vin blanc, mettez dessus de la poudre d'essence de grenade, vous verrez un effet admirable, pourvû que le mal ne soit pas inveteré.

Pour le Cancer & autres maladies.

Faites dissoudre de bon mercure dans l'esprit de sel; celui qui se fait avec le sel fixe des Salpetriers est le meilleur, réduisez ce mercure en végétaux selon l'art; mettez-le dans un matras, & cuisez-le pendant quatre mois sur l'athanor; votre matiere sera premierement noire, secondement blanche, puis enfin fort rouge; la dose est d'un grain pour les Cancers. On donne cette dose tout les huit jours jusqu'à guérison.

Autre remede.

Il faut avoir de la vieille toile fine, que vous enduirez d'empois fait avec de la farine de froment & de l'eau-de-vie, que vous ferez sécher au feu, vous ferez ensuite des cornets de la grandeur du Cancer, vous le mélerez avec le blanc d'œuf, & vous l'appliquerez ainsi sur le mal. Vous mettrez enfin le feu au petit bout jusqu'à ce qu'il s'éteigne, quand il sera éteint, vous aurez soin de l'ôter & de couper le dessus du Cancer, ce qui se fera sans douleur; prenez garde aussi de ne pas pénétrer trop avant, & de ne le panser qu'avec le beurre & suppuratif.

Il faudra appliquer les cornets deux fois le jour, & continuer jusqu'a ce qu'il soit guéri, ce qui arrivera en peu de tems.

Pommades pour les Cancers.

Prenez du sel de plomb une once; des cantharides calcinées dans un creuset demi once; du souffre, demi once; du colcotar, du mercure, du sel décrepité, de chacun une once; sublimez le tout dans un matras à feu de sable; broyez le sublimé avec les feces, réiterez la sublimation, & faites comme devant trois fois; mettez le sublimé au fien pendant huit jours, & vous trouverez une liqueur onctueuse, dans laquelle vous ajoûterez du sel de campsana, du sel de champignon de chêne, de chacun demi once. Ces deux sels se font entre deux pots si bien luttez qu'ils ne prennent point d'air, étant réduit en cendre au charbon; vous ferez une seconde calcination, le vaisseau ouvert; laissez reposer vos sels vingt-quatre heures dans cette liqueur de sublimé, qui s'évaporera sur les cendres à feu doux d'abord, puis feu de sublimation, & vous aurez un sublimé en larmes.

Prenez pommade commune une once; de votre sublimé en larmes un gros, pilez & incorporez bien ensemble; prenez un morceau de cuir plus large que le mal d'un bon pouce tout autour; coupez le milieu de la largeur du Cancer, puis mettez sur le cuir qui reste du Diapalme, & appliquez-le de maniere que le Cancer se trouve sur le vuide; étendez ensuite de votre pommade sur un linge blanc, appliquez-le sur le Cancer & laissez-le vingt-quatre heures, puis tirez le linge & mettez-en un autre, ce que vous ferez jusqu'à ce que le Cancer soit prêt de tomber, en l'ébranlant avec des pincettes de genet; pour lors vous le panserez seulement avec de l'onguent doré, & continuez jusqu'à guérison. S'il restoit quelque mauvaise chair, il y faut remettre la pommade; vous aurez soin de purger le malade devant & pendant la guérison, de tems en tems avec la purgation suivante.

Prenez une chopine d'eau-de vie, dans laquelle vous mettrez infuser pendant deux ou trois jours du turbit, de la scammonée préparée, une once de chacun; des hermodates, de l'agaric, de l'aloës, demi once de chacun; vous filtrerez ensuite le tout, & ferez encore infuser dans la liqueur de la canelle une once; du sucre fin quatre onces; filtrez encore une fois & elle sera faite: la dose est d'une petite cuillerée à jeun, ce qui fait faire dix ou douze selles.

Item. Prenez de l'orpiment vingt onces; du sel ammoniac trois onces; de la suie de cheminée transparente six onces, melez le tout, & reverberez vingt-quatre heures, puis tirez le sel avec eau distillée de bouillon blanc.

Prenez de ce sel demi once; de la fiente de pigeon calcinée deux gros; du miel, de l'huile d'œuf, de chacun demi once; mêlez & faites un onguent pour les cancers, écrouelles & ulceres putrides.

CANCER. C'est un des douze signes du Zodiaque; on l'appelle autrement Ecrevisse, qui est le mot françois. *Voyez* ECREVISSE.

CANELLE. C'est une écorce assez mince, unie, longue & roulée dans sa longueur. Sa couleur est rousse ou jaunatre tirant sur le rouge. Elle est d'un goût doux, piquant, aromatique, très-agréable, & d'une odeur fort suave. Cette écorce se tire des branches d'un arbre appellé *Canelier*, qui croit en tres-grande abondance dans l'Isle de Ceilan, & qui s'éleve à la hauteur d'un saule.

La meilleure Canelle est celle qui est mince, haute en couleur, piquante au goût, & qui a beaucoup d'odeur.

Propriétez.

Elle fortifie l'estomac & le cœur; elle provoque les mois aux femmes, & aide à l'accouchement, aussi-bien qu'à la digestion; elle fait sortir les vents, & on l'emploïe utilement contre le venin. Mais il faut bien la distinguer de la canelle qui se tire du tronc de l'arbre: celle-ci n'a ni goût ni odeur, on l'appelle *Canelle matte.*

Essence de Canelle en consistance d'extrait.

Prenez de l'huile de muscade, que vous mettrez au soleil en Eté pour lui faire perdre son odeur; puis mettez de l'huile de Canelle demi quart, que vous réduirez en consistance d'extrait.

Pour faire & distiller de l'eau & esprit de Canelle.

Prenez un quarteron & demi de Canelle, que vous concasserez & pilerez, puis vous la mettrez dans votre matras avec six pintes de bonne eau de fontaine ou de riviere, & ferez le tout infuser sur de la cendre chaude du soir au matin: le lendemain vous la distillerez, & de vos six pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

Pour faire de l'eau de Canelle.

Vous prendrez de même trois pintes d'eau bouillie, un demi-septier d'essence de Canelle distillée comme celle d'Anis; si elle n'est pas assez forte de Canelle, vous en augmenterez suivant que vous l'aimerez; vous y mettrez ensuite cinq demi septiers ou trois chopines d'esprit de vin, que vous mélerez avec l'eau & l'essence de Canelle, avec une pinte de sucre clarifié, puis vous passerez le tout.

Pour faire l'eau de Canelle en boisson rafraichissante, comme la Limonade.

Prenez un coquemar ou une bouteille de verre dépouillée, dans laquelle vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu; & lorsqu'elle aura bouilli vous la retirerez, & vous y mettrez une demi once ou environ de Canelle en bâton avec deux ou trois cloux de gérofle; vous boucherez bien le coquemar ou la bouteille, & la laisserez ainsi refroidir. Ensuite cette eau étant froide vous en prendrez un demi septier que vous mettrez dans deux pintes d'eau: si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime; le tout fait ainsi vous le mettrez rafraichir & le donnerez a boire. *Voyez* l'Article de L'HUILE, vous y trouverez la méthode de faire l'huile de Canelle.

CANGRENE. *Voyez* GANGRENE.

CANNE, ou *Roseau de Sucre.* Cette sorte de roseau n'est gueres différente du roseau commun pour la figure extérieure; mais la moëlle qui est dans le tuyau de la tige la différentie intérieurement; outre qu'elle ne se produit qu'és partie de la terre où elle croit naturellement, elle est fréquente & fort commune, non-seulement aux Isles de Canarie, mais encore dans toutes les Indes Orientales & Occidentales, quoiqu'on en ait transporté aux Isles d'Hieres & en Provence, mais peu utilement. Pour faire le sucre on les concasse dans des moulins construits pour cet effet, puis on en fait cuire le suc dans des chaudieres. La décoction exhalée laisse la moscoüade au fond qu'on clarifie en cassonnade, de laquelle on fait le sucre rafiné a Roüen & ailleurs, qui est un sel doux, bechique, propre a la poitrine, conservant ce qu'on confit avec lui; propre a la composition des sirops, & d'un tres grand usage par sa douceur pour la Cuisine & la Médecine.

C A P.

CAPILLAIRE, ou Adiante, en Latin, *Adiantum.*

Description. C'est une plante dont les tiges croissent a la hauteur d'un demi

demi pied. Elles sont noirâtres & divisées en rameaux très déliez, qui poussent des feuilles très-petites. Assez semblables à celles de la Coriandre. Le Capillaire ne porte point de fleurs, mais sa graine croît sur les plis des extrémitez des feuilles qui se replient sur elles-mêmes, & couvrent plusieurs capsules sphériques, qui ne peuvent être découvertes que par le secours du Microscope.

Lieu. Cette plante croît aux lieux ombrageux, humides & pierreux, comme sur le bord des puits & des fontaines, contre les murailles. Le Capillaire qui vient de Montpellier est le meilleur qui croisse en France.

Propriétez. Le Capillaire est apetitif & pectoral; il adoucit les acretez du sang, excite le crachat & provoque les mois.

CAPILOTADE. Mettez le beurre dans une poële avec de la viande cuite qui soit coupée par morceaux, ajoûtez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la ciboule hachée menu, des croutons de pain, avec un peu de persil, un peu d'eau ou de bouillon du pot, & des capres si vous en voulez. Faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la sauce soit faite; y ajoûtant sur la fin une pointe de verjus ou du vinaigre, puis on rapera par dessus de la muscade & de la croute de pain. Quelquefois on met une sauce blanche dans la Capilotade avant que la dresser, auquel cas il ne faut point mettre de verjus ni de vinaigre en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un Poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'aïant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec de l'eau ou de bouillon du pot; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il fait durcir la viande; ajoûtez du sel & de la chapelure de pain, un peu d'écorce d'orange ou du clou de gérofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sauce soit faite; on y peut ajoûter du verjus, ou du jus d'orange ou de citron.

CAPITAINES. *Les obligations des Capitaines, Officiers Commandans des Armées.*

Les Capitaines & Commandans des armées conserveront leurs biens, & les augmenteront s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assûre de la part de Dieu que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cùm fecerit homo vivet in eis. Ezech. chap. 20. v. 21.*

I. S'ils ont fait un métier de la guerre, & s'y sont portez par amour de la guerre, & non par un esprit de paix qui en doit être le seul & unique but, comme la santé est la fin du Médecin; car la guerre est à l'Etat ce que la Médecine est au corps humain. *Psal. 67. Dissipa gentes quæ bella volunt.* S. August. *c. 15. lib. 4. de Civitate.*

II. S'ils ont pris parti pour avoir occasion de s'élever, de s'agrandir, de s'enrichir, ou de satisfaire leur vengeance & leur cruauté. Ces mauvais desseins sont très-justement blâmables dans ceux qui entreprennent la guerre, & dans ceux qui s'y engagent. *S. Aug. c. 6. lib. 4. de civit. Idem Aug. c. 14. lib. 22. contra Faust.*

III. S'ils ont gardé tous les Réglemens concernant la Cavalerie & l'Infanterie. Henri III. *à Blois, Art. 315. Titre touchant la Noblesse.* Loüis XIII. *à Paris* en 1633.

IV. S'ils sont entrez dans les Provinces avec leurs troupes sans en avoir auparavant donné avis aux Gouverneurs, Lieutenans de Roi, ou autres Commandans. S'ils ont tenu les routes qui leur ont été prescrites, & ne se sont pas écartez dans les lieux voisins: s'ils ont permis aux Soldats des excès, vols, pilleries, étant responsables en leur nom des contraventions aux Réglemens. *Etat d'Orléans, Art. 115. Réglement susdit de Loüis XIII. au Titre, Ordre pour marcher, Art. 253.*

V. S'ils n'ont pas tenu leurs Compagnies complettes, & si dans les montres ils n'ont point employé des Passe-Volans, ou Chevaux empruntez. *Henri III. à Fontainebleau en 1553. Réglement sur le fait des gens de pied, Art. 8. & 28. & à Blois, Art. 108.*

VI. S'ils ont observé les Ordres qui leur étoient prescrits marchant avec leurs Compagnies; s'ils n'ont point logé en aucun lieu sans ordre ou sans billets de Maréchal des Logis, ou de celui qui étoit préposé pour cela. *Henri III. à Villers Cotterets en 1570. Art. 1.*

VII. Si dans les Logemens ils ont exempté quelque maison qui ne fut pas privilegiée, comme sont celles du Seigneur du lieu, du Chef de la Justice, & des Ecclésiastiques, ou s'ils ont logé dans celles qui étoient privilegiées; car ils sont responsables de la surcharge des uns, & du logement qu'ils ne pouvoient faire aux autres. *Réglement susdit, Art. 265.*

VIII. S'ils ont pris ou permis que les Soldats ou autres de leurs Compagnies ayent pris des Chevaux pour porter leurs armes, bagages, ou autres choses, si ce n'est en payant, & du consentement de ceux à qui ils appartiennent. *Réglement susdit, Art. 262.*

IX. S'ils ont pris de l'argent dans quelque lieu pour l'exempter de logement, étant obligez à la restitution envers la Communauté qui le leur a donné, & condamné par les Ordonnances à la mort. *Ordonnance de Blois, touchant la Noblesse, Art. 305.*

X. S'ils ont été à charge à leurs hôtes, soit par une plus grande suite de Valets & de Chevaux que les Ordonnances ne leur permettent, soit en exigeant d'eux plus qu'il ne leur étoit nécessaire, soit en payant les choses à plus vil prix qu'elles ne sont réglées par les Ordonnances, étant obligez à la restitution de ce qu'il se sont fait donner au delà de ce qui leur étoit permis. *Charles IX. à Paris en 1532. Art. 2. Henri III. à Saint Germain en 1547. Art. 3. Charles IX.*

XI. S'ils n'ont résidé dans leurs Compagnies. *Réglement susdit, Titre, Devoirs & Sujetion du Mestre de Camp, Officiers, &c. Art. 293. 294. 295. & 301.*

XII. S'ils ont pris les armes contre le Prince; car outre le crime de Leze Majesté au premier Chef, ils sont obligez à la réparation de tous les maux qui se commettent. *S. August. c. 74. Ibid. 22. contra Faustum, suprà. Charles VI. en 1413.*

XIII. S'ils ont fait des levées de troupes ou des recruës sans commission du Prince, quoique ce fut sous prétexte de son service. *Ordonnance de Blois, touchant la Noblesse, Art. 313. 314. & 315.*

XIV. S'ils ont été fideles à ceux pour la défense de qui ils combattent, & s'ils ont gardé la foi aux ennemis. *S. August. ep. 205. S. Thom. 2. 2. q. 71. Art. 3. ad 3.*

[CAPOC. Espece d'ouate qu'on tire d'un arbre qu'on appelle Capoquier. Elle est fort fine, & si courte qu'on ne sauroit la filer. Les Siamois s'en servent au lieu de duvet.]

CAPRICORNE. C'est un des douze Signes du Zodiaque. Voici le caractere ♑ par lequel on le distingue, soit dans les livres d'Astrologie, soit dans ceux d'Astronomie. Ce signe est méridional, lorsque le Soleil y est arrivé on est au Solstice d'Hiver. Les Astrologues prétendent que le Capricorne est de la nature de la terre, qu'il est féminin, froid & sec, qu'enfin il est mélancolique.

CAPUCINE, ou cresson d'inde, en latin *Cardamindum.*

Description. C'est une plante [qui nous a été apportée de l'Amerique, & qui est présentement commune dans les Jardins.] Sa tige qui est longue, déliée, ronde, foible & rameuse, s'entortille autour des plantes & des bâtons qui sont proches. Ses feuilles sont presque rondes & [quelquefois anguleuses, unies en dessus, un peu veluës en dessous,] de couleur verte. Ses fleurs soûtenuës par des pédicules rougeâtres sont jaunes & marquées de quelques tâches rouges. [Son calice est d'une seule piéce découpée en cinq parties, & terminée en bas par une longue queuë qui a la figure d'un capuchon, d'un goût semblable à celui du cresson des Jardins.] Son fruit est composé de trois capsules, qui contiennent chacune une graine presque ronde.

Lieu. Cette plante croît en Amérique, d'où elle a été apportée. On la cultive communément dans les Jardins.

Propriétez. La Capucine est détersive & apéritive, elle excite l'urine; on l'emploie dans le scorbut & dans la pierre.

Confiture de la Capucine.

Quand les boutons sont fermez on les ramasse pour en faire de la compôte, les mettant dans un vase de terre vernissé, ou dans une fiole de verre, avec du vinaigre où l'on a mis un peu de sel & de poivre, & où l'on ajoûte du vinaigre à mesure que le nombre des boutons vient à augmenter, parce qu'il faut que ces boutons soient toûjours couverts de vinaigre; ensuite dequoi il se fait une compote pour l'Hiver fort délicieuse, & apérissante pour les malades dégoûtez. [On appelle ces boutons capres capucines, à cause qu'ils ont beaucoup de raport avec les véritables capres, & que le bas du calice de leurs fleurs représente assez bien le capuce des Religieux de S. François qu'on nomme Capucins.]

Culture de la Capucine.

Cette plante veut être replantée contre les murailles au Midi, & arrosée souvent depuis qu'elle a commencé à fleurir, elle continuë jusqu'à ce que la gelée la fasse mourir.

La graine est grosse & rude, & n'est jamais bien meure que quand elle nous tombe dans les mains. Il la faut semer sur une couche comme les autres fleurs, & quand elle a quatre ou cinq feuilles il la faut replanter dans une terre bien préparée & bien bêchée, dans laquelle il y ait beaucoup de fumier, comme si c'étoit une petite couche le long de la muraille, & à un pied l'une de l'autre.

Si vous la voulez semer pour ne la plus replanter, il faudra faire un petit fossé d'un pied de largeur & de profondeur, au long d'une muraille, le remplir de fumier bien pourri, recevoir l'eau & la reconduire quand vous l'arroserez, & semer la-dessus votre graine à trois doigts l'un de l'autre, parce que si elle vient trop épaisse on en ôtera, les laissant seulement à un pied l'un de l'autre.

C A R.

CARABE'. [C'est de l'ambre jaune réduit en poudre.]

CARBONADE ou GRILLADE. Prenez un pigeonneau, ou un autre oiseau, & fendez-le tout le long de l'estomac, l'ayant ouvert, poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du sel & du poivre mêlez ensemble, & mettez-le cuire sur le gril, puis faites-y une sauce avec du vinaigre, on y peut aussi ajoûter de l'oignon; on peut faire cuire de la même façon des tranches de chair cruë, qui soient assez minces, les ayant battuës pour les attendrir, & quand elles sont cuites modérément d'un côté, il les faut retourner de l'autre, & les ôter du feu avant qu'elles soient séches. On peut piquer sur les tranches quelques clous de gérofle & un peu de laurier avant que de les faire cuire. On peut servir ce ragoût avec une sauce douce.

CARDAMINE ou CRESSON DE FONTAINE. Il jette d'abord en naissant des feuilles rondes, lesquelles venant à croître sont découpées comme celles de la *Roquette*: il a un goût âcre & mordant, & est connu de tout le monde; il croît auprès des fontaines & des ruisseaux, accompagné toûjours d'une herbe nommée *Berle*, & fleurit en Juillet & Août.

On le mange crud en salade, & il provoque l'urine; il n'en faut pas faire manger aux femmes enceintes, si ce n'est que leur enfant fût mort, car cette herbe le fait sortir; son jus mêlé avec du vinaigre est excellent à ceux qui sont endormis & apésantis; étant échaufé dans du vin blanc pur, du beurre, des raiforts & des racines de persil

Persil & mis sur le penil, il fait uriner, & tant interieurement qu'exterieurement il est bon pour la rate endurcie & enflée.

CARDE. Il y a deux sortes de cardes, les Cardes de Poirée, ou de Bete, & les Cardes d'Artichaux.

Les Cardes de Poirée ne sont autre chose que les côtes de la Poirée, dont on a ôté les extrêmitez qui sont plus minces.

Maniere d'apprêter les Cardes de Poirée.

Choisissez les Cardes les plus blanches & les plus épaisses, & après les avoir bien épluchées coupez-les en morceaux d'une certaine grandeur, ensuite lavez-les pour les faire blanchir a l'eau. Puis vous les mettrez dans une casserole avec quelque bon jus, de la moëlle de Bœuf & un peu de Parmesan rapé. Assaisonnez-bien le tout & faites-le mitonner. Enfin lors que les Cardes seront cuites, versez-y un filet de Vinaigre; & après les avoir bien degraissées, faites-les servir toutes chaudes. *Voiez* BETE ou POIREE.

Les Cardes d'Artichaux sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles, dont on jette les extrêmitez.

Maniere d'aprêter les Cardes d'Artichaux.

Quand vous aurez ôté tous les filets de ces Cardes, vous les ferez cuire jusqu'a ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au Beurre roux, avec du jus de Bœuf, du Sel, & du Poivre, vous la lierez avec de la Farine frite. Quand les Cardes sont cuites, comme on vient de le dire, il faut les arranger sur le plat, & leur faire prendre une belle couleur avec la pelle rouge. Quelques-uns au lieu de jus rapent du Fromage dans la sausse. On peut manger les Cardes de Poirée de la même maniere. *Voiez.* ARTICHAUX.

CARDONS D'ESPAGNE. C'est une Herbe potagere, dont la culture n'est gueres differente de celle des Artichaux.

Les fleurs des Cardons qui sont de petites barbes violettes sechées à l'air, servent a faire prendre le lait, & le caillent comme fait la presure. Les Espagnols & les Languedociens en usent ainsi.

Culture des Cardons d'Espagne.

Ils se multiplient de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment, elle est verdatre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans sa longueur; elle se séme depuis la mi-Avril jusqu'a la fin du mois; & a la deuxiéme fois qu'on en peut semer, a l'entrée de Mai; on les doit semer en bonne terre bien preparée & dans de petites fosses pleines de terreaux, larges d'un bon pied & creuses de six pouces: on fait des planches larges de quatre a cinq pieds pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier; on met cinq ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux ou trois en chaque place; si elles levent toutes on ôte le surplus, soit pour le jetter, soit pour le transplanter: & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe; afin d'en remettre de nouvelle en cas de besoin: les premieres graines sont d'ordinaire trois semaines a lever, & les secondes quinze jours.

Il ne faut pas semer les Cardons avant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts, ils ne montent en graine au mois d'Août & Septembre; car cela étant ils ne sont plus bons; il faut prendre grand soin de les bien arroser.

Et quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un tems bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les enveloppe entierement de paille ou de litiere seche bien entortillée; ensorte que l'air n'y penetre pas, a moins que ce ne soit par l'extremité d'en haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi enveloppez blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger.

CARE. C'est un dormir plus dur & plus profond que celui qui cause la Létargie, d'autant qu'un Létargique entend & répond, mais de tels Dormeurs n'ont ni ouïe, ni sentiment, ce qui ne peut venir que d'une pituite froide, crasse, visqueuse & sanguine, répanduë dans les premieres ventricules du cerveau. Il n'est different du dormir létargique qu'entant qu'il est sans fiévre.

Le *Care* arrive quelquefois dans les accès des fiévres continuës, quelquefois après l'épilepsie, ou quelques coups reçus a la tête, ou vers la temple, ou par la sympathie de l'estomac, de la matrice, des poûmons, ou par des vers, ou des matieres pourries dans les intestins.

Il est fort ordinaire aux vieillards & aux enfans, & il arrive plûtôt en Hiver, & au Printems, qu'aux autres saisons.

Ce qui contribuë beaucoup a cette indisposition, c'est de vivre dans une crapule, manger plus qu'il n'est requis, de boire sans mesure, de fatiguer la nature par des veilles & des exercices immoderez; il est causé aussi pour avoir pris mal a propos les bains, ou pour s'être trop serré le col ou pour avoir pris quelque dormitif.

Si le dormir vient d'inanition, c'est-a-dire, de la faim, il est mortel; s'il persiste après une fiévre continuë, il n'est pas sans danger.

Tout dormir qui dure long-tems, menace d'Apoplexie, de Létargie, ou de Paralysie.

On connoitra que le *Care* vient du consentement de l'estomac, si le vomissement & les nausées ont précedé; de celui de la matrice, si on a ressenti quelque douleur autour de l'os *sacrum*, & des parties honteuses; par celui des poûmons, si avec une difficulté de tousser & de respirer, on a souffert des picotemens sensibles dans la poitrine.

On en renvoie pour soulager ce *dormir*, aux remédes particuliers à chacune desdites parties.

A l'égard du vrai *Care*, on se reglera sur ce qui est ordonné à l'Apoplexie, à la reserve qu'il ne faudra nullement saigner, mais emploier plûtôt les ventouses & faire avaller dans quelque liqueur un peu de poudre d'Encens male, ou de Myrrhe; il y en a qui conseillent d'attacher la tête d'une Chauve-Souris au bras, étant enveloppée dans un petit linge noir, ou de pendre au plancher de la chambre avec un fil rouge l'aile droite d'un Merle, ou de mettre les yeux d'une Huppe, ou d'un Rossignol avec son cœur, & son fiel sous le chevet du lit, ou de frotter toute la tete avec le fiel de Gruë.

Le *Care* qui vient de la matrice, sera gueri par les bains & la saignée du pied.

Il y a encore un *dormir*, ou plûtôt un assoupissement qui tient le milieu entre le *Care* & la Letargie, il surprend en quelque posture que l'on puisse être; ensorte que l'on reste immobile & comme ravi en extase.

Il est causé par une si grande plenitude de sang, qu'à peine l'esprit animal peut trouver passage pour se rendre au cœur; ou par les vapeurs d'un suc mélancolique qui bouchent & dessechent tout ce qui est contenu dans la partie posterieure du cerveau.

S'il dérive du sang, le visage est rouge, enflammé; s'il nait de la mélancolie, livide & plombé.

A celui qui viendra d'une abondance de sang, l'on ouvira la veine céphalique autant de fois qu'on le jugera a propos. On donnera quantité de Lavemens, composez avec les fleurs de Camomille, de Melilot, Parietaire, de Mercuriale, de semence de Lin, & de Fenugrec, faisant dissoudre dans chacun un quarteron de Miel commun, avec une pincée de Sel; on purgera ensuite avec le Sene, la Rhubarbe, & le Sirop universel, détrempé avec un peu de Bouillon, ou de Tisanne, ou du Vin vieux.

Quant a l'autre, une saignée ou deux suffiront avec le même Décoction des précedens lavemens, y ajoûtant de l'Absinthe, du Rômarin, ou de la Sauge, ou de la Matricaire, ou du Thim, & dans chacun on y ajoûtera un peu de Castor, ou du Camphre.

On poura après cela purger avec les Tablettes *de Citro*, ou de *Diacarthame*, ou de *Succo Rosarum*, ou avec les Pilules d'Aloës, ou d'Agaric; sinon l'on donnera l'Infusion de deux a trois drachmes de Séne, d'une drachme de Rhubarbe avec le sirop de roses composé avec l'Agaric.

On réiterera les Ordonnances autant de fois qu'il en sera besoin, retranchant ou augmentant la dose des remedes suivant l'âge & les forces.

Observation.

L'assoupissement dans les fiévres aiguës, & dans les autres accès, est toûjours d'un mauvais présage.

CARLINE, CAMELON blanc, *ou* CHARDONNERETE, en Latin *Carlina*.

Description.

Ses feuilles qui naissent de sa racine, sont vertes-pâles, couchées à terre, disposées en rond & garnies de pointes dures & piquantes; du milieu de ses feuilles il paroit sur la racine sans tige une tête ronde, épineuse, garnie de feuilles & de fleurs blanches ou purpurines. A ces fleurs succedent des graines accompagnées chacune de quantité de poils blancs qui ont la figure d'une brosse.

Lieu. Cette Plante croit dans les lieux montagneux, comme dans les Alpes, dans les Pyrenées & au Mont-d'Or en Auvergne. On la cultive aussi dans les Jardins où elle demande des endroits secs, pierreux & bien exposés au Soleil.

Proprietez. Les Paisans mangent de la Carline pendant qu'elle est jeune & tendre. On se sert en Medecine de sa racine qu'on fait secher au Printems pour la conserver. On la met en poudre; sa doze est du poids d'un écu; elle est singuliere contre la peste, pour les foiblesses de cœur, pour la retention d'urine, pour les douleurs de côté, & pour les convulsions; appliquée exterieurement après l'avoir trempée en Vinaigre, elle est propre pour la sciatique.

Il y a encore une autre espece de Carline, qui differe de celle qu'on vient de décrire, en ce que la tête n'est pas si grosse, & qu'elle croit au sommet d'une tige qui s'éleve a la hauteur d'environ un pied.

On a donné le nom de Carlines à ces plantes, parce que c'est sous le regne de Charlemagne qu'on reconnut la vertu qu'elles ont contre la peste.

CARMIN. C'est une poudre d'un très beau rouge qu'on tire de la Cochenille par le moien d'une eau dans laquelle on a fait infuser du Chouan & du Rocourt. *Voiez.* MIGNATURE.

Autre Carmin.

Prenez de fine Laque de Venise, pilez-la & mettez-la dans un noüet bien pressé, faites-la bouillir avec de l'eau de pluie dans un petit pot verni où vous mettrez de la Créme de Tartre a proportion de la Laque, & faites-la bouillir à consistence de Sirop, pressant le noüet de tems en tems avec un bâton.

CAROTTE, en Latin *Carotta*.

Description.

C'est une Plante dont les feuilles sont grandes, amples, mais découpées menu [vertes, veluës, d'une odeur & d'un goût assez agréable, sa tige croit a la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, ronde, un peu veluë, creuse, rameuse, chargée en ses sommets d'ombelles ou parasols qui portent de petites fleurs blanches composées chacune de cinq feuilles inégales, échancrées & disposées en fleur de Lis a l'extremité du calice.

Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit composé de deux semences veluës, rudes au toucher.] Sa racine, qui est fort emploiée dans les cuisines, est grosse, longue, de couleur jaune ou blanche pâle, & d'un goût douçâtre.

Lieu. On la cultive dans les Jardins potagers.

Proprietez. Les feuilles de cette Plante sont vulneraires & sudorifiques. La racine & la graine sont apertives, elles aident à faire sortir la pierre & à provoquer les mois aux femmes. Cette Plante contient beaucoup d'huile & de Sel essentiel.

Culture des Carottes.

Les Carottes se gouvernent comme la *Betterave*, elles ne sont pas si tendres au froid, passant aisément l'Hiver dans la terre sans se gater jusqu'au renouveau qu'elles montent en graine, & ne valent plus rien à manger: vous en tirerez de terre pour votre provision pendant l'Hiver, lesquelles vous serrerez comme les *Betteraves*.

Il y a des *Carottes* de deux couleurs, de *jaunes* & de *rouges*; les jaunes sont les plus délicates à mettre au pot, ou autrement. Si vous voulez en manger de tendres au mois de Mai, il faudra fumer la terre & la préparer par bons labeurs durant l'Eté: au mois d'Août vous les semerez, la Lune étant en son décours: elles leveront avant l'Hiver, & en sarclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez ou vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est pas necessaire de les transplanter comme les *Betteraves*.

Pour la graine vous choisirez des plus belles & des plus longues, que vous serrerez en la cave pendant l'Hiver, & les remettrez en terre au renouveau pour les laisser monter en graine: Si vous en laissez quelques-unes dans la terre, elles y passeront aisément l'Hiver sans se pourrir, & monteront en graine dans la saison: mais il est mieux de les tirer hors de terre, ainsi que j'ai dit, d'autant que vous choisirez les plus belles, les plus grosses, & les plus longues, pour en avoir de semblables: ce que vous observerez aussi en toutes sortes de plantes, si vous voulez être toûjours fourni des meilleures.

Potage aux Carottes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage, & quand elle sera bouillante, ajoûtez-y une demi livre de bon Beurre frais, & du Sel, puis mettez-y un demi-litron de Pois ses, trois ou quatre Carottes bien nettes, coupées par morceaux, & faites-les bien cuire, ôtant les écailles des pois tant que l'on pourra; & une heure avant que de dresser, on mettra des herbes douces dans le pot, comme de l'Oseille, du Cerfeuil, de la Chicorée blanche, avec un peu de Persil, ou plûtôt de la racine de Persil, une Ciboule; ou un Oignon, une pincée de Sarriette, deux ou trois Clous de Gérofle, faites cuire le tout ensemble, & le dressez lorsqu'il sera fait, & de bon goût.

CARPE. C'est un poisson d'eau douce qui est assez connu, [& bien connu dans les Cuisines. Il y en a de plusieurs espéces, ou plutôt de plusieurs grandeurs; il est couvert d'écailles assez larges, bleuâtres, ou verdâtres. Sa machoire superieure est garnie de six dents molaires, rangées trois à trois, & en l'inferieure il y a un Os cartilagineux qui a la forme d'une Olive applatie. Cet os sert apparemment au Poisson pour appuier & aider a broyer ses alimens: ce qu'on appelle la langue est proprement son palais;] on le pêche de plusieurs manieres dans les Etangs, dans les Marais, dans les Lacs, & dans les Rivieres où il se nourrit de limon; il multiplie beaucoup. La Carpe de Riviere est la plus estimée.

[Elle est fort bonne à manger & de facile digestion: elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

On trouve dans la tête de la Carpe un os pierreux assez large, plat, triangulaire, blanc, il est placé au haut de son palais, c'est proprement l'os hyoïde.

Il est propre pour exciter l'urine, pour attenuer les pierres du rien & de la vessie, pour l'épilepsie, pour adoucir l'acreté des humeurs, pour arrêter les cours de ventre; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'a demi drachme, étant reduit en poudre subtile.

Le fiel de la Carpe est propre pour éclaircir la vûë. On le nomme en Latin *Cyprinus* a *Cypride*, id est, *Venere*, parce qu'on dit que ce Poisson engendre six fois l'année.]

Du tems où l'on doit pêcher les Carpes à la ligne.

Il y a certaines saisons de l'année que le Poisson mord à toutes sortes d'appas, principalement après qu'il a fraïé; le bon tems pour pêcher la carpe à la ligne est dans les mois de Juin, Juillet & d'Août, incontinent après le mois de Mai ou de Juin, que la Carpe a fraïé, elle est affamée, parce qu'elle a vuidé, & ainsi on la peut prendre aussi-bien avec des Féves bouillies dans l'eau toute pure sans aucune drogue, & même avec des Vers de terre comme à d'autres appas composez de divers ingrediens.

Invention pour connoitre s'il y a de la Carpe dans un lieu où l'on veut pêcher.

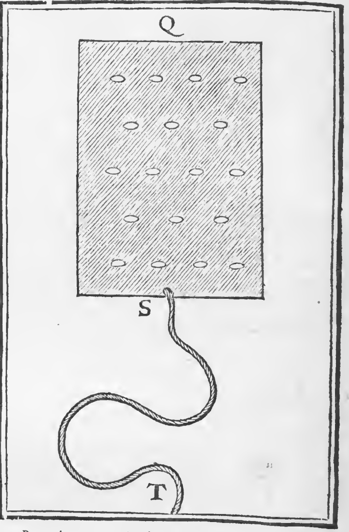
Je ne puis m'imaginer que l'invention pour découvrir s'il y a de la Carpe dans une Riviere ou autre lieu dans lequel on veut pêcher, soit mal reçûë des personnes qui se divertissent à prendre le Poisson a la ligne, & principalement la Carpe; car outre la satisfaction qu'on peut avoir lors qu'on est assuré de trouver quelque chose dans le lieu où l'on s'arrête, c'est que notre ruse sert à deux autres fins.

La premiere est, que le Poisson qui va voir votre machine, & qui mange la pature que vous y avez mis, est par ce moïen déja appâté en ce lieu, & ne manquera pas d'y retourner soir & matin pour y manger encore.

L'autre fin, & qui n'est pas moins considerable que la précedente, c'est que bien souvent l'endroit ou l'on veut pêcher est ou plein d'herbiers dans le fond, ou trop empêché de bois & de pierres: tellement que passant la ligne dans l'eau l'amorce est cachée parmi ces obstacles, qui empêchent le Poisson de la trouver, & ainsi on perd le tems, & le plus souvent aussi patience. Notre invention servira donc de remede à ces inconveniens, puis qu'elle fera trois services notables en mêmetems. Le premier, comme j'ai dit, pour être assuré qu'il y a de la Carpe en ce lieu-la: le second pour apâter, & le dernir pour préparer l'endroit, afin d'y poser la ligne & l'hamçon que le Poisson pourra mieux découvrir n'y aiant plus d'obstacle qui l'empêche.

Il faudra avoir une vieille porte ou des ais attachez ensemble, ainsi que vous verrez par la figure ci-après representée. Je n'en specifie point la longueur, non plus que la largeur, il suffit de dire qu'elle sera d'autant meilleure qu'elle aura plus d'étenduë.

Faites porter cette porte sur le bord de l'eau où on la veut mettre, ensorte que le bout Q. soit au rez de l'eau, on fera un trou à l'autre bout pour y passer une corde S. qu'on nouëra bien ferme; après cela il faudra couvrir la porte de terre forte ou à Potier, y mettant deux doigts de cette terre également par tout, laquelle on pressera dessus avec les mains pour l'y faire mieux tenir. Puis vous aurez des Féves cuites, comme il est enseigné sur le mot d'APPAS, lesqu'elles on piquera par tout de quatre en quatre doigts, de façon qu'elles ne soient qu'un peu enfoncées dans la terre, & que les Carpes les puissent tirer pour les manger, mais il faut qu'elles tiennent assez pour que l'eau ne les en ôte pas; elles sont representées de côté & d'autre sur la planche dans la figure. Quand les Féves seront ainsi mises, poussez la porte dans l'eau, ensorte que le bout Q. entre le premier en biaisant, & la faites aller au fond, retenant le bout T. de la corde pour le lier à quelque branche, & laissez-le jusques au lendemain, que vous irez voir si les Carpes auront mangé l'appas.



Pour cela, vous prendrez la corde T. & tirez la porte hors de l'eau; si toutes les Féves y sont encore, ce n'est pas bon signe, remettez-la, & retournez-y trois ou quatre jours de suite; & si à toutes les fois on y trouve l'appas entier, il ne faut plus s'y arrêter, parce que s'il y avoit des Carpes en ce lieu-là, les Féves auroient été mangées dès la premiere ou seconde nuit; si au contraire vous reconnoissez le premier jour que le Poisson ait mangé l'appas, c'est une marque qu'il fera bon pêcher en cet endroit-là: remettez-y encore des Féves; & retournez-y voir une autre fois, que vous retirerez encore la porte hors de l'eau pour connoitre si elles y seront retournées, puis vous ôterez la porte si le fond de la Riviere est bien net, & jetterez en ce lieu-là quatre ou cinq poignées de Féves.

Et si le lieu est rempli d'herbiers, de pierres, ou de bois, il faudra y laisser la porte qui servira de fond, & sur laquelle on jettera encore cinq ou six poignées de Féves pour apâter, & y poser les hameçons quand on pêchera.

Composition de deux sortes d'apas pour pêcher les Carpes à la ligne.

J'ai eu peine à me resoudre de vous aprendre la composition de deux sortes d'apas, parce que tous ceux qui se mêlent de pêcher à la ligne, croient les savoir, joint que plusieurs Auteurs en ont écrit, & ont si mal réüssi, que peut-être mes secrets seront méprisez aussi bien que les leurs; je m'en raporte à l'experience pour les laisser, si vous ne les trouvez pas a votre fantaisie, il en coûtera peu de chose pour connoitre leur bonté.

Et pour composer le premier, prenez un Héron mâle, il se connoit en ce qu'il est plus noir que la femelle, laquelle peut neanmoins servir a son défaut; plumez-le & le hachez & pilez bien menu, pour le faire entrer dans une bouteille de verre, que vous enterrez dans un fumier chaud, & l'y laisserez quinze jours ou trois semaines, jusques à ce que la chair soit pourrie & reduite en huile. Quand elle sera en cet état, tenez la bouteille bien close, afin que cette huile ne s'évente, & lors que vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain

mole

molet bien blanc, & un peu de Chenevis ou graine de Chanvre pilée parmi, puis mêlez de votre huile de Héron, & petrissez-le tout ensemble pour en faire de petites boulettes grosses comme des Féves dont vous apâterez, & en mettrez au bout de la ligne tout autour de l'hameçon pour pêcher comme on feroit avec des Féves cuites.

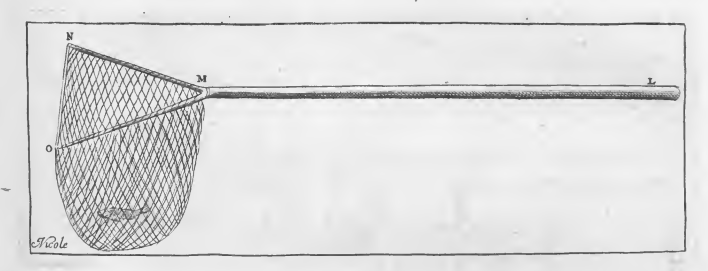
L'autre apas est composé d'une livre de tourte de *Chenevis*, qui est le marc de cette graine, après qu'on en a tiré de l'huile pour brûler; deux onces de Momie, qui est de graisse de chair humaine, autrement *graisse de pendu*, qu'on trouve chez les Apoticaires; deux onces de Sain Doux ou graisse de Porc, deux onces d'huile de Héron, deux onces de Miel, une livre de mie de pain blanc rassis, & quatre grains de Musc; faites une pâte de toutes ces drogues, & en apâtez par petites boulettes grosses comme des Féves; & lors que vous pêcherez couvrez-en l'hameçon, & ne craignez point la dépense de cet apas; car il n'y a Carpes qui n'y morde, ou elles seront bien futées. Si après avoir fait votre pâte vous la trouvez trop molle, mettez y encore de la tourte de *Chenevis* pour lui donner plus de corps.

Comment il faut piquer la Carpe & la tirer hors de l'eau, & de la dispensation du lieu.

Le lieu où on veut pêcher des Carpes à la ligne doit être profond & bien uni, sans pierres, bois, ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puissent voir & prendre l'apas; il faut aussi prendre garde qu'il y ait un endroit propre pour les aborder quand elles sont piquées, c'est-à-dire, que le bord de la terre & l'eau soient de même hauteur, ou pour le mieux en pente douce, comme seroit un abreuvoir où vont boire les bestiaux, autrement l'on en manqueroit plus qu'on n'en prendroit.

Si par hazard le lieu où vous voulez pêcher est trop plein d'herbiers, de pierres ou de bois, on y peut laisser la potée comme j'ai dit ci-devant, ou bien y en mettre une de même façon, & pêcher dessus comme si c'étoit le fond même de la Riviere; mais avant que d'y pêcher il sera à propos d'apâter quatre ou cinq jours de suite soir & matin, y jettant quatre ou cinq poignées de Féves cuites à chaque fois. La veille qu'on voudra pêcher, on apâtera avec des Féves purgatives, reservant les plus grosses pour pêcher, afin que l'hameçon puisse être tout-à-fait caché dedans; & le jour que vous voudrez pêcher, soïez sur le lieu deux heures devant le Soleil couché, ou au matin au Soleil levant; deploiez votre ligne & l'ajustez, lui donnant assez de fond pour qu'elle soit couchée sur le sable d'un pied de longueur proche l'apas, puis faites entrer la pointe de l'hameçon dans la Féve, & le coulez doucement dedans jusques à ce qu'il soit tout-à-fait caché, & que la pointe perce tant soit peu l'écorce pour sortir.

Cela fait, jettez l'apas avec la ligne dans l'eau, & vous asseïez sans faire de bruit ni remuer; & lorsque vous verrez que votre liege s'en ira tout d'un coup à fond, tirez-le en haut pour piquer la Carpe, laquelle se sentant prise à l'hameçon se tourmentera; il faudra en ce cas lâcher peu-à-peu la ligne & la laisser promener de côté & d'autre, tant que vous voiez qu'elle soit lasse & qu'elle manque de force, pour lors vous l'aborderez, vous couchant sur le ventre, en vous tenant à genoux, afin que lors qu'elle sera proche du bord vous lui mettiez le doigt dans la gueule pour la tirer sur terre. Ne l'enlevez pas tout d'un coup sur la terre, de crainte qu'elle n'échape; car il arrive souvent qu'on la perd lors qu'on la veut tirer sur la terre; & si vous voulez mieux faire, servez-vous d'un petit filet fait exprès, comme je m'en sers en cette occasion; sa forme est dessinée dans la figure qui suit.



Il est monté sur un morceau de bois L M N O, fait en fourche dont chaque branche M N, O, doit être longue de deux pieds & si bien écartées l'une de l'autre, qu'il y ait deux pieds de distance du bout N. au bout O; le filet étant ajusté dessus, aura aussi environ deux pieds de creux; vous l'aurez auprès de vous quand vous pêcherez, & lors que vous serez prêt d'aborder la Carpe à quatre ou cinq pieds du bord, mettez le pied sur la ligne, & posant votre filet dans l'eau par dessous la Carpe, vous l'enleverez sans peril.

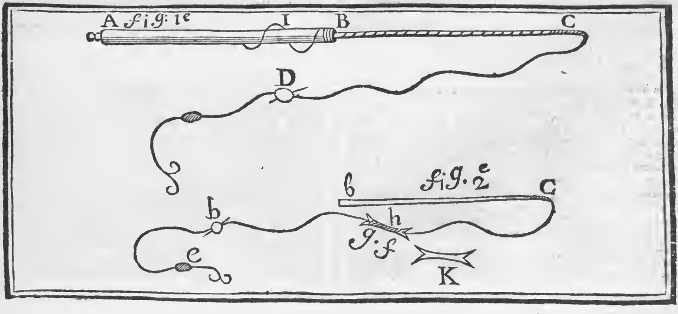
Une seule personne peut pêcher en même-tems avec deux ou trois lignes; mais il faut qu'elles soient proches de lui, & qu'il puisse voir tous les lieges sans sortir de sa place. Pour pêcher de cette façon il faudra piquer le gros bout de chaque perche en terre, non pas tout droit, mais en biaisant, ensorte que la perche étant couchée il n'y ait seulement un pied ou deux à redire que la verge touche à l'eau; & de crainte que la Carpe en mordant n'emporte la ligne & la perche tout d'un coup, il faut poser sous la perche une petite fourchette de bois, de hauteur convenable; cette fourchette fera que la Carpe en emportant l'apas donnera un petit branle à la perche, qui la fera piquer d'elle-même; il ne faudra pas moins lui donner encore un petit branle en haut, afin d'être plus assuré.

Pour faire une ligne à pêcher du Poisson dont une Carpe ne pourra s'échaper.

Plusieurs personnes se mêlent de pêcher à la ligne, qui n'en savent les secrets: je ne veux point faire ce que j'en puis savoir, principalement pour la Carpe, qui est le Poisson le plus difficile à prendre.

Il faut avoir de bons hameçons d'acier & des lignes de soie verte, fortes & grosses comme le bout d'un fer d'aiguillette avec, une ou plusieurs gaules ou verges de Houx ou de Charme, ou bien de quelque autre bois qui ploie sans rompre, & se rejette ou redresse de lui même. Mais pour le mieux aïez un bâton a deux fins, qui vous servira de contenance, ou pour vous aider a marcher. Ce bâton doit être creux par dedans comme un canon de fusil, dans lequel vous mettrez une baguette ou verge de baleine pour vous servir de ligne en cette sorte. *Voïez* la premiere des deux figures suivantes.

La canne ou bâton creux est marquée des lettres A, B; par le bout A est la poignée du bâton qui se tire pour l'ouvrir, afin d'y loger la verge de baleine B, C, lors qu'on ne s'en sert point: & quand on veut pêcher, on la tire de dedans pour la mettre au gros bout B, dans un trou fait exprès à l'autre bout de la canne, ou il y a une virole d'argent, de cuivre, ou de fer, pour empêcher le bâton de se fendre par ce bout-là, & au petit bout C. de la verge, on attachera la ligne. Mais de crainte que les efforts que fait une Carpe quand elle est piquée, ne l'arrache hors du bâton, & n'emporte la ligne, il faut commencer à lier le bout de la ligne dessus la canne, à l'endroit cotté de la lettre I, & la tourner en serpentant tout autour de la baleine jusques au bout C, où vous l'arrêterez.



Quant à l'hameçon il doit être bien attaché avec de la soie verte au bout E de la ligne, & le liege D, éloigné de l'hameçon, selon la profondeur de l'eau, ensorte que la ligne étant dans l'eau, il y ait un pied de cette ligne qui rampe sur terre ou sur le sable avec l'apas au bout, parce qu'il ne faut pas que la Carpe voie la ligne; ce qu'elle feroit s'il n'y avoit justement de ligne dans l'eau que pour aller jusques au fond. C'est pourquoi on aura un liege gros comme une Noix, qui sera percé dans le milieu pour y passer la ligne dedans, & le pouvoir faire couler d'un bout à l'autre, l'arrêtant quand on voudra avec une petite cheville qui entrera dans le trou.

Et d'autant qu'il y a des Carpes si monstrueuses & si fortes qu'on a peine à les arrêter tant elles tirent fort, & que le plus souvent elles rompent & les lignes & les perches, si elles ne sont extrêmement fortes; vous vous servirez de notre ligne, representée dans la 2e. figure ci-dessus. Faites ensorte que votre ligne ait toûjours cinq ou six toises de longueur plus qu'elle ne doit avoir pour pêcher à l'ordinaire: & aiant attaché le bout au bâton comme j'ai déja dit, & tourné la ligne plusieurs tours sur la verge, vous l'arrêterez au bout c, puis vous prendrez un petit bâton K, long de quatre pouces, qui sera un peu fendu par les deux bouts, & le posant proche du bout c de la baleine, vous ferez entrer la ligne dans l'une de ses fentes, par exemple celle du bout f, & vous devuiderez la ligne sur le milieu h, du petit bâton fendu, ensorte qu'il n'en reste plus que ce qu'il en faudra pour pêcher, comme avec la ligne commune, dans le lieu préparé. Faites après cela entrer la ligne dans l'autre fente du bout g du petit bâton.

La ligne étant ainsi accommodée, mettez l'appas à l'hameçon & pêchez; ce qui sera ployé sur le petit bâton ne se déferera point que lors que la Carpe sera prise, & qu'elle fera ses éforts: & pour lors aiant de l'ébat, vous aurez moien de la lasser sans qu'elle rompe aucune chose, & peu-à-peu elle se noïera & sera contrainte de se laisser mener à bord.

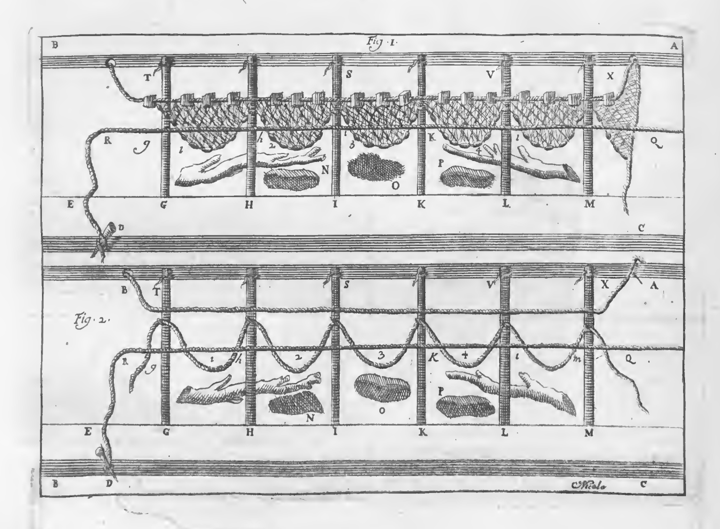
Par cette invention on ne peut manquer de prendre toutes les Carpes qui mordront, si ce n'est par la faute du pêcheur, qui ne les saura pas piquer dans le tems qu'il faut.

Pour prendre les Carpes & autres gros Poissons qui se retirent dans les crônes.

L'invention que je propose n'est pas à mépriser pour les personnes qui veulent pêcher en des lieux où l'on pêche frequemment, & dans les Rivieres qui sont abondantes en Poisson, mais où il est fort difficile a prendre, a cause des crônes ou il se retire aussi-tôt qu'il entend du bruit, ou qu'il voit tendre des filets, & particulierement les Carpes. Les Pêcheurs de chaque lieu savent bien l'endroit où sont les meilleurs crônes: c'est pourquoi il est necessaire de s'en informer avant de disposer les filets, qui ne sont autres que des *Tramaux*. Quoique se soient des filets communs, je n'ai pas laissé de montrer la maniere de les faire dans leur Article que vous pourrez consulter lorsque vous voudrez en faire. Et ici vous apprendrez comment il faut s'en servir. Pour pêcher les crônes, voïez les figures suivantes.

La premiere represente le tramail tendu en l'état qu'il doit être pour pêcher, & l'autre le represente seulement dans ses cordes & chevilles. Pour le faire mieux comprendre sans embarras, je les ai marquez tous deux des mêmes lettres pour une plus facile intelligence.

Et pour vous apprendre à tendre ce filet, supposez que toute la longueur depuis la lettre A, jusques à la lettre B, soit le chantier ou le bord de la terre proche de l'eau, & que le fond de la Riviere joignant le bord de la terre ou superficie de l'eau A B, soient les crônes representez par les espaces noirs marquez des lettres N, O, P; Visitez cet endroit pour voir s'il n'y aura point quelques Arbres renversez, comme pourroient être ceux qui paroissent designez par les petites lettres o, & r, ou autre chose qui puisse empêcher un filet de fermer les crônes. Vous aurez un ou plusieurs tramaux selon la longueur du lieu où sont les crônes que vous voulez pêcher; par exemple, ce lieu est supposé de douze toises. Il sera encore necessaire d'avoir plusieurs perches de Saule, ou d'autre bois verd ou sec, pourvu qu'il ne soit point blanc; chaque perche sera longue a proportion de la profondeur de l'eau où on veut tendre, grosse comme le bras, & coupée en pointe par le gros bout, sans aucune branche ni autre chose qui puisse accrocher le filet, mais bien droite & unie. Il les faut piquer toutes dans le fond de l'eau tout au rez de la terre, à une toise & demie ou deux toises les unes des autres, & faire ensorte qu'aucune ne se rencontre à l'entrée des crônes, car cela épouvante le Poisson, mais les espacer & placer ainsi qu'on les voit par les lettres G, H, I, K, L, M.



On les fichera si fort dans le fond quelles ne puissent être ébranlées, & on les arrêtera par le haut avec une corde attachée à quelque branche ou piquet, T. S. V. X. Aprés cela il faudra percer toutes ces perches à fleur d'eau avec un Virebrequin, pour faire un trou à mettre une cheville de la grosseur du petit doigt. Ces chevilles seront toutes longues de demi pied & faites de bois verd, parce que le bois sec venant à s'enfler il feroit un mauvais effet; elles doivent entrer si aisément qu'on les puisse tirer sans peine; elles auront chacune à leur gros bout une coche ou un trou pour y attacher une ficelle forte, longue d'environ un pied, ou un pied & demi; toutes ces ficelles avec ces chevilles doivent être liées à une longue corde Q. R. justement auprès de chaque perche, comme il se voit par les lettres g. h. i. k. l. m.

Lors que vous voudrez pêcher il faudra tendre le filet en cette sorte. Déploïez le tramail & tendez-le a fleur d'eau, de façon que le plomb soit tout le long de la ligne du fond E. G. H. I. K. L. M. & que la corde du liege soit dessus l'eau tout au long des trous des perches. Cela fait, commencez de l'ajuster par le milieu, aiant étendu tout le long la corde Q. R. avec ses chevilles, approchez-vous de la perche marquée de la lettre K, & prenant la corde du liege de la main gauche, levez peu-à-peu le filet, le faisant froncer tant que vous aïez la corde du plomb, laquelle vous prendrez encore avec l'autre dans la main gauche, & de l'autre main vous mettrez la cheville, marquée du petit k, dans le trou de la perche, & poserez dessus le filet que vous tenez de la main gauche, ensorte que le plomb soit dessus. Delà vous irez à l'autre perche I, faire la même chose, continuant ainsi à toutes tant que le filet soit en l'état qu'il paroit; savoir les perches tout au rez du chantier, le filet au rez des perches, & la corde avec les chevilles ensuite du filet, observant ponctuellement cet ordre tout au long, comme aussi que la corde plombée soit premierement

rement sur les chevilles, le filet sur la corde plombée & la corde du liege sur le filet; autrement si vous manquez a quelqu'une de ces régles vous ne ferez rien qui vaille.

Enfin, il faut que le tout soit si bien disposé, que tirant la corde Q R. les chevilles sortent de leurs trous & donnent liberté au filet de s'étendre, de maniere qu'il soit en état de fermer entierement le passage des crônes; ce qui ne se peut faire, à moins que la corde du plomb marquée des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. ne tombe tout d'un coup sur la ligne E G H I K L M. Le filet étant ainsi tendu il faut porter le bout D. de la corde où sont attachées les chevilles, à l'autre bord de la riviere, lequel est représenté par les lettres C D. & l'attacher à quelque branche ou piquet D. afin qu'il ne retourne pas dans l'eau.

Vous devez observer de ne pas tendre le filet dès le premier jour que vous aurez mis les perches, il faut les y laisser six ou huit jours auparavant, le Poisson s'accoûtume peu-à-peu a les voir, & ne s'en épouvante pas si-tôt.

Quand cette préparation est faite, on jette des féves préparées pour servir d'appas dans quelque endroit où il n'y a point d'herbes, & qui peut être éloigné des filets d'environ cent ou deux cens pas. Consultez le mot d'APPAS pour y voir la maniere de préparer ces féves. On doit ainsi appâter le Poisson pendant six ou sept jours vers les six heures du soir, & la veille qu'on aura résolu de pêcher. On mêlera avec les féves de l'aloës citrin en poudre, qu'on fera bouillir un peu de tems avant que de les retirer du feu. La dose est de mettre environ la grosseur de deux féves d'aloës citrin sur la quantité de féves que pourroit tenir un chapeau. C'est une purgation qui affame le Poisson, & qui le fait sortir de meilleure heure pour aller chercher à manger.

Le jour de la pêche étant arrivé, on tendra les filets vers les trois heures après-midi, & on jettera huit ou dix poignées de féves préparées. On se retire ensuite, & l'on revient sur le soir bien tard avec plusieurs personnes.

Il faut que le plus entendu de la troupe soit sur le bord C D. & qu'il tienne le bout D. de la corde Q R. Les autres doivent aller tout doucement bien au dessus de l'endroit qui a été appâté, pour faire du bruit, frapper & fouler l'eau avec de longues perches, quand ils auront vû le signal de celui qui tient le bout de la corde. A ce bruit il doit tirer la corde qui emportera avec elle les petites chevilles, & qui fera tomber au fond de l'eau la corde où sont attachez les plombs. Par ce moïen le filet bouchera l'entrée des crônes, & le Poisson, qui épouvanté du bruit voudroit s'y retirer, se trouvera pris. Cette pêche donne du profit par la quantité de toutes sortes de Poisson qu'on prend avec les Carpes. *Voyez* le mot POISSON.

Carpes à l'étuvée.

Prenez une ou plusieurs Carpes, écaillez-les & vuidez-les bien proprement, coupez-les ensuite en deux ou trois parties, soignant de ne point perdre le sang, qui est ce qui donne la liaison à la sauce; après cela on les met dans un chauderon avec du vin assaisonné de sel, de poivre, de clous de gérofle, de peau d'orange, & d'un oignon; & les Carpes étant ainsi préparées, on les met sur le feu, où on a le soin de les faire bouillir jusqu'à qu'on voie qu'elles soient assez taries, après quoi on les tire en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au courbouillon.

On prend une Carpe & on l'aprête au courbouillon, en lui ôtant les ouïes & le dedans, puis on la met dans une poissonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des clous de gérofle & du poivre; on la laisse bien cuire en cet état, d'où on la tire pour être servie avec une vinaigrette.

Carpe farcie.

Pour réüssir à farcir une Carpe, on commence par l'écailler, puis on sépare la peau d'avec la chair; cela fait on prend cette même chair dont on fait de la farce avec de la chair d'anguilles, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de clous de gérofle, de muscade, de thim, de bon beurre & de champignons: la farce ainsi préparée on en remplit la peau de la Carpe, puis dans quelque vaisseau de terre ou autre, on la met ainsi cuire au four, ou bien dans une casserole sur le feu avec du beurre roussi, du vin blanc & du bouillon; apres qu'elle est cuite on la sert.

Carpe rôtie.

Quand on veut faire rôtir une Carpe, on la prend, on l'écaille, puis on la met sur le gril avec du sel & du beurre; & pour l'accompagner d'une sauce en la servant, on se sert de beurre qu'on fait roussir avec un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre & de capres; puis on la mange.

Carpe rôtie à la broche.

[Ayez une très-belle Carpe laitée, habillez-la à l'ordinaire, puis vous y ferez une farce avec laitances, chair d'anguilles, anchois, champignons, oseille, persil, sel, poivre, clous battu, & bon beurre frais; cette farce étant faite vous en farcirez votre Carpe, coudrez l'ouverture; cela fait on l'enveloppe de papier beurré, on l'embroche, & en cuisant on l'arrose de beurre délaïé avec verjus; étant cuite on la sert, un ragoût de champignon par dessus, laites de Carpes, morilles & autres choses semblables, le tout assaisonné de bon goût.]

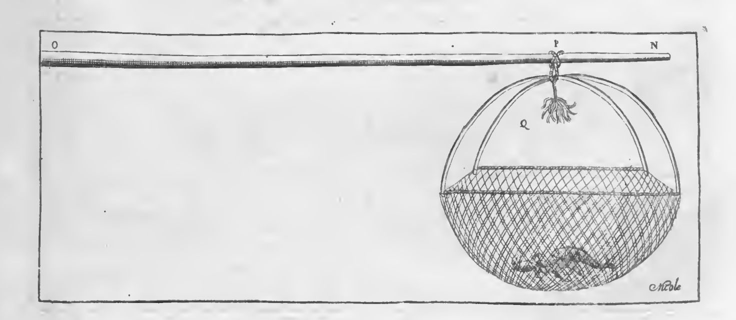
CARRELET. Poisson de mer fort plat, taillé en lozange comme le Turbot; quelques-uns appellent ce Poisson Plie quand il est grand]

Moïen pour pêcher de gros Poissons avec un Carrelet.

Je ne doute point qu'on ne s'étonne d'abord de ce que je traite en ce lieu la maniere de pêcher du Poisson avec un carrelet, qui est un filet connu de tout le monde, quoiqu'il soit nommé diversement selon la diversité des lieux; la figure suivante vous en montre la forme. Je n'aurois pas voulu grossir le livre de la figure non plus que du discours, si je n'en avois trouvé l'usage autant utile qu'agréable.

Vous saurez que ce filet se monte & s'étend comme les communs: il le faut de six pieds en quarré, & de mailles assez larges; car plus la maille en sera grande, & plus le carrelet sera facile à lever de l'eau; ce qui est absolument nécessaire, parce que les gros Poissons, principalement les Carpes, sautent par-dessus. Vous saurez aussi qu'on ne prend pour l'ordinaire avec ces sortes de filets que de petits Poissons, si l'eau n'est trouble; auquel cas on en peut prendre de toutes façons, mais par hazard: & par notre invention on en prend de gros & de petits, dans l'eau claire comme dans l'eau trouble, le soir, le matin, le jour, l'Hiver & l'Eté, & principalement au Printems, en Eté, & une partie de l'Automne sur le soir.

Avec l'invention que je donne maintenant, j'ai pris quelquefois d'un coup de carrelet cinq ou six Carpes, il est vrai que c'étoit dans un étang,



Ce secret n'est autre chose qu'une bonne poignée de vers de terre, vulgairement appellez des *Achées* ou *Lesches*, que j'enfile toutes par le milieu du corps, ensorte qu'elles remuent du côté de la tête & de la queuë, comme si elles étoient en liberté. Quand tous ces vers sont enfilez, je noue les deux bouts de la petite ficelle ensemble, & suspends ces *Achées* marquées Q. en l'air au milieu du filet, ensorte que la ficelle étant attachée à l'endroit où les bâtons se croisent, les vers sont à demi pied du fond du filet quand il est posé dans l'eau; après cela j'ai une perche O P N, longue & légere, laquelle je lie a un pied près du bout le plus menu, au lieu marqué P, ensorte qu'il y a deux ou trois doigts de jeu ou débat entre les enlarmes ou bâtons & la perche, afin que le carrelet se tourne du côté que je veux pour le mieux placer. Etant ainsi ajusté je le mets dans l'eau, lui faisant faire un peu de bruit; le Poisson curieux de savoir d'où procede tel bruit aproche du filet, les plus petits viennent les premiers, lesquels voïant remuer les *Achées* qui sont pendues au milieu du filet, se mettent tout autour à les tirailler pour les manger. Les gros Poissons qui sont plus rusez, se contentent de tourner tout autour du carrelet un peu éloignez, afin de découvrir la cause du bruit qui les a fait venir; mais voïant que les petits mangent, ils s'en approchent de plus près, & aussi-tôt qu'ils apperçoivent les vers, ils chassent les petits Poissons & attirent les vers chacun de leur côté, ce qui se connoît par le

branle

branle qu'ils donnent au filet; pour lors il faut lever promptement, afin que la Carpe ne puisse s'élancer, parce que voyant remuer les quatre bâtons ou carrelet autour d'elle, elle veut plonger dans le fond où le filet se rencontre, qui l'arrête si bien qu'elle saute dehors si on lui en donne le tems.

La plûpart des personnes qui pêchent avec ces sortes de filets, quand ils le levent hors de l'eau, tiennent le gros bout de la perche de la main gauche qu'ils posent contre la cuisse, & de l'autre main prennent la perche à trois pieds proche du bout, qui est une maniere assez lente pour enlever la Carpe qui est prompte à sauter. D'autres posent la perche sur le bras gauche, & pesent de la main droite sur le bout de la perche pour le faire bailler, & par ce moyen faire lever le carrelet comme on fait un pontlevis. Pour moi je trouve qu'il est plus expédient de mettre le bout de la perche entre les jambes, & l'y tenir toujours sans remuer, tant que le filet demeure dans l'eau, & lorsqu'on veut le lever, allonger les deux mains ensemble à deux pieds plus loin, & pésant du cui sur le bout de la perche, lever le carrelet promptement; on a plus de force de la moitié par cette façon de lever le filet que par aucune autre.

CARVI *ou* CHERVI. Le *Carvi* ressemble assez bien au panais sauvage; il jette plusieurs tiges vuides [quarrées, nouées, rameuses] & anguleuses, d'une même racine noüeuse, haute d'une coudée; ses feuilles [naissent comme par paires, découpées menu le long d'une côte; ses sommets soûtiennent des ombelles ou parasols, sur lesquelles naissent des fleurs composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleur de lys, de couleur blanche : ces fleurs ne durent gueres, & elles font bien-tôt place en tombant à des graines longuettes, étroites, jointes deux à deux en maniere d'un petit fruit, canelées sur le dos, grises, d'un goût âcre, un peu piquant & aromatique] Sa racine est [longue, charnuë, assez grosse, blanche, quelquefois jaune, mais rarement, d'un goût de panais] anguleuse, âcre, piquante à la langue.

Lieu. Il croit dans les prés, [dans les terres grasses, dans les jardins,] mais le meilleur vient en Carie, Païs de l'Asie Mineure; il fleurit & fait sa graine en Mai & Juin.

Proprietez. Le *Carvi* est chaud & diuretique; il est bon à l'estomac, agréable au goût; il aide a la digestion; il est bon aux antidotes & aux composés faites de vinaigre. Sa racine est aperitive, [carminative,] résolutive & incisive; elle est bonne aux maladies froides de la matrice & a la tête: [elle est propre pour la colique, pour le vertige, pour augmenter le lait aux nourrices. Sa semence nous est apportée des Pays chauds, comme du Languedoc, de la Provence. On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, verdâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre & piquant; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Carvi vient de *Carve*, qui est un Pays de l'Asie Mineure où les Anciens trouverent cette plante. On lit dans Pline que l'Empereur Tibere avoit tant de goût pour le Chervis, qu'il ordonnoit tous les ans qu'on lui en apportât d'Allemagne, & s'en faisoit servir tout le tems que ces racines étoient bonnes à manger.]

C A S.

CASSE. C'est une gousse qui croît sur un arbre fort haut. Quand elle est meure elle renferme une moëlle qui est noire & douce, séparée par de petites peaux minces, ligneuses, & semées fort épaisses; en chaque séparation il y a un grain dur. On en apporte de plusieurs Pays éloignez. Il en vient du Levant, d'Egypte, des Isles Antilles, du Bresil & de l'Isle de Ceilan. Elles ont toutes quelque difference.

La moëlle de la Casse purge doucement les humeurs bilieuses; sa dose est depuis une demi once jusqu'a une once & demie. La meilleure est celle qui vient du Levant.

CASSE-MUSEAUX. *Façon d'en faire.* Il faut prendre des morceaux de moëlle de bœuf, qui soient de la longueur d'un pouce ou environ, échaudez-les dans de l'eau presque bouillante, puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cuillere percée, les faire égoûter un peu, & les aranger sur une table. Poudrez-les le plus que vous pourrez avec du sucre, assaisonné avec un peu d'épice salée, ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre. Alors vous dresserez promptement de petites abesses de pâte feuilletée bien mince, garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle qui soit de la longueur d'un pouce, & s'il est besoin vous y ajoûterez encore du sucre assaisonné comme il a été dit. Puis vous renverserez sur cette moëlle l'autre bout de l'abesse; moüillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puissiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement. Lorsque vos Casse-Museaux seront faits, il faudra les frire dans du beurre ou dans du sain-doux, & ne les pas vuider en retournant, & quand ils seront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cuillere percée, puis les poudrer de sucre pour les manger.

Autrement. Prenez du fromage mou non écrémé, qui soit frais fait, ou bien du lait caillé, & du fromage sec découpé bien menu, des œufs cruds, un peu de farine fine, ou plûtôt un peu de crême de pâtissier, de raisin de corinthe, de pignon & de sucre assaisonné d'épice salée, ou seulement de l'épice salée : vous pouvez aussi mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu, mêlez ensemble toutes ces choses, & faites-en comme une farce, en y ajoûtant un peu de lait; il faut que cette farce soit un peu coulante. Enfermez de cette farce dans de petites abesses de feuilletage, & faites-en des Casse-Museaux, lesquels il faudra frire dans du beurre ou du saindoux, puis vous pourrez les poudrer de sucre si bon vous semble.

CASSEROLE. C'est un utensile de cuisine, qui est une maniere de plat profond. On fait ordinairement les Casseroles de cuivre rouge ou de cuivre jaune, qu'on étame en dedans. On en fait aussi de terre. On s'en sert aussi pour faire des ragoûts.

CASSOLETE. C'est un petit vaisseau ou réchaut qui sert à faire bruler des pastilles ou d'autres odeurs agréables. On donne le même nom a l'odeur qui sort de la cassolette.

Pour farie une Cassolotte.

Prenez du storax deux onces, du benjoin quatre onces, douze cloux de gérofle, du ladanum une dragme, du calamus aromatique une dragme, un peu d'écorce de citron; il faut prendre un pot plombé neuf, & faire bouillir le storax & le benjoin, avec demiseptier d'eau rose pendant un assez long tems; le pot couvert en bouillant, & mettre le gérofle, le ladanum, le calamus & le citron en un petit noüet de toile, & le mettre bouillir avec les autres drogues. Après que le tout aura assez bouilli, il faut tirer le pot, & passer tout à travers un linge, sans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot, & la mettre en un papier.

CASTOR *ou* BIEVRE. C'est un animal amphibie, qui est, pour ainsi dire, composé de deux parties, dont l'une est terrestre & l'autre aquatique. Depuis le bout du museau jusqu'aux cuisses, il ressemble fort au rat; ses pieds de devant sont fort courts, il s'en sert à tenir ce qu'il ronge, comme font les écureuils. Depuis les cuisses jusqu'à la queuë il est semblable aux oiseaux de riviere; ses pieds de derriere sont longs & garnis entre les doigts de membranes, comme ceux des oïes ou des canards; sa queuë est plate, quoiqu'assez épaisse, de figure ovale, écailleuse & remplie de graisse. Il se sert de ses pieds & de sa queuë pour nager. On peut dire que le Castor est moitié chair & moitié poisson, d'autant plus qu'il ne peut rester long-tems dans l'eau sans respirer, & qu'il est obligé de tenir presque toûjours sa queuë dans l'eau. Son poil est de deux sortes, l'un est grand & l'autre est plus court; c'est celui-ci qu'on emploïe pour faire des chapeaux.

Cet animal a beaucoup d'industrie pour se bâtir sur l'eau des cabanes à deux ou trois étages; il coupe de gros arbres avec les dents, il amollit & gâche la terre glaise avec les pieds; sa queuë lui sert de truelle, de battoir, & d'auge à porter le mortier.

Il est assez difficile de connoitre le mâle d'avec la femelle, à cause que ce qui en fait la distinction est renfermé dans les aines, & qu'ils n'ont qu'une ouverture pour en chasser les différens excrémens; la femelle a cependant quatre mammelles. Les bourses qui sont attachées au bas de l'os pubis, renferment le *Castoreum*; elles sont communes aux mâles & aux femelles.

On dit qu'on rencontre des Castors sur les bords de l'Oise, de l'Isere & du Rhône; ils sont plus communs en Allemagne & en Pologne, le long de l'Elbe & des autres Rivieres. Mais ils sont fort fréquens en Canada; ils y bâtissent dans les rivieres des especes de petites Villes, où ils vivent comme dans une République.

CASTOREUM. C'est une matiere résineuse, molasse, inflammable, d'une odeur forte & désagréable; mais elle se durcit peu à peu exposée à l'air : elle est renfermée dans une membrane, aux fibres de laquelle elle est attachée; sa couleur est jaunâtre en dedans & grisâtre en dehors.

Cette matiere se trouve dans deux poches ou bourses qui se communiquent en forme de besace, & qui sont placées à la partie inférieure de l'os pubis, & au bas ventre du Castor. C'est aparemment ce que les Anciens ont pris pour les testicules, & à qui ils ont attribué tant de vertus.

Proprietez du Castoreum.

Il est propre pour fortifier le cerveau & pour attenuer les humeurs visqueuses. Il calme les vapeurs, & provoque les mois aux femmes. On l'emploïe pour procurer la transpiration, & pour faire sortir les tâches cutanées dans le pourpre, la petite verole, la rougeole, & dans les autres maladies malignes. Enfin l'usage qu'on en fait dans l'épilepsie, dans la paralysie, dans l'apoplexie & dans la surdité, est avantageux.

On trouve encore deux autres poches, qu'on peut appeller inférieures par raport a celles dont on vient de parler. Elles contiennent une liqueur onctueuse & adipeuse, semblable à du miel, & d'un jaune pâle; mais dans la suite elle prend la couleur & la consistance du Suif. Elle est résolutive & fortifie les nerfs, étant appliquée extérieurement.

C A T.

CATAPLAME. C'est un médicament composé de plusieurs drogues qui se fait pour résoudre & dissiper les tumeurs.

CATAPLAME COMMUN. Prenez quatre onces & demie de pain blanc, une livre de lait nouvellement tiré, trois jaunes d'œufs, une once d'huile rosat, une dragme de saffran, deux dragmes d'extrait d'opium. On émiera le dedans d'un pain blanc nouvellement tiré du four, & on le fera cuire dans un poëlon avec du lait sur un petit feu, en remuant de tems en tems avec une espatule, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en bouillie épaisse. Après avoir ôté le vaisseau du feu, on y délaïera trois jaunes d'œufs, une once d'huile rosat, & une dragme de saffran en poudre; on y ajoûtera deux dragmes d'extrait d'opium si la douleur est grande.

Cataplâme pour toutes tumeurs.

Prenez de l'absinthe, de la guimauve, de l'ache ou du céleri, de jusquiame, de chacun partie égale; faites cuire le tout dans l'eau comme des épinars, & consommez l'eau en consistance de cataplâme; pour lors hâchez les herbes, & faites-en un cataplâme avec de la farine de seigle, appliqué chaudement, & changez-le de quatre en quatre heures toûjours chaud : s'il y a inflammation vous ajoûterez un peu de crême douce, ou du beurre sans sel; s'il faut faire suppurer ajoûtez-y du suppuratif.

Autre

Autre pour les Tumeurs dures & scirrheuses, Struves & Parotides.

Prenez de l'Ortie morte, ou de *Galiopsis* en Latin, que vous pilerez & ferez cuire dans du Vinaigre en façon de Cataplâme, & appliquez-le. On se sert aussi de la décoction pour la même fin.

Autre.

Prenez les boutons que l'Ormeau jette avant que de pousser ses feuilles, faites-en un Cataplâme avec du Vin & appliquez-le. *Nota*, la deuxiéme écorce de l'Ormeau préparée fait le même effet.

CATARRE *ou* CATERRE. C'est une fluxion & distillation d'humeurs sur le visage, dans la bouche, & dans les narines, ou dans la gorge, ou sur les yeux; il est chaut ou froid.

Le Catarre chaud cause une douleur de tête, écorche la bouche, la gorge, les narines, & enflâme les yeux, ôte l'appetit, rend le goût salé, les urines troubles, altere, & cause la fiévre.

Celui qui est froid se remarque par une pesanteur & froideur de tête, par une couleur pale, par un assoupissement, par une paresse, par une stupidité, & par un éblouïssement; l'on entend plus dur qu'a l'ordinaire, la voix est cassée, & les urines sont fort cruës.

Le Catarre qui vient d'une pituite acre, salée & brûlante, n'est pas sans danger; car il peut causer la poulmonie, l'esquinance, & d'autres maladies très-dangereuses: il faudra y remedier en donnant des Lavemens rafraichissans, & souvent reiterés; l'on saignera trois ou quatre fois du bras, l'on ne boira que de la Tisane d'Orge, de Figues, de Raisins, & de Reglisse, ou d'une autre faite avec des Pruneaux, de Pommes, & de semences de Melon, ou de Concombre.

On se gardera bien de prendre aucune poudre par le nez; & s'il y avoit inflammation dans la gorge, l'on usera d'un gargarisme fait avec des feuilles de Plantin, de Roses rouges, ou de Provins, ou des feuilles d'Agrimoine que l'on fera bouillir ensemble dans de l'eau, y ajoûtant après l'avoir passé un peu de Miel avec du Salpêtre, ou du Cristal mineral, ou du Verjus, ou du Vinaigre, ou un peu de Jus de Citron, ou dans la même decoction vous y ferez bouillir des Tamarins.

Les personnes un peu d'âge pourront se servir de la même ordonnance, sinon qu'au lieu de se faire tirer du sang, ils se feront appliquer des Ventouses, ou un Emplâtre de poix de Bourgogne entre les épaules.

Ceux qui auront la commodité, se feront faire cette Opiate.

Prenez deux onces de conserve de Roses de provins, deux drachmes de bol d'Armenie, autant de Corail préparé, trois drachmes de Sang de Dragon; & une drachme de Mastic. Pulverisez le tout ensemble, & battez-le dans un mortier avec autant de gelée de Groseilles, ou de sirop Violat, ou de Limon qu'il en faudra pour faire ladite Opiate.

La prise sera de la grosseur d'une Muscade, le soir & le matin.

Les hommes tireront par le nez la fumée d'Encens, & de Mastic: les femmes seulement la fumée de Mastic, ou de Marjolaine, ou de Santal citrin, ou de Thim; elles se purgeront ensuite avec deux onces de Manne fonduë dans du bouillon; & les hommes avec deux onces de sirop de Roses pâles. Les uns & les autres reïtereront souvent la purgation, l'augmentant petit-à petit, tantôt d'une demi once de Catholicon double, ou de deux drachmes de Diaprunis, ou autant de Diaphenic; & ne mangeront rien de salé, ni poivré, ni Ail, ni Oignons, ni Porreaux, ni aucune viande indigeste.

Aux Catarres causés par une froide pituite, l'on prendra d'une liqueur faite avec une pinte de Vin blanc, une noix Muscade, deux drachmes de Canelle, demi douzaine de clous de Gérofle, tout concassez, une pincée de Rômarin, de Sauge, & un quatron de Sucre.

Après que l'on aura fait infuser le tout ensemble pendant un jour, l'on en prendra un grand verre soir & matin le plus chaud que l'on pourra; sinon l'on usera d'une opiate en se couchant composée de deux onces de conserve de Roses, d'une drachme de Mastic, de deux drachmes de Bol, & autant de Terre sigiliée, avec trois a quatre cuillerées de Rossolis; la prise sera d'une demi-once.

On se trouvera bien aussi d'user du Thé, du Caffé, & de tirer par le nez de la Décoction de Marjolaine, mêlée avec trois cuillerées de suc de Poirée & de Miel; ou en guise de Tabac de la poudre de Betoine, de l'Ellebore blanc, du Pyrethre, ou de la Muscade, & l'on entourera la tête d'un sachet rempli de fleurs de Romarin, de Sureau, de Sauge & de Roses rouges, de poudre de Gérofles, de Muscade, d'écorce de Citron & d'Iris de Florence.

On appliquera entre les deux épaules un Emplâtre de Poix de Bourgogne, & l'on s'accoûtumera, si on peut, a fumer du Tabac, ou de la Sauge; les femmes en peuvent faire autant, à l'égard de la Sauge seulement, dont on a vû de très-bons effets.

Ceux qui sont atteints de Catarres useront pour l'ordinaire de viandes qui desséchent, rejetteront celles qui sont vaporeuses, venteuses, grossieres, gluantes, & difficiles a digerer; & ne recommenceront point de repas qu'ils ne sentent leur estomac vuide; ils s'accoutumeront a manger plus au dîner qu'au souper, d'autant que le dormir envoie quantité de vapeurs au cerveau, lesquelles se convertissent en eau; ils sortiront toûjours de table avec apetit, & quand ils retrancheroient un repas sur toute la semaine ils s'en porteroient mieux, les grands mangeurs & les ivrognes sont fort sujets aux Catarres.

Ils useront de pain de Froment, & de chair rôtie plûtôt que d'autres; ils laisseront le potage, le Poisson, le Laitage, les Legumes & les fruits cruds; on leur defend aussi les Oignons, les Aïls, & les Porreaux, & toutes choses froides & humides; ils pourront assaisonner leurs viandes de Sauge, d'Hisope, de Romarin, de Thim, de Coq, de Serpolet, de Cerfeuil & de Fenouil.

Pour leur boisson, ils tremperont leur Vin, ou boiront de l'Hydromel; les Vins forts, les Vins nouveaux & l'Hypocras leur nuiroient entierement, c'est pourquoi ils en boiront le moins qu'ils pourront; ils fuiront le dormir excessif, sur tout celui du Midi, qui rendroit pesant, & le ventre paresseux; ils auront soin de se tenir la tête & les pieds chauds, & de se coucher tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, & jamais sur le dos.

Ils ne manqueront pas tous les matins de se bien peigner, de se frotter la tête, de cracher & moucher; il y a des exercices qui leur seroient très-nuisibles, tels que sont ceux de Venus, d'autant qu'ils affoiblissoient le cerveau, & dissiperoient la chaleur naturelle, aussi-bien que toutes les passions déréglées. Après le repas il se promeneront une heure ou deux. *De la Haye.*

CATHOLICON. C'est un purgatif universel, fort bon & fort doux, d'ou vient qu'il est souvent emploié dans la pûpart des fiévres tant continuës qu'intermittentes, dans les dyssenteries, les diarrhées, & tout devoïement tant de l'estomac que des intestins. On le donne a tout age & à tout sexe, & particulierement aux femmes grosses, parce qu'en purgeant doucement les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties, & ne leur laisse aucune mauvaise impression. La doze est depuis deux drachmes jusqu'a une once, dans quelque eau distillée, ou dans quelque décoction propre: on le mêle plus souvent dans les medecines, parmi d'autres electuaires, ou de sirops, ou d'infusions purgatives. On le dilaie aussi dans les Clysteres, depuis demi once jusques a une once & demie.

CATHOLIQUE, ou universel. C'est un petit fourneau tellement disposé qu'on y peut faire toutes les operations de Chymie, même celles qui se font avec le feu le plus violent.

CAV.

CAVALLE. On doit avoir les mêmes soins des Cavalles que des Chevaux. *Consultez l'Article du* CHEVAL. Pour ce qui est du choix qu'on doit faire, quand on veut les faire couvrir, *Voiez ce qu'on en dit au mot* HARAS.

CAY.

CAYEUX se dit en fait d'Oignons de fleurs, & ce sont de petits commencemens d'autres Oignons ronds par dehors, & convexes par dedans, que la nature produit & forme tout autour de la partie basse & enracinée de chaque Oignon, & cela pour la multiplication de l'espece de ces Oignons, les uns ne se multiplicant que de cette façon-la, comme les Tubereuses, les Jonquilles, Narcisses, &c. (Ces Caïeux aiant été detachez de l'Oignon principal, deviennent par le tems aussi gros que lui) les autres se multiplient de graines aussi bien que de cayeux, comme les Tulipes, Hyacinthes, &c.

CEL.

CELERI. C'est l'Ache des marais dont nous avons parlé dans son lieu, il n'en est different que par la seule culture, comme on va l'enseigner.

Culture du Celeri.

Il faut le semer au commencement d'Avril; mais ce premier semé étant bien souvent sujet a monter en graine, on a coûtume d'en semer pour la seconde fois a la fin de Mai, ou au commencement de Juin: ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette salade se mange ordinairement en Automne & pendant tout l'Hiver.

Pour le semer comme il faut à cause que la graine est très-menuë, on doit toûjours le semer fort clair; encore quelque précaution qu'on puisse prendre en le semant, il se trouve quand le Celeri leve, qu'il est toûjours trop épais; & est en cet état dangereux de se tioler, si l'on n'a soin de l'éclaircir & de le rogner, pour lui faire prendre des forces avant que de le replanter. Ceux qui savent le Jardinage, observent avant que de mettre le Celeri tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui se pratique en le plantant en pleine terre, a trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant avec des trous faits avec le doigt seulement; & si-tôt qu'il s'est fortifié en cet endroit, ils le replantent pour y demeurer.

Il y a deux manieres de replanter le Celeri. La premiere, en tranchées profondes d'en fer de beche, & larges de quatre pieds, dans lesquelles on met quatre rangées de Celeri éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plant qui est dessous d'égale distance. Cette façon de planter le Celeri est propre pour les terres legeres; mais pour les terres humides on fait autrement; on le met sur des planches non creusées, aussi larges que les tranchées ci-dessus, & dans les mêmes distances tant à l'égard du plant que des rangées sur lequel est le Celeri, & qui sont tirées au cordeau; c'est la seconde maniere. Lors qu'il est ainsi planté il ne reste plus qu'a l'aider à acquerir sa perfection.

Pour faire que le Celeri soit tel qu'on le souhaite, deux choses lui sont absolument necessaires; savoir, la tendreur & la blancheur; & pour lui faire acquerir la premiere de ces deux qualitez, il n'y a qu'a ne le point laisser manquer d'eau pendant tout l'Eté: l'experience fait voir tous les jours la verité de ce que je dis. Cet expedient n'est pas bien difficile a pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point. Quant a la blancheur, on réüssit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lors qu'on juge qu'il est assez fort pour souffrir cette gêne; cela fait on lui butte le pied de terre, prise de celle qu'on a tirée des tranchées qu'on a creusées, & qui est sur les sentiers, ou bien d'un autre endroit; d'autres le couvrent entierement de grand fumier sec, l'une & l'autre maniere de la cacher est fort bonne. Le Celeri ainsi butté parvient aux deux degrez de perfection qu'on attend de lui en trois

trois semaines ou un mois de tems; mais comme il est sujet à se pourrir, quand après qu'il est blanchi on le laisse trop long tems dans terre, il faut que notre prudence ne nous en fasse mettre en cet etat qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons besoin pour notre provision, a moins qu'on ne soit dans un état à en faire trafic.

Voila tout ce qu'il y a observer au Celeri, jusqu'à ce que l'Hiver soit arrivé. On le couvre pour lors de grand fumier de l'épaisseur de plus d'un pied, pour le garentir des gelées qui ne manqueroient pas de le gâter, s'il en étoit atteint.

L'experience m'a apris que cette maniere de lui faire passer l'Hiver réüssissoit très-bien dans les terres séches, & sablonneuses; mais qu'elle ne valoit rien pour les fonds humides où le celeri étant fort sujet a pourrir, même avant qu'il blanchisse, trompe l'attente de celui qui y donne toutes ses peines; si bien qu'en telle terre je juge à propos de les couvrir seulement de fumier quinze jours avant le froid, & après ce tems de le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une serre pour l'y laisser acquerir sa derniere perfection qui est la blancheur; il se conserve long-tems dans ce lieu, pourvu qu'il n'y entre aucun jour. La graine de Celeri se recueille de dessus les vieux pieds qu'on replante après l'Hiver, & qui est en état d'être serré dans les mois de Juin & Juillet.

Pour avoir du Celeri promptement.

Quoique la graine de Celeri ne soit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laisse pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroisse. Pour diligenter la germination, il faut ainsi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du Vinaigre en lieu un peu chaud; quand on l'a tirée de la on la laisse secher. On la seme dans de bonne terre avec laquelle on a mélé des cendres faites de tuiaux & de gousses de Féves. Il faut l'arroser avec de l'eau un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par tout. Continuez d'arroser. & vous verrez bien-tôt les tiges se montrer & s'alonger; il y a du savoir faire pour y bien réussir.

C E M.

CEMENTATION. C'est une maniere de purifier l'or.

C E N.

CENDRE. Les *Cendres* se tirent des bois, ou choses combustibles entierement consumées par le feu. On s'en sert comme d'un amandement pour fumer les prez, terres, & jardins; on les met au pied des Figuiers: si elles n'ont pas été lessivées & qu'elles n'aient pas servi, elles font un effet prodigieux: & quoi qu'elles aient servi a la lessive & qu'elles aient ainsi perdu l'ame, si elles sont mises a couvert de la pluie, & qu'elles soient remuées de tems en tems, l'esprit de vie, ou l'esprit universel venant a s'attacher a cette matiere, leur donne une nouvelle vie, elles serviront encore a la lessive, comme l'on voit que la terre dont on a tiré le Salpêtre par le moïen d'une lessive, étant demeurée a l'air, quoique morte, & matiere sterile & seche, ne laisse pas pourtant de reprendre un nouveau sel par l'esprit universel qui s'y est attaché après la lessive faite.

CENDRE GRAVELÉE. C'est de la lie de Vin qu'on a fait secher & calciner au feu.

CENTAURÉE, en Latin *Centaurium*. C'est un nom qu'on a donné a deux plantes, qui sont d'un genre entierement different. On les distingue en ce que l'une est appellée la *grande Centaurée*, & l'autre est nommée la *petite Centaurée*.

Description de la grande Centaurée.

Les tiges de cette plante s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont oblongues, divisées en plusieurs parties. Ses fleurs qui sont a fleurons évasez, découpées en lanieres, naissent en bouquets sur de grosses têtes rondes, a la cime des tiges. La couleur de ces fleurs est bleuë tirant sur le purpurin.

Lieu. Elle croit dans les montagnes & dans les endroits peu frequentez.

Proprietez. Sa racine est astringente & vulneraire. Elle provoque l'urine & leve les obstructions. On l'emploie utilement dans les hemorragies & les dévoiemens.

Description de la petite Centaurée.

Elle est semblable à l'Origan, sa tige est quadrangulaire, de la hauteur d'un demi-pied, & quelquefois plus: ses fleurs ressemblent a celles du *Lychnis*. & sont rouges tirant sur le purpurin: ses feuilles sont comme celles de la Ruë, longuettes & petites: sa graine est semblable au grain de Froment: sa racine est petite, legere, amere au goût & inutile.

Lieu. Elle croit sur les collines grasses: la meilleure vient en Arcadie, Elis, Messenie; & en France dans la Bresse & Dauphiné; elle fleurit en Juillet jusques en Septembre.

Proprietez. Elle est un peu astringente: la décoction prise purge par le bas, elle est bonne aux fiévres tierces, à la jaunisse, aux opilations du foie, de la rate, & a la sciatique. Elle tuë les Vers & les fait sortir par le bas: elle est aussi très-utile contre la convulsion & spasme, & toutes les maladies des nerfs: la même avec du miel éclaircit la vûë, & en chasse les brouillards.

C E P.

CEPÆA. La *Cepæa* est semblable au Pourpier, mais elle a les feuilles plus noires & la racine plus menuë

Lieu. Elle croit dans des lieux qui ne sont pas cultivez: elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Elle a les vertus du Pourpier. Ses feuilles bûës dans du Vin sont bonnes a ceux qui urinent goute à goute, & a ceux qui ont la vessie galeuse, sur tout quand on les fait bouillir avec la racine d'Asperge sauvage.

C E R.

CERCIFI. *Voïez* SALSIFIX.

CERCLE. C'est un espace terminé par une ligne courbe, dont tous les points sont également éloignés d'un autre point, qu'on nomme centre.

Quelquefois on donne le nom de cercle à cette ligne courbe qui est la circonference du cercle. C'est en ce sens qu'on dit qu'il faut tracer un cercle. *Voïez* l'Article de l'ARPENTAGE, vous y trouverez la maniere de tracer un cercle sur le terrain.

CERF. C'est un animal sauvage à cornes & à quatre pieds, dont le poil est fauve, ou rougeâtre. Ses oreilles sont petites, son cou est long, sa queuë est courte, son pied est fourchu. Il se retire dans les bois, il mange du fruit, des herbes, des Serpens & d'autres animaux.

On donne divers noms aux Cerfs qui sont d'âges differens.

Le Cerf qui est dans sa premiere année est appellé *Faon*, celui qui est dans la seconde est appellé *Daguet*. Alors il commence à porter des cornes qui se nomment dagues. On dit que le Cerf est a sa *premiere*, *seconde* ou *troisiéme tête*, quand il est dans sa premiere, quatriéme & cinquiéme année. Celui qui est dans sa sixiéme année est nommé *Cerf de dix cors* jeunement; dans la septiéme *Cerf de dix cors*; dans la huitiéme *grand Cerf*, & dans sa neuviéme *grand vieux Cerf*. Après ce tems la sa tête n'augmente plus.

Les cornes des Cerfs tombent tous les ans aux mois de Février & de Mars; alors ils ne se montrent point qu'ils n'en aient recouvré d'autres.

La Biche est la femelle du Cerf, mais elle n'a point de cornes; elle porte son petit pendant huit mois, & elle n'en fait qu'un à la fois. Le Cerf & la Biche entrent en rut vers le mois d'Août & de Septembre.

On chasse le Cerf. *Voïez* l'Article du VENEUR, entre les chasses qui y sont décrites, vous y trouverez celle du Cerf.

CERFEUIL. C'est une herbe potagere, qui se met dans le potage, & qui entre dans la fourniture des salades. On la cultive dans les Jardins.

Culture du Cerfeuil.

Outre celui qu'on doit semer sur les couches pour composer les petites salades a la sortie de l'hiver, il sera bon de mois en mois d'en reserver de nouveau, quoique peu, à cause qu'il en sera plus délicat que quand il est vieil semé. Les bandes de vos espaliers & contr'espaliers pourront servir a cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos Arbres par sa petitesse, & pour le peu de substance qu'il lui faut a son accroissement, & encore pour le peu de tems qu'il séjourne en un lieu.

Vous en laisserez monter en graine quelque bout de planche, qui suffira peut vous en fournir amplement, laissez-la bien meurir sur le pied, puis vous l'arracherez, vous la couperez, & vous la ferez bien secher avant que de la serrer.

Il y a une autre espece de *Cerfeuil d'Espagne*, qui se nomme Cerfeuil musqué, ou *Mirrhis odorata*; sa feuille ressemble entierement à la Ciguë, elle est fort agréable au goût, elle a une odeur semblable à l'Anis vert, & encore plus agréable en le machant peu. Au renouveau quand de sa vieille tige il pousse son jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'étouffer, afin d'être mangé en salade: il est de beaucoup plus agréable que le Persil de Macedoine, ou le Celeri d'Italie.

On le semera au renouveau en quelque endroit à part, & on ne le laboureta en aucune façon jusqu'à ce qu'il soit levé, mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y poussera, d'autant qu'il est quelquefois une année sans sortir de terre.

Pour la graine, vous la recueillirez en sa saison & la gouvernerez comme les autres.

Le Cerfeuil ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menuë & assez longuette, raiée dans sa longueur.

Le Cerfeuil musqué se multiplie pareillement de graine qui est assez longuette, noire & assez grosse.

CERISAYE. C'est un lieu où il y a beaucoup de Cerisiers.

CERISIER. C'est un Arbre qui a les feuilles semblables à celles du Neffler, mais elles sont dentelées & plus larges. Il porte des fruits qui sont fort connus sous le nom de Cerises.

Lieu. Le Cerisier aime les terres legeres ou pierreuses, les Cerises qui y viennent sont d'un meilleur goût que celles qui croissent dans les terres fortes.

Proprietez. Les Cerises sont stomacales, aperitives & rafraichissantes, elles tiennent le ventre libre, elles sont bonnes pour les maladies du cerveau, pour resister au venin, & pour radoucir les acretez des humeurs. On fait des confitures & du ratafiat avec des Cerises.

On mange les noiaux de Cerises pour la pierre des reins & de la vessie, on en méle dans les frontaux pour le mal de tête pendant la fiévre. On distingue en général deux sortes de Cerisiers, le domestique & le sauvage.

Le Cerisier sauvage est connu sous le nom de Merisier; il croît dans les bois; les fruits qu'il porte sont appellez merises, ce sont de petites Cerises noires a longue queuë, d'un suc doux & agréable, & teignant la bouche & les mains en noir ou en purpurin. On se sert de son

son bois dans les clavecins & autres instrumens de musique. Il y a plusieurs sortes de cerisiers cultivés qu'on distingue par leurs fruits nommez cerises, bigarreaux & guignes.

Les cerises les plus communes sont les aigriotes, les autres sont les cerises précoces, les cerises à bouquets, les cerises hâtives, les cerises de Monmorenci.

Culture des Cerisiers.

Les *cerisiers* ont leur génie particulier aussi-bien que les autres arbres, & qu'il faut nécessairement étudier si l'on veut réussir à les greffer pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les destinons. On doit greffer les cerisiers dans le même lieu où ils ont été semés; il ne faut pas les en arracher pour les transplanter dans une autre pepiniere; ce qui ne feroit que les altérer dans la suite, les retarder de beaucoup, & les réduire même en un état à ne croitre qu'avec langueur. Si on veut avoir des cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins lorsqu'ils sont ainsi greffés; car ils sont sujets a jetter des boutures en pieds, que si on ne les leur ôtoit il seroit dangereux que toutes ces petites branches n'attirassent à elles la meilleure partie de la substance de la terre, & par ce moyen ne fissent languir le maitre pied & empêchassent son fruit de grossir dans la suite & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de la haute tige demandent beaucoup moins de peine & de travail; ils se greffent sur le *merisier* qui est un arbre dans lequel la séve est extrémement forte, & qui par conséquent est d'une nature très-propre à élever des arbres a plein vent. C'est ce qui est cause que sur tels sujets les cerisiers jettent du bois & du fruit fort gros & en abondance.

Compotes de Cerises.

Il faut prendre une livre de cerises, leur couper la queuë par la moitié; étant ainsi préparées vous prendrez une poële a confitures, ou un poëlon, dans lequel vous mettrez une dimi-livre de sucre ou environ, que vous ferez bouillir presque en sirop, & jettez vos cerises dedans & les ferez bouillir promptement a grand feu une douzaine de bouillons ou environ, puis les ôterez de dessus le feu, les remuerez, & avec un papier ou une cuiller, vous en tirerez l'écume; cela fait vous les laisserez refroidir & les servirez.

Cerises confites promptement & sans façon.

Prenez quatre livres de cerises, & pour les bien garder vous y mettrez quatre livres de sucre, concassé le plus menu que vous pourrez, que vous mettrez parmi les cerises; vous y jetterez par-dessus un verre d'eau de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poële; puis vous les pousserez à bon feu égal, & remuerez votre poële une fois ou deux, afin que la cerise se recouvre de sa peau jusqu'à ce que le sirop soit fait. Faites que votre feu ne soit point négligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde sur tout a la cuisson. Voilà la maniere dont se fait la cerise confite; & si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume, c'est la même chose.

Pour blanchir des Cerises, Groseilles, Framboises, Raisins, Fraises, & autres fruits propres à blanchir.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange, vous les jetterez dans un plat ou terrine avec du sucre en poudre; & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier & sur un tamis ou corbeilles; puis vous les mettrez au soleil, ou bien devant un feu clair, ensorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin afin qu'elles se puissent secher. Si vous voulez pour les fruits rouges, vous pouvez vous servir de jus de groseilles ou de framboises avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mais il ne faut point d'œufs; & vous pouvez aussi vous passer d'eau de fleurs d'orange si vous voulez. Voila la maniere dont on glace les fruits; & vous pouvez aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé pour garnir des plats en Hiver, ou pour manger.

Cerises égrenées portatives & fort agréables.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau; puis vous prendrez quatre livres de cerises, vous en ôterez la queuë & le noyau; puis vous mettrez votre sucre sur le feu; & lorsqu'il bouillira vous jetterez vos quatre livres de cerises égrenées, comme nous avons dit; vous les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que votre sirop soit un peu épaissi; il faut remuer la poële de tems en tems. Puis lorsqu'elles seront faites, vous les tirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir; vous les mettrez sur un tamis pour les laisser égoutter; vous en mettrez trois ou quatre ensemble l'une dans l'autre, elles formeront une grosse cerise; puis vous les dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches; après vous secouerez du sucre dessus au travers d'une toile de soie, & les mettrez dans une étuve ou dans un four lorsque vous en aurez tiré le pain; & lorsqu'elles seront séches de ce côté-là, vous les retournerez & y mettrez du sucre en poudre comme de l'autre côté. Vous pouvez faire de même avec des prunes de damas; c'est une petite confiture qui est portative & fort agréable, qui est ce que peu de gens savent faire.

Esprit de Cerises.

Prenez cerises noires que vous ferez fermenter dans la cave dans un vaisseau de bois, & après que la fermentation sera faite vous les distillerez pour en conserver l'esprit qui est rafraichissant & apéritif: Si vous le donnez avec une décoction convenable, comme des feuilles de trefle acetens, autrement alleluya, il tempere l'ardeur des fiévres aiguës & modére la chaleur du foie.

Vous tirerez de même maniere l'esprit de fraises, qui est rafraichissant; l'esprit des baies d'hyeble & de sureau, qui est fort convenable pour guérir l'enflure, comme aussi l'esprit de senevé des bayes de cet arbrisseau, qui fortifie l'estomac & aide la digestion.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot de l'eau, du sel, & un quarteron de beurre; faites-le bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoûtez-y des cerises, du sucre, des cloux de gérofle, de la canelle autant qu'il en faudra, ensorte que le potage ne soit point trop aigre, & faites le cuire tout ensemble.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement cerises, nous comptons les merises, tant blanches que noires, des guignes blanches, des guignes noires, autrement des cœurs de cerises précoces, ces cerises hâtives, des cerises tardives, des griotes, des bigarreaux, des cerisiers de pied, des cerises blanches.

Toutes ces sortes de cerises se greffent à la réserve des merisiers, qui n'en valent pas la peine; mais en revanche les cerisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres se greffent sur les principales especes: savoir de cerises hâtives & tardives, guignes, griotes, bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied sont d'assez bonnes cerises, & servent pour être greffez, particulierement des cerises précoces qui sont une espéce de cerise médiocrement grosse, qu'on ne met gueres qu'en espalier pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule qui fait son mérite par la nouveauté, on ne la regarde plus dès que les belles cerises qui viennent bien-tôt après ont commencé de paroitre: les cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme font les merisiers qui ont beaucoup plus de disposition a pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

CERISIER de pied, se dit de ceux qui naissant de la racine d'autres cerisiers, font de bonnes cerises sans avoir besoin d'etre greffez, comme il arrive en fait de cerisiers hâtifs & qui n'arrive point en fait de griotier, bigarrotier & cerisiers précoces, qui ne viennent que des greffes appliquées soit en écusson, soit en fente sur des cerisiers de pied ou sur des merisiers, &c.

CERVAISON. C'est quand un grand cerf est gras & en venaison.

CERVELATS DE MILAN. Prenez six livres de chair de porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre: le tout bien haché soit mêlé ensemble, ajoûtez une pinte de vin blanc & une livre de sang de porc, avec une demi-once de canelle & gérofles pilez & mêlez ensemble, & des morceaux ou maniere de gros lardons que l'on fait de la tête du porc, qu'il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans les cervelats en les faisant; ils doivent être cuits pour les manger.

CHA.

CHAINE de charruë. C'est ce qui tient le timon de la charruë avec le paumillon par le moyen d'un gros anneau de fer dans lequel on passe ce timon, & qu'on arrête avec un instrument de fer qu'on appelle une hape. Ainsi les Laboureurs disent; *J'ai rompu ma chaine en cassant ma terre.*

CHAIR. C'est un terme commun pour signifier la partie molle des animaux ou des fruits.

Secret pour que la chair se garde long-tems sans se gâter.

La chair se garde en y mettant dedans un clou d'airain, ce qui fait que la chair ne se pourrit point.

CHAIR en fait de fruits. C'est le terme dont on se sert faute d'autres pour exprimer la substance du fruit, qui est couverte d'une peau & qui se mange, & ce mot de chair reçoit plusieurs épithetes pour marquer toutes les différences qui s'y rencontrent, par exemple:

Chair beurrée & fondante.

Est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche; telle est la chair des poires de beurrée, de bergamotte, de leschasserie, de carsanne, &c. & de toutes les pêches.

Chair cassante.

Se dit des poires qui sont fermes sans être dures, & qui font une maniere de bruit sur la dent qui les mâche, telles sont les messire-jean, les bons-chétiens d'Hiver, les amadottes, les martins-secs, les orangers d'Eté.

Chair coriasse & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucunes finesses ni délicatesses, & qu'on a peine à avaler, telles sont les catilacs, les doubles fleurs, les fontarabies, les parmins, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme sont les leschasseries, les bergamottes, les épines.

Chair gromeleuse & farineuse.

Se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût, telles sont d'ordinaire les doyennez qui ont trop meuri sur l'arbre, les poires de cadet, & même de certaines poires, qui, quoique d'une excellente espece, n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les épines d'Hiver qui n'ont pû jaunir, & cependant meurissent, les bergamottes d'Automne, venuës en méchante exposition, ou dans un terrein frais & humide.

Chair pâteuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les beurrées blanches, les lansacs venuës à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires qui n'étant ni fondantes ni cassantes, ne laissent pas d'être excellentes, telles sont les inconnuës-chéneau, les poires de vigne, les pastourelles, & sur tout les rousselets.

Il y a enfin de certains fruits qui ont un peu la chair aigre, comme les saint-germains, d'autres sont un peu âcres comme les crasânes, & même quelques poires de beurré, ausquelles un peu de sucre y corrige ces deffauts.

D'autres sont revêches, les païsans les appellent rêches, comme les poires à cidre & la plûpart des poires à cuire, & ce défaut ne se peut corriger.

CHAMP. Semer à champ, autrement à volée, se dit proprement des raves, qui au lieu d'être semées dans des trous d'une couche, sont semées indifféremment soit sur une couche, soit en pleine terre, soit de même qu'on seme les autres grains en plein champ, ainsi après avoir semé de l'oignon, du persil, &c. on y seme pardessus un peu de raves ou de laituës a y demeurer pour pommer, ou arracher, &c.

CHAMPIGNON. C'est une sorte de plante qui croît sans feuilles, sans semences apparentes. Le pedicule qui sort de terre est court & fongueux. Il soutient un chapiteau spongieux, charnu, arrondi, applati ou pointu, feuilleté & garni quelquefois en dessous de plusieurs fistules.

Il y en a plusieurs especes, voici les plus communes, ce sont les *champignons de bois*, qui sont ceux qui viennent à la rive des forêts qui sont très-larges: *champignons de prez* ou *pâtures*, qui sont ceux qui croissent où le bétail pait ordinairement, & ne poussent guere qu'après les premier brouillards d'Automne: ce sont ceux que jestime les meilleurs, tant à cause de la bonté de leur blanc par-dessus, que de leur couleur vermeille par dessous: outre ce, ils sont encore de fort bonne odeur; ce que n'ont pas les autres: les *champignons de jardin*, qui poussent ordinairement sur les couches; & les *mousserons*, qui ne viennent qu'au commencement du mois de Mai, dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leur nom de *mousserons*.

Les champignons ont des qualitez fort différentes, il s'en trouve qui ont des effets si pernicieux qu'ils causent la mort a ceux qui en ont mangé, ou au moins des maladies très dangereuses. Les meilleurs sont ceux qui ont pris leur accroissement en une nuit sur des couches de fumier. On doit choisir ceux qui sont charnus, bien nourris, rougeâtres en dessous & blanc en dessus, leur odeur & leur goût doivent être agréables; enfin leur grosseur ne doit être que médiocre comme celle d'une chataigne.

Culture des Champignons.

De toutes ces especes il n'y a que celle qui croît sur couche qu'on puisse faire venir dans le jardin; c'est pourquoi on dressera une couche avec du fumier de mulet ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit *Terras*; & après que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on aprêtera à la cuisine, même tous les vieils mangez de vers ou limas. Cette couche vous en produira de très-bons & en fort peu de tems; cette même couche pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

Aux environs de Paris on se sert du fumier qu'on tire des écuries des Loueurs de chevaux, dans lequel il se trouve plus de crotins que de paille. L'expérience a montré que la recolte des champignons en étoit plus abondante. On prend un soin tout particulier pour faire de cette sorte de couche qui coute beaucoup de travail & de dépense: mais la peine qu'on a est assez bien récompensée par le debit qui se fait dans une aussi grande ville que Paris.

Pour préparer des Champignons.

On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire où on les laisse tremper; après cela on les fait bouillir dans un peu d'eau pour leur faire rendre la leur, puis on les laisse égouter: cela fait, on les met dans une casserole avec du beurre frais, du sel, du poivre, & un peu de persil; & lorsqu'ils sont cuits on les tire pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron, joint à un jus de gigot de mouton.

Champignons frits.

Prenez des champignons, faites-les amortir à la poële dans du bouillon, poudrez-les de farine, de sel & de poivre menu, faites-les frires dans du beurre ou du sain-doux, puis servez-les avec un peu de persil & un jus d'orange.

Autrement.

On les peut faire au beurre ou à l'huile tous cruds, ou les faire bouillir dans de petit vin blanc, & les assaisonner de sel & de jus d'orange, ou choses semblables.

On se contente quelquefois de peler & laver les champignons, puis on les met tout entiers dans une tourtiere, ou sur une feuille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile, du sel, du poivre, de la muscade & un peu de chapelure de pain; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelez il faut ôter la barbe qui est dedans, puis les laver & les mettre à sec tout d'un tems, parce qu'ils n'auroient pas de goût s'ils demeuroient longtems dans l'eau; pendant qu'ils trempent il faut hacher un morceau de veau ou de volaille, avec du lard pelé & de la graisse coupée menuë, y ajoûtant du sel & un peu de thim, de marjolaine & une petite ciboule. Le hachis étant fait, il faut le lier avec un ou deux jaunes d'œufs cruds, y mêlant un peu d'épices, puis on remplit les champignons de cette farce. Quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtiere couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeon, ou d'autre volaille, & un peu de feu dessus & dessous. Après qu'ils sont cuits, mettez-les sur une assiete creuse, & faites-y une petite sauce blanche composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œufs; & le tout étant prêt, ajoûtez-y un peu de jus de viande.

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la même façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassez on les met dans un pot, on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit guere chaud, & jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un travers de doigt, les empêcher de s'évanter; trois semaines après ou environ il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sauce & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé, & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt & faire la même chose de mois en mois pour empêcher qu'ils ne soient gâtez par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir: il les faut garder en la cave ou en un autre lieu frais.

Les champignons se mangent encore en d'autres ragoûts; on en met à la crême & on en farcit pour garnir des potages soit maigres, soit gras.

CHANCIR. Ce terme se dit du fumier qui étant dans un tas ou dans une couche fort seche a commencé de blanchir & de faire une espéce de petits filamens qui sont des commencemens de champignons.

CHANCRE. C'est une sorte d'ulcéres qui attaque plusieurs parties du corps.

Reméde contre le Chancre de la bouche.

Prenez de l'agrimonie, faites-la bouillir avec du vin blanc, & gargarisez-en la bouche.

Autre. Il arrive souvent qu'après avoir bû dans un verre qui n'a point été bien rincé, il survient quelques ulcéres à la bouche ou aux levres. Quand on sera atteint de cette sorte de chancre on pourra se servir du remedé suivant.

Prenez de l'eau seconde ou de l'esprit de vitriol que vous trouverez chez les Apoticaires; mettez au bout d'un petit bâton du linge fin ou du coton, ou autre chose semblable que vous tremperez dans l'une ou l'autre de ces liqueurs; vous en froterez les ulcéres deux ou trois fois, & ils sont guéris.

Vous pouvez encore vous contenter de toucher ces ulcéres avec de la pierre de vitriol.

Il y a une autre sorte de chancre qui est plus dangereux & qui est le fruit de quelque commerce infâme; c'est un ulcere qui est rond & cave dans le milieu, & qui vient sur le gland & sur le prépuce.

Reméde contre les Chancres vénériens.

Touchez-les avec la pierre infernale & faites-les suppurer avec le précipité rouge, mêlé avec l'onguent d'André de la Croix. Employez l'huile de mercure que vous mettrez sur un plumaceau, elle est fort bonne pour ouvrir les chancres & consumer les chairs.

Il faut avoir soin de purger le malade avec douze ou quinze grains de mercure doux & autant de scamonée, que vous lui ferez prendre avec de la conserve de rose. Après de bonnes purgations vous mettrez en usage les panacées mercuriales, qui sont un reméde efficace contre les véroles non-consommées. *Voyez* l'onguent d'André de la Croix, sous le mot d'ONGUENT.

CHANCRE en fait d'arbre, signifie une maniere de galle ou de pourriture seche qui se forme dans la peau & dans le bois, comme on en voit souvent aux poires de Robine, aux petits muscats, aux bergamottes tant sur la tige qu'aux branches.

Reméde contre le Chancre des Arbres.

Quand le Printems sera venu si vous avez soin de cerner tout autour, dans l'écorce vive jusqu'au bois, le chancre tombera de lui-même. On peut encore le gratter avec un couteau.

CHANDELIER. *Porter le chandelier.* Terme de chasse. C'est quand le haut de la tête d'un vieil cerf (que nous appellons empaumure) est large & creuse.

On peut absolument user de cette expression; mais elle n'est point exacte.

CHANDELIER. Terme de jardinage. Cet arbre fait le chandelier. C'est lorsque quelqu'une des plus grandes branches est couverte de plus petites, qu'on est obligé de les nettoyer avec la serpette.

CHANDELLE. C'est une composition de suif ou de cire qui entoure une méche de coton, dont on se sert pour éclairer. On emploie le suif de beuf pour le dedans de la chandelle, & celui de mouton pour le dehors. On n'en doit point faire avec du suif de porc.

CHANDELLES DURABLES. *Chandelles durables de suif.* Prenez du suif de bœuf ou de mouton, ou de chévre, & l'ayant fondu sur vingt livres dudit suif, mettez y une livre d'alun de roche en poudre, la mettant petit à petit dans ledit suif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton, & après vous ferez vos chandelles; elles seront blanches & ne couleront point, mais seront à profit & dureront deux fois plus que les autres.

Chandelles de cire durables.

Prenez un peu de bonne cire, faites-la fondre; puis passez-y une fois votre méche de coton étant bien chaude; puis ayez une bassine pleine d'eau sur un petit feu, & dans cette eau chaude trempez de la cire dans laquelle vous la ferez ramollir; lorsqu'elle sera molle vous la laverez fort & paitrirez bien; après de cette cire vous entourerez vos méches, & les roulerez sur une table de noyer avec un ais de même bois, ayant mouillé la table avec un peu d'eau.

Autres Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits.

Prenez une partie de bon suif, rendez-la liquide & jettez-y dessus de la cire pour la purifier; après tirez la du feu, faisant trois fois la même chose; enfin le suif étant ainsi bien purifié versez-le dans un vase de verre au poids de deux onces, le faisant fondre & y ajoûtant une once de cire blanche, une once de térebenthine; après vous y mettrez aussi du bois vieux, pourri, séché & criblé, réduisant le tout en consistance molle, roulant tout cela sur une table avec les mains; & lorsqu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite méche de jonc dont vous formerez une chandelle de la longueur & de la grosseur qu'il vous plaira.

[CHANGE. Convention par laquelle on troque ou on donne une chose pour une autre. On est souvent trompé au change.]

[CHANGE signifie aussi le commerce d'argent qui se fait de place en place, ou d'un lieu en un autre par le moyen des lettres de change, en donnant de l'argent en une Ville, & recevant une lettre pour en retirer la valeur dans une autre Ville.

Les Négocians qui ne s'attachent uniquement qu'au commerce du change, s'appellent communément Banquiers.

CHANGE. Il y a quatre sortes ou espéces de lettres de change: La premiere portant *valeur reçûë* purement & simplement; qui comprend en soi toutes sortes de valeurs: La seconde, portant *valeur reçûë en marchandise*: La troisiéme, portant *valeur de moi-même*: Et la quatriéme, *valeur entenduë*. Les trois premieres sortes de lettres sont uniformes à l'égard de la valeur; c'est-à-dire, que l'on conçoive une lettre de change d'une de ces trois manieres, elle opére toûjours *valeur reçue*, sans que l'on puisse contester en justice; ainsi qu'il sera dit ci-après.

L'on a toûjours observé le tems que les lettres de changes ont dû être payées, qui est en quatre manieres. La premiere quand les lettres portent de payer à tant de jours de vûë. La seconde, de payer à jour nommé, c'est-à-dire, par exemple, du dixiéme Mai, ou autre jour. La troisiéme, à usance, ou double usance, l'usance étant d'un mois. La quatriéme, à lettre vûë, c'est-à-dire, qu'elles doivent être payées par ceux sur qui elles sont tirées, dans le moment qu'elles leur sont présentées. Les lettres ont toûjours contenu le nom de celui qui en a donné la valeur; mais la valeur n'étoit jamais exprimée, & l'on mettoit seulement *valeur reçuë*, purement & simplement, sans dire si c'étoit en deniers comptans, marchandises, billets ou autres valeurs qui proviennent de plusieurs rencontres d'affaires; si on manque de spécifier ces choses, cela peut être cause de grandes pertes & de la perte d'un Marchand: car si on marque cette valeur reçuë simplement, cela produit plusieurs inconvéniens au désavantage du Public, qui cause la ruine du commerce, & particulierement lorsqu'il arrive des faillites: cette valeur reçuë simplement, mise dans une lettre de change, produit plusieurs pertes, la valeur étant inconnuë; car très-souvent un Banquier, ou un Négociant fournira pour Lyon à un autre une lettre de change, par exemple, de 3000 livres, portant valeur reçuë purement & simplement, pour laquelle il n'aura reçu qu'un simple billet qui portera aussi valeur reçuë purement & simplement, sans spécifier que cette valeur est en lettre de change; si ce Négociant en faveur duquel est tirée la lettre, vient à faire faillite avant l'échéance, il peut passer son ordre au profit d'un de ses amis, portant aussi valeur reçuë pour la faire recevoir à l'échéance sous son nom, & faire entrer dans son contrat d'accommodement celui qui lui aura fourni la lettre, où il y aura quelquefois à perdre les trois quarts sans qu'il puisse y apporter aucun remede, parce que la lettre portant de payer à ce Négociant ou à son ordre, celui sur qui la lettre est tirée, ni lui-même si elle revenoit à protêt ne pourroit pas se dispenser de payer les 3000 livres mentionnées dans la lettre. La raison en est, que l'ordre au dos d'une lettre de change portant valeur reçuë, saisit la lettre, & en rend proprietaire celui au profit duquel il est passé, au moyen de la valeur qu'il en a donné au donneur d'ordre; de telle sorte que celui qui a fourni la lettre peut-être cinq ou six jours avant la faillite est obligé de faire payer par l'Acceptant son Correspondant, ou de payer lui-même les 3000 livres en cas que la lettre soit protestée, & d'entrer dans un Contrat où il perd quelquefois les trois quarts sans y pouvoir apporter aucun remede; il arrive encore qu'un Négociant se voyant pressé par ses Créanciers, ne pouvant plus résister, se déclare à ses parens pour le soulager, qui souvent sont ses Créanciers, qui voyant ses affaires en mauvais état, bien loin de l'assister, se font sortir d'affaires; & pour cela, s'il se trouve des lettres de change parmi les effets de ce malheureux Négociant, ils se font passer des ordres à leur profit pour ce qui leur est dû: au lieu que dans la bonne foi ces lettres devroient être renduës à ceux qui les ont fournies & qui n'ont reçû autre valeur qu'un simple billet; c'est une chose triviale que tout le monde sait, que ces friponneries se font presque toûjours lorsqu'il arrive des faillites.

L'étimologie du mot de *Lettre de Change* se comprend facilement; car il ne signifie autre chose que changer de l'argent qu'un Négociant a dans une ville, & le donner à recevoir à un autre qui en a affaire, & qu'il n'y a point pareille somme qu'il lui donne en échange dans la Ville de sa résidence d'où la lettre est tirée, cet échange leur est également avantageux, parce que celui qui aura de l'argent en espéce par des Messagers & Roulliers, & celui qui en auroit besoin dans la même Ville pour faire ses affaires, seroit obligé de l'y faire voiturer du lieu de sa résidence.

Ce mot de *Change* vient encore de ce que le profit ou intérêt que l'on reçoit, & que l'on donne en tirant ou remettant des lettres de change d'un lieu n'est jamais égal: tantôt il est haut, tantôt il est bas, quelquefois il y a à perdre, quelquefois à gagner & quelquefois il est au pair: c'est-à-dire, qu'il n'y a rien à perdre ni à gagner entre les Cambistes: ainsi c'est un changement perpétuel qui se rencontre dans le commerce des lettres de change. Il faut remarquer que la différente loi des espéces d'un pays à un autre, est ce qui fait la différence du change, & qu'il est plus haut ou plus bas: par exemple, un Marchand veut remettre en Amsterdam un écu monnoie de France valant 3 liv. il n'y recevra que 96. deniers de gros, qui valent quarante-huit sols, supposé que le change soit à ce prix, parce qu'il vaut toûjours comme il a été dit ci-dessus: & qu'il faut six vingt gros pour faire un écu, qui sont trois livres de France; ainsi il perdra douze sols pour écu, qui est vingt pour cent pour le change. La raison en est que les espéces sont plus basses en Hollande qu'en France: il en va de même pour les traites & remises qui se font dans les autres pays étrangers où l'argent est plus bas qu'en France. En effet, si toutes les espéces de monnoies étoient à même loi dans tous les Etats de l'Europe, qu'elles sont en France, les changes seroient au pair; c'est-à-dire, que l'on donneroit un louis d'or en une Ville de France pour en recevoir un autre de pareille valeur dans les places étrangeres; ainsi il n'y auroit ni profit ni perte de part & d'autre, & tout le profit ou toute la perte du change se réduiroit dans l'abondance ou rareté de l'argent qui se rencontreroit dans les lieux où se feroient les traites & remises. Par exemple, en France où toutes les espéces sont à une même loi, si la Place de Paris n'avoit besoin que d'un million pour payer ce qu'elle doit à Lyon en payement d'Août, & que la Place de Lyon n'eût aussi besoin à Paris que d'un million, l'argent seroit au pair au moyen de cette égalité de besoins; au contraire, si Paris avoit besoin de quinze cens mille livres pour payer à Lyon dans lesdits payemens, & que Lyon n'eût besoin à Paris que d'un million, les lettres seroient rares, & l'argent que l'on donneroit à Paris pour avoir des lettres sur Lyon perdroit & les lettres gagneroient: & si l'abondance d'argent étoit à Paris & la rareté à Lyon, les lettres perdroient & l'argent gagneroit.

L'utilité que les Négocians ont trouvé dans le commerce des lettres de change a donné lieu aux billets de change fournis ou à fournir, payable à ordre, ou au Porteur pour la facilité des payemens, & n'être pas obligez de tenir toûjours leur argent en caisse oisif, sans leur faire aucun profit, & autres billets comptans pour argent prêté ou marchandise venduë; payables à ordre ou au Porteur, qui sont différenciez des billets de change qui ont des privileges différens des simples billets valeur en argent ou en marchandise.

Les tems qui se donnent par les Lettres de Change à ceux sur qui elles seront tirés, sont quatre.

Le premier, est quand une lettre est tirée à tant de jours de vûë; c'est-à-dire, à quatre, huit, dix, ou quinze jours, le tems ne court que du lendemain du jour de la présentation de la lettre & qu'elle a été acceptée: de sorte qu'une lettre de change tirée à dix jours de vûë qui seroit acceptée le dernier Avril, n'est exigible que le onziéme Mai. La raison en est, que le jour de l'acceptation qui est le dernier Avril, n'est point compté, & l'on ne commence à compter que du premier jour de Mai. Le dixiéme Mai qu'en la lettre n'est point encore compté: la raison de cela est que le dixiéme ne finit qu'à minuit, & par conséquent l'on ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur que le onziéme jour de Mai, qui commence à compter par le premier Mai, & continuer jusqu'au dixiéme à minuit inclusivement, il ne se trouvera que dix jours francs, qui est le tems que l'accepteur a pour payer la lettre.

Le deuxiéme tems que l'on appelle *à jour nommé*, c'est quand le Tireur, par exemple, dit: *Au premier jour de Mai il vous plaira payer par cette lettre de change*, & le reste; laquelle n'est exigible aussi que le deuxiéme, parce que comme il a été dit ci-dessus, le jour de l'échéance n'est point compté; c'est-à-dire, que le Porteur de la lettre ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, pour les raisons ci-devant dites.

L'on n'est point obligé si l'on ne veut, de faire accepter les lettres payables *à jour nommé*, attendu que le tems court toûjours jusqu'au jour de l'échéance; à la différence de celles qui sont payables à tant de jours de vûë, dont le tems ne court point que quand elles sont acceptées; néanmoins il est très-avantageux de faire accepter les lettres payables *à jour nommé*, parce qu'au moyen

moyen de l'acceptation, l'on a deux débiteurs pour un, savoir l'Accepteur & le Tireur, faute de payement de la lettre.

Le troisiéme tems est celui que l'on appelle *usance*, c'est-à-dire, un mois; *double usance*, deux mois. Les lettres que l'on tire à *usance* & *double usance*, sont sur l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, l'Espagne & le Portugal; mais il faut observer que l'*usance* de ces deux derniers Royaumes est de deux mois, & deux usances de quatre mois. Les Négocians de ces Royaumes & Etats quand ils fournissent leurs lettres pour France, tirent de même maniere.

L'on n'est pas obligé de faire accepter les lettres tirées à *usance* ou *double usance*, parce que le tems commence à courir du jour & datte de la lettre, & finit au jour & datte qui accomplit le mois; c'est ce qu'on appelle *usance*, qui est une coutume établie par les Négocians de ces Nations, mais il est avantageux aussi de les faire accepter pour la raison ci-devant alléguée.

Il y a une question à savoir, qui est si le Porteur d'une lettre de change peut obliger celui sur qui elle est tirée de l'accepter, encore qu'elle soit à *jour nommé*, à *usance* ou à *double usance*, il est certain qu'il ne peut pas refuser de l'accepter, sinon on la peut faire protester; cela s'apelle *protêt faute d'accepter*, & à l'échéance le protêt se fait faute de payement.

La quatriéme sorte de tems est quand les Négocians, Banquiers tirent leurs lettres payables à Lyon, dans les Foires que l'on apelle *payemens*, qui se tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois: savoir aux Rois, Pâques, Août, la Toussaints. Lorsque la bonne foi regnoit parmi les Négocians, les lettres payables en payement a Lyon ne s'acceptoient jamais par écrit; celui sur qui elles étoient tirées, disoit seulement verbalement, *Vû*; sans accepter pour répondre au tems, & le Porteur en faisoit mention sur son Bilan. Les Lyonnois ont été long-tems dans cet usage sans qu'il en arrivât aucun accident ni aucun déni lorsque l'on viroit Partie quand il y avoit rencontre, sinon elle étoit ponctuellement payée a la fin du payement; mais la bonne foi s'étant relâchée par la corruption des siécles, quelques Banquiers ont dénié que les lettres leur eussent été présentées, les Négocians pour plus grande précaution les font présentement viser & accepter par écrit, & mettre ce mot, *accepté*.

Il y a encore des lettres de change qui se tirent pour payer *à vûë*; c'est-à-dire, que dès le moment qu'elles sont présentées à celui sur qui elles sont tirées il doit payer, sinon elles doivent être protestées faute de payement; & l'on peut à l'instant même prendre de l'argent à rechange, parce que ces sortes de lettres sont pour des affaires pressantes qui ne se peuvent remettre sans faire un tort notable aux Porteurs des lettres; c'est pourquoi ceux qui fournissent leurs lettres *à vûë* doivent bien prendre garde que leurs Correspondans ayent provision en main pour les payer sur le champ & sans aucune remise. Il faut remarquer que pour les lettres tirées *à vûë* il n'y a point de dix jours de faveur pour faire les protêts, comme il se pratique aux autres sortes de lettres ci-devant alléguées. La raison en est, que lesdites lettres sont tirées à tant de vûë ou à jour nommé: ainsi l'on peut prendre pied à compter les dix jours de faveur du lendemain de l'échéance, comme il sera dit en son lieu; & aux lettres tirées *à vûë*, l'on ne peut prendre aucun pied pour compter les dix jours de faveur; c'est pourquoi il faut faire nécessairement protester faute de payement.

Quand un Négociant qui met son ordre sur une lettre pour l'envoyer recevoir met sa signature, ne laisse aucun blanc pour y mettre le reçû, il n'aura qu'à mettre ces mots à côté, *pour servir d'endossement*: ainsi ceux entre les mains de qui elle sera, ne pourront pas changer la disposition de la signature en un ordre, pour payer à un autre le contenu de la lettre, puisque cette signature ne pourra opérer autre chose qu'une quittance. Outre cette précaution il en faut encore prendre une autre quand une lettre se trouve perduë, qui est d'abord que l'on en a connoissance d'aller avertir celui qui en est le Débiteur, afin qu'il ne soit point surpris si elle lui étoit présentée par celui qui l'auroit trouvée pour la recevoir, en remplissant le blanc d'un reçû.

Les Commis & Facteurs sont ici avertis de bien prendre garde quand leurs maitres leurs donneront des lettres à recevoir, de ne les point rendre qu'ils n'ayent rempli le blanc par le reçû.

Réglemens de la place des Changes de la Ville de Lyon.

I. Que ci-après l'ouverture de chaque payement se fera le premier jour non ferié du mois de chacun des quatre payemens de l'année, sur les deux heures de relevée, par une assemblée des principaux Négocians de ladite place, tant François qu'Etrangers, en présence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence du plus ancien Echevin, qui seront priés de s'y trouver; en laquelle assemblée commenceront les acceptations des lettres de change payables en icelui, & continueront incessamment à mesure que lesdites lettres seront présentées, jusqu'au sixiéme jour dudit mois inclusivement; après lequel & icelui passé, les Porteurs desdites lettres pourront faire protester faute d'acceptation, pendant tout le courant du mois, & ensuite les renvoyer pour en tirer le remboursement avec les frais du retour.

II. Que pour faire le compte & établir le prix des changes de ladite place de Lyon avec les Etrangers, il sera fait pareille assemblée le troisiéme jour de chacun desdits mois non feriés aussi en présence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou du plus ancien Echevin.

III. Que les acceptations desdites lettres de change se feront par écrit, dattées & signées par ceux sur qui elles auront été tirées, ou par personnes duëment fondées de procuration, dont la minute demeurera chez le Notaire; & toutes celles qui seront faites par Facteurs, Commis, & autres non-fondez de procuration, seront nulles & de nulle effet contre celui sur qui elles auront été tirées, sauf le recours contre l'Acceptant.

IV. Que l'entrée & la sortie du bilan & virement des Parties, commencera le sixiéme de chaque mois desdits quatre payemens non fériés, & continuera jusqu'au dernier jour desdits mois, inclusivement, après lesquels icelui passé, il ne sera aucun virement ni écritures, a peine de nullité.

V. Que l'on entrera pendant lesdits quatre payemens en la loge du change, le matin a dix heures pour en sortir précisément à onze heures & demie, passé laquelle heure ne se feront aucunes écritures, ni virement des parties; & pour avertir de ladite heure, on sonnera une cloche.

VI. Que ceux qui en leurs achapts de marchandises auront la faculté de faire escompte, si bon leur semble, seront tenus de l'offrir dès le sixiéme jour du mois de chacun desdits payemens, après lequel & icelui passé, ils ne seront plus reçûs.

VII. Que toutes parties virées seront écrites sur le bilan par les Proprietaires ou par leurs Facteurs, ou Agens qui en seront les Porteurs, sans qu'ils puissent être désavoüez par lesdits Proprietaires; & seront lesdites écritures aussi bonnes & valables que si elles avoient été par eux-mêmes écrites & virées.

VIII. Que tous viremens de parties seront faits en présence de tous ceux qu'on y fait entrer, ou des Porteurs de leurs bilans, à peine d'en répondre par ceux qui auront fait écrite pour les absens; & ce sur les bilans & non en feuilles volantes: & à l'égard des autres personnes de la Ville qui ne portent point de bilan, ils donneront leurs ordres a leurs Débiteurs par billets qui leur serviront de décharge du payement qu'ils feront des parties au désir de leurs Créanciers; & pour ceux de dehors pour lesquels les Courretiers disposent les parties, ils donneront ausdits Courretiers pouvoir suffisant, qui sera remis chez un Notaire, pour la sureté de ceux qui payeront, & pour y avoir recours en cas de besoin.

IX. Que les lettres de change acceptées, payables en payement, qui n'auront été payées du tout ou en partie, pendant icelui & jusqu'au dernier jour du mois inclusivement, seront protestées dans les trois jours suivans non feriez, sans préjudice de l'acceptation; & lesdites lettres, ensemble les protêts envoyez dans un tems suffisant, pour pouvoir être signifiez à tous ceux & par qui il appartiendra, savoir pour toutes les lettres qui auront été tirées au dedans du Royaume dans deux mois: pour celles qui auront été tirées d'Italie, Suisse, Allemagne, Hollande, Flandres, Angleterre, dans trois mois: & pour celles d'Espagne, Portugal, Pologne, Suede & Dannemarx, dans six mois du jour & datte des protêts; le tout à peine d'en répondre par le porteur desdites lettres.

X. Que toute lettre de change payable esdits payemens sera censée payée, savoir, à l'égard des domiciliez porteurs de bilan sur la place du change de ladite Ville dans un an; & pour les autres, dans trois ans après l'échéance d'icelle, & n'en pourra le payement être répété contre l'Acceptant, si l'on ne justifie de diligences valables contre lui faites dans ledit tems.

XI. Que si les Etrangers remettent en comptant ou en lettre de change, après le dernier jour du mois on ne sera obligé de les recevoir en l'acquittement de leurs traites faites durant ledit payement.

XII. Que lorsqu'il arrivera une faillite dans ladite Ville, les Créanciers du failli qui se trouveront être de certaines Provinces du Royaume ou des pays étrangers, dans lesquels, sous prétexte de saisie & de transport, & en vertu de leurs prétendus privileges ou coûtumes, ils s'attribuent une préférence sur les effets de leurs Débiteurs faillis, préjudiciables aux autres Créanciers absens & éloignez, ils y seront traitez de la même maniere, & n'entreront en repartement des effets dudit failli, qu'après que les autres auront été entierement satisfaits, sans que cette pratique puisse avoir lieu pour les autres regnicoles ou étrangers, lesquels étant reconnus pour légitimes Créanciers, seront admis audit repartement de bonne foi & avec équité, suivant l'usage ordinaire de ladite Ville, & de la Jurisdiction de la conservation des privileges de ses Foires.

XIII. Que toutes cessions & transports sur les effets des Faillis seront nuls s'ils ne sont faits dix jours au moins avant sa faillite publiquement connuë. Ne seront néanmoins compris en cet article les viremens des parties faits en bilan, lesquels seront bons & valables, tant que le Failli ou son Facteur portera son bilan.

XIV. Que les Teinturiers ou autres Manufacturiers n'auront privilege pour les dettes, sur les effets & biens des faillis, que des deux dernieres années; & pour le surplus entreront dans la distribution qui en sera faite au sol la livre avec les autres Créanciers.

XV. S'il arrive qu'un Mandataire de diverses lettres de change acceptées, aussi Créancier de l'Acceptant, ne reçoit qu'une partie de la somme totale, & fasse dans le tems dû le protêt du surplus, la compensation légitime de sa dette étant faite, il sera obligé de repartir le restant à tous ceux qui lui auront fait lesdites remises au sol la livre, & à proportion de la somme dont un chacun des remettans sera Créancier.

XVI. Tous ceux qui seront porteurs de procuration générale, pour recevoir le payement des promesses & lettres de change, remettront les originaux de leur procuration ès mains d'un Notaire, & seront lesdits Porteurs de procuration obligez d'en fournir des expéditions, à leurs frais, à ceux qui payeront les susdites lettres.

XVII. Toute procuration pour recevoir payement de lettres de change, promesses, obligations & autres dettes, n'aura plus de force passé une année, si ce n'est que le tems qu'elle devra durer soit précisément exprimé: auquel cas elle servira pour tout le tems qui sera énoncé en icelle, s'il n'apparoit d'une révocation.

XVIII. Que les Faillis & Banqueroutiers ne pourront entrer en la Loge du Change, ni écrire & virer parties, si ce n'est après qu'ils en auront fait aparoir. Et pour donner moyen ausdits Faillis de payer leurs Créanciers des effets qu'ils auront à recevoir, ils le pourront faire par transports, procurations ou ordres, à telles personnes qu'ils avi-

aviſeront, leſquels paieront à leur acquit ce qu'ils ordonneront, & ſeront nommez pour eux aux parties qui ſeront paſſées en écritures.

XIX. Les Courretiers ou Agens de Banque & marchandiſes de ladite Ville, ſeront nommez par leſdits Prevôt des marchands & Echevins, entre les mains deſquels ils prêteront le ſerment en la maniere accoûtumée, en juſtifiant par des atteſtations des principaux Négocians, en bonne & dûë forme, de leurs vie & mœurs, & capacitez, au fait & exercice de ladite charge; & ſeront leſdits Courretiers reduits à un certain nombre, & tel qu'il ſera jugé convenable par leſdits Sieurs Prevôt des Marchands & Echevins, ſur l'avis deſdits Négocians.

XX. Que tous Banquiers, Porteurs de Bilan, & Marchands en gros, Negocians ſous les Privileges des Foires de Lion, ſeront obligez de tenir Livres de raiſons, en bonne & dûë forme: & tous Marchands, Boutiquiers & vendans en détail, des livres journaux; autrement en cas de déroute, ſeront déclarez Banqueroutiers frauduleux, & comme tels condamnez aux peines qu'ils devront encourir en ladite qualité.

XXI. Que très-expreſſes inhibitions & deffenſes ſeront faites à toutes perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, de contrevenir a ce que deſſus, directement ou indirectement, a peine de trois mille livres d'amande contre chaque contrevenant: appliquable; ſavoir, le quart à l'Hôtel-Dieu du Pont du Rône, le quart a l'Aumône Générale, le quart au Dénonciateur, & le quart a la reparation de la Loge des Changes: pour le paiement de laquelle ils ſeront contraints par corps, ſaiſie, & vente de leurs biens; & pour plus exacte obſervation des preſentes, ſera permis a l'un deſdits Contrevenans, de denoncer les autres Contrevenans avec lui; auquel cas il ſera déchargé, pour la premiere fois, de paier ladite peine, & aura ſon droit de dénonciation: Et afin que perſonne n'en puiſſe ignorer, ſeront les preſentes lûës & publiées à ſon de trompe & cri public, & affichées au devant de l'Hôtel de Ville, en la Place des Changes, & autres lieux accoûtumez; & paſſé outre pour le tout, nonobſtant oppoſitions, ou appellations quelconques, & ſans préjudice d'icelles. *Voiez* BANQUE & PROTEST.

[Les Auteurs qui ont traité du Change ſont le Gendre dans ſon *Arithmetique en perfection*, Boier dans ſon *Arithmetique des Marchands*, Barême dans ſon livre du *grand commerce*, Ricard dans ſon *Traité général du Commerce*, & dans ſon *Art des Lettres de Change*, M. Savary dans *ſon Parfait Négociant*, de la Porte dans la *ſcience des Négocians*, Gobain dans ſon livre intitulé, le *Commerce en ſon jour*; Irſon dans la *Pratique générale & methodique des Changes etrangers*, & Borniet dans ſa *Conference des nouvelles Ordonnances*.

CHANOINES. Ils doivent examiner avec ſoin s'ils ont manqué à leurs devoirs, car ils ne proſpereront jamais ſans les remplir.

I. S'ils ſont entrez dans leurs Dignitez, Chanoinies, ou autres Benefices, par Simonie ou confidence, aiant donné de l'argent, rendu ſervice, ou aſſiſté de leur faveur des perſonnes pour les avoir, y aiant Simonie en toutes ces manieres, nullité du titre, & obligation de reſtituer les fruits reçûs. *Extrav. de ſim. c. deteſtabile.*

II. S'ils ont gardé la reſidence. *Trid. ſſ. 21. cap. 3.*

III. S'ils ſe ſont abſentez du Chœur ſans neceſſité & ſe ſont diſpenſez de la plûpart des Heures Canoniales, ou s'ils ſe ſont contentez de s'y montrer au commencement ou a la fin, ſous le pretexte que c'eſt un abus, qu'ils gagnoient toutes les diſtributions chaque jour, aſſiſtant en partie. *Conc. Baſ. c. 16.*

IV. S'ils ont aſſiſté au Chœur avec la gravité, le ſilence & la modeſtie neceſſaire; & ſi au lieu de chanter avec le Chœur ils ont dit leur Office en particulier. *Conc. Baſil. ſeſſ. 21.*

V. S'ils ont chanté poſément, diſtinctement, prononçant toutes les ſyllabes ſans ſe preſſer, faiſant les meditations, & ne commençant pas un verſet que l'autre Chœur n'ait entierement achevé le ſien. *Concil. Baſ. Ibid.*

VI. S'ils ont toûjours aſſiſté à l'Office divin avec leurs habits de Chanoines ſelon la ſaiſon. *Conc. Baſ. Ibid.*

VII. S'ils ont eux-mêmes fait l'Office, ou ſe ſont contentez de le faire par des gens ſubſtituez. *Trid. ſuprà.*

VIII. S'ils ont été au Chœur avec intention ſeulement de gagner les diſtributions, & non de chanter les louanges de Dieu, & s'acquitter de leur devoir. *Baſil. hom. in Pſal. 28. Conc. Med. V.*

IX. Si lors qu'ils ont été pourvûs de leurs Bénéfices ils avoient l'âge, la ſcience & l'Ordre que les Bénéfices requierent. *Trid. ſſ. 22. c. 2.*

X. S'ils ont toûjours porté l'habit Clerical, la Tonſure, & les cheveux comme les Canons l'ordonnent, chacun ſelon ſon Ordre. *Conc. Lat. IV. c. 16.*

XI. Si aiant la preſence pour ſolliciter ou avoir ſoin de quelque affaire du Chapitre, ils s'y ſont emploïez avec diligence & affection; ou ſi au contraire, ils l'ont fait trainer en longueur pour en jouir plus longtems, étant en ces cas obligez a la reſtitution des fruits que le Chapitre a perdu, & des dommages qu'il a ſouffert par leur négligence. *S. Th. 2. 2. q. 62. a. 1.*

XII. S'ils ont donné ou fait donner la preſence ſans juſte cauſe, ou s'ils ont reçû nonobſtant qu'ils euſſent été piquez par celui qui en avoit la Charge.

XIII. S'ils ont ſouffert le relâchement & favoriſé leurs confreres, ou leurs amis au préjudice des Reglemens Capitulaires. *Conc. Med. III. & IV.*

XIV. S'ils ont tenu Chapitre aux jours ordonnez par les Statuts, ou s'ils l'ont tenu les jours de fetes, ou durant l'Office divin ſans une néceſſité preſſante. *Conc. Baſ. cit.*

XV. S'ils ont eu ſoin de reprendre & de corriger dans le Chapitre tout ce qui eſt contre l'ordre & la diſcipline, d'y pacifier ſes differends qui ſont ſurvenus entre les Chanoines, & s'ils s'y ſont conduits avec la modeſtie & la gravité convenables a des Chrétiens & a des Prêtres. *Conc. Med. III.*

XVI. S'ils ont fait l'emploi des revenus de leurs Bénéfices de la maniére qu'ils y ſont obligez, c'eſt-à-dire, ſi après leur ſubſiſtance honnête ils ont donné le reſte aux pauvres. *S. Aug. Ep. 50. ad Bonif.*

XVII. S'ils ont toûjours été exemplaires & irreprochables en leur vie, & en leurs mœurs.

XVIII. S'ils ont chaſſé avec Chiens ou Oiſeaux; s'ils ont frequenté les danſes, les comedies & les cabarets, & s'ils ſe ſont adonnez aux jeux de gazard & aux autres divertiſſemens defendus aux Eccleſiaſtiques. *Trid. ſuprà.*

XIX. S'ils ont donné ſujet de ſcandale par de trop grandes frequentations avec des femmes ou filles, & ſur tout avec les mondaines, & celles qui étoient de mauvaiſe vie. *diſt. 1. cap. 20.*

CHANTERELLE. C'eſt un Oiſeau dont ſe ſervent les Chaſſeurs pour appeller les autres de même eſpece. On lui donne encore le nom d'appeau ou appellant. On le tient ordinairement dans une cage, d'où il attire les Oiſeaux dans les piéges qui leur ſont préparez.

C'eſt principalement la femelle de Perdrix qu'on nomme Chanterelle, on la poſe a l'extrémité des ſillons ou l'on a tendu des filets & des paſſées, pour y faire donner le male qui l'entend.

CHANVRE, en Latin *Cannabis*. Il y en a de deux eſpeces, l'une eſt le Chanvre ſauvage qui croit auprès des marais, & l'autre eſt celui qu'on cultive. C'eſt de ce dernier dont on va parler.

Deſcription. Le Chanvre eſt une plante qui pouſſe une tige droite & quarrée environ a la hauteur d'un homme. [Sa tige eſt droite, quarrée, unique, veluë, rude, creuſe, en dedans couverte d'une écorce filamenteuſe. [Ses feuilles ſont diſpoſées en mains ouvertes, diviſées en quatre ou cinq parties, dentelées, d'une couleur verte brune, rudes au toucher & d'une odeur déſagréable.

On diſtingue deux ſortes de Chanvre, l'une eſt appellée mâle ou feconde, & l'autre eſt nommée femelle ou ſterile.

Le Chanvre mâle ne produit point de fleurs, mais il produit beaucoup de petits fruits couverts d'une maniere de Coëffe, & renfermant chacun une ſemence preſque ovale.] Au contraire le Chanvre femelle porte des fleurs [a pluſieurs étamines un peu jaunes, qui naiſſent au milieu d'un calice compoſé de quelques feuilles diſpoſées en étoile: ces fleurs ne laiſſent aucunes ſemences après elle. Les racines de Chanvres ſont ſimples, ligneuſes, blanches, entourées de quelques fibres.

Lieu. On cultive le Chanvre dans les champs aux lieux humides.

Proprietez. On emploie le Chanvre pour les brûlures & le bourdonnement d'oreilles. On prend de ſa ſemence pluſieurs jours de ſuite pour calmer les mouvemens impurs; elle eſt auſſi bonne contre la toux. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'a une drachme. On trouve dans la tige une matiere à laquelle on a donné le nom de Chanvre, & qui ſert à faire la toile. On nourrit les petits Oiſeaux de Chenevis.

De la Cheneviere.

La terre qu'on veut emploïer pour faire une *Cheneviere*, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de ſa maiſon; c'eſt une terre qu'on prend plaiſir de choiſir exprès & dont le temperament eſt toûjours comme aſſez bien fertile, le fonds pour être fort heureux, & la ſituation fort avantageuſe; & pour en ameublir le terre on commence à la cultiver dès l'Automne.

Comment il faut diſpoſer la Cheneviere.

Pour bien diſpoſer une terre à recevoir les Chenevis qu'on lui deſtine, c'eſt de la remuer avec une bêche, & de la mettre toute en petits morceaux pour paſſer ainſi l'Hiver; afin que les neiges, & les pluies d'Hiver l'engraiſſent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre tout a l'uni on la trouve plus meuble qu'elle ne ſeroit ſi on ne l'avoit que labourée uniment en Automne.

Le fumier n'y ſera point épargné, & l'on obſervera de ne l'amander qu'avec celui qui conviendra le mieux à la nature, & de lui donner encore un labeur avec charruë ou avec la bêche, ſi-tôt que le mois de Mars ſera fini, pour attendre après a ſemer la Cheneviere dans ſon tems.

Tems de ſemer la Cheneviere.

Les differens climats déterminent le tems auquel on doit ſemer les Chenevieres: les uns plûtôt, & les autres plus tard, mais a peu de jours diſtans l'un de l'autre; les uns font cette ſemaille preſque vers la fin d'Avril, & d'autres attendant juſques a la ſaint Nicolas qui eſt le neuf de Mai; & j'en ſai encore qui pour faire cet ouvrage ont le jour de ſaint Entrope bien en recommendation; mais je crois que c'eſt ſuperſtition.

Lors qu'on ſemera la *Cheneviere*, on aura ſoin de ne pas donner à cette terre plus de ſemence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir; & lors qu'il s'agira de la recouvrir, cela ſe fera ou avec la charruë, en uniſſant avec la herce les ſillons qui ſeront fort larges, ou avec des rateaux de fer ou de bois, ſi c'eſt avec la bêche que les ſillons ont été tracez.

Je ſai des gens qui indifferemment ſe ſervent du fumier de Pigeon pour améliorer leur Cheneviere, & qui s'y trouvent trompez tous les ans s'imaginant qu'il n'y a qu'a emploïer ces amandemens ſans aucune précaution.

La fiente de Pigeon eſt bonne dans les Chenevieres; mais il faut que ce ſoit ou dans de fortes terres, ou dans des terres humides, & qu'elle

& qu'elle y ait encore été mise & répanduë huit ou dix jours auparavant que d'être couverte ; ou comme le pratiquent quelques-uns, si-tôt que le Chenevis est semé, & couvert de terre : si on veut en épancher sur les sillons, il faut être bien sûr d'avoir bien-tôt de la pluie ; car sans cette prompte humidité la semence courroit grand risque d'être brûlée, & consequemment de tromper l'attente, principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs Chenevieres que de tous les autres heritages dépendans d'une maison de campagne.

Du Chenevis.

En vain la terre seroit bien disposée à recevoir toute sorte de grains, si on les jettoit indifferemment, & sans aucun choix. Et comme le Chenevis est de la nature de ces semences qui sont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans l'autre, il est donc important de savoir quel est celui qu'il faut choisir pour semer.

Le *Chenevis* de l'année précedente est toûjours celui qu'on doit préferer à un autre qui seroit de deux ans, à cause que la vertu de multiplier son espece, est éteinte dans celui-ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'operer.

On a déja dit qu'il y avoit de deux sortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du gente-humain, en ce que la femelle est plus estimée que le mâle, quoi que ce soit le mâle qui rapporte le Chenevis, qui est la seule marque par où on le reconnoit.

Du tems de cueillir la Chanvre.

On reconnoit qu'il est tems de recueillir le Chanvre, lorsqu'il paroît blanc dans le bas ; & par d'autres marques qu'une longue experience a donné à connoître à ceux qui sont versez dans ce travail.

Auparavant que d'en venir à cette operation, il faut savoir distinguer le mâle d'avec la femelle ; le mâle est celui qui apporte le Chenevis, & la femelle est le Chanvre, qui n'a que des feuilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre.

Quand il est tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoît qu'il est en maturité ; pour lors, & maîtresses & servantes, tout se doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laissant le mâle seul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems après ; & ce retardement suffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire, ne soit jamais si doux, ni si estimé que celui que nous rend la femelle. Voila toute la façon de le cueillir ; voions présentement comme il faut le gouverner après qu'il est cueilli.

Comment il faut gouverner le Chanvre après qu'il est cueilli.

On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre qu'on le lie en petites bottes en poignées : le tout ainsi accommodé, pour ce qui est de la femelle, on en expose au Soleil toutes les bottes ou poignées separément ; puis lorsqu'on remarque que la fane est toute seche, on prend par les racines chaque poignée l'une après l'autre, qu'on bat sur un billot de bois ou autre chose, jusqu'à ce que cette fane dont j'ai parlé, soit toute abbatuë ; après quoi on met plusieurs de ces petites bottes ensemble pour en faire de plus grosses.

A l'égard du mâle, auparavant que de l'exposer ainsi au Soleil, il n'est pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniére que l'extremité de ce Chanvre est toûjours mise en haut ; & ainsi entassée l'une sur l'autre pendant cinq ou six jours ; afin, dit-on, que ce Chanvre ainsi amoncelé venant à s'échauffer, se défasse de tout ce qu'il a d'humide, pour se dépouiller dans la suite du Chenevis qui y tient attaché.

J'ai dit qu'on prenoit un billot sur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane ; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle ; car le traitant ainsi, il seroit dangereux de perdre beaucoup de son grain en le dispersant çà & là : mais on le prend poignée par poignée, puis sur un drap étendu pour recevoir le Chenevis, on le bat avec un baton jusqu'à ce qu'on voie qu'il n'y reste plus ni grain ni fane ; pour après en faire de grosses bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché auparavant le mâle, on le dispose aussi plûtôt à être mis en l'eau pour le faire rouir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne ; & pour cela on choisit un endroit où le Soleil frape le long du jour sur l'eau, afin d'en avancer le roüiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cause qu'elle est cueillie auparavant le mâle, a presque toûjours le tems assez favorable pour être roüie comme il faut ; pourvû qu'on ne neglige point à la mettre dans l'eau, après qu'on l'a arrachée, & accommodée comme on a dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas si-tôt qu'il est arraché comme la femelle, on le met rouir aussi-tôt qu'il est dépouillé de sa fane & de son grain, si l'on juge que l'air ait encore assez de chaleur pour perfectionner ce rouiment ; autrement il faut le garder jusqu'au mois de Mai.

Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre se rouille & se pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y rouir comme il faut ; & même les trop grandes humiditez de l'Automne sont un obstacle à son rouïment, ce qui fait qu'en le taillant, le Chanvre qu'on tire de la tige est tout noir, & ne se tire que très-court.

On a vû des femmes très-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle jusqu'au mois de Mai de l'année suivante pour le faire rouir ; c'est le moien le plus sûr pour l'avoir beau, & je conseille à tous ceux qui cultivent des Chenevieres, d'en agir de la sorte.

Après que l'un ou l'autre de ces Chanvres est hors de l'eau, des gros faisceaux en quoi on l'a mis, on le divise en poignées en quoi il est lié, & on l'étend au Soleil pour le faire secher ; & si pendant le tems qu'il est ainsi exposé dehors, il y survenoit quelque pluie, on s'empresseroit de la ramasser, pour le mettre à couvert ; car cette pluie est capable de le faire moisir.

Enfin, lorsqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des soins que je viens de prescrire, il n'y a point de femmes à la campagne qui ne se sachent bon gré de se les être donnez quand elles voient que leurs Chanvres ont toutes les qualitez necessaires pour être beaux & bons.

Et pour ce Chenevis qu'on a batu sur un drap pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramasse pour le vaner, & puis pour le garder en un lieu où il ne moisisse point, & où les Rats ne puissent pas l'endommager.

CHAPE, CHAPELLE ou CHAPITEAU. C'est le couvercle d'un alembic.

CHAPITEAU SANS BEC. Il y a plusieurs alembics qui ont le tuiau tortueux en forme de serpent, d'où vient qu'ils s'appellent serpentins. Il y a aussi grande diversité entre la grandeur & la figure : car il y en a qui sont très-amples & ventrus ; d'autres sont si petits qu'ils ne sont pas plus gros qu'une noix mediocre, & d'autres qui sont mediocres. Pour ce qui est de la figure, il y en a qui sont droits, comme les fioles, dites en Latin *Ampulla*, les vessies, dites *Vesica*. les grandes, *Cucurbita ;* d'autres qui sont courbées comme les retortes ; dites *Retorta*, & les cornemuses, dites *Cornemusa ;* on se sert des vases droits pour distiler les choses qui s'élevent facilement en haut comme les racines, les semences, les feuilles, les fleurs & les choses aromatiques. Et l'on se sert des courbées pour distiller les choses qui ne s'élevent en haut qu'avec peine, comme les resines en larmes, les gommes & les graisses.

CHAPON. C'est un jeune Coq qu'on a châtré pour l'engraisser.

Maniere de chaponner.

On prend un jeune Coq de trois mois, à qui on fait une incision proche les parties genitales. On enfonce le doigt par cette ouverture & on emporte adroitement les testicules, ensuite on coud la playe, on la frotte avec du Beurre frais ou de la graisse de Volaille, & on laisse aller ce Chaponneau avec les autres volailles. Il paroit triste pendant quelques jours.

La gangrene survient quelquefois lorsqu'on a chaponné dans un tems trop chaud, ce qui tuë le Chapon. Il meurt aussi quand on l'a mal chaponné.

Pour engraisser des Chapons.

Enfermez-les trois semaines ou un mois dans une chambre, où vous leur donnerez avec abondance de l'Orge ou du Froment, vous ajoûterez de tems en tems du son bouilli. Quand ils seront engraissez vous les aprêterez comme vous le jugerez à propos.

Chapon rôti.

Il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu ou bien de le barder ; après cela on le fait cuire, & on le sert avec du Verjus assaisonné de Sel & de Poivre, ou bien accompagné d'un jus d'Orange.

Chapon à la daube.

Aiez un chapon, lardez-le, assaisonnez-le de Sel, de Poivre, de Clous de Gérofle, de Muscade, de Laurier, & de Ciboules ; cela fait, envelopez-le dans une serviette, faites le cuire dans un pot avec du Bouillon & du Vin : & si-tôt qu'il est cuit, tirez-le, & l'aiant laissé refroidir dans son bouillon, servez-le après.

CHARBON. C'est un mot qui signifie ordinairement une matiere qui est propre à brûler. Il y a du Charbon commun, du Charbon à brûler, & du Charbon de terre.

Du Charbon commun.

Tout le monde sait que le Charbon commun est cette matiere qui paroît après que le bois a donné de la flamme, & qu'il n'est point reduit en cendres. Les Boulangers le retirent du four, l'éteignent en l'étouffant. Alors il devient noir. On lui donne le nom de braise. Le charbon ou la braise ne doit plus faire de fumée quand on l'allume.

Du Charbon à brûler.

Le Charbon à brûler. C'est un bois brûlé, qui a été rendu noir, poreux, & fort propre à prendre aisément feu. Quand on est trop proche du feu de charbon, ou qu'on est dans une petite chambre, il cause des maux de tête, des vapeurs & des étourdissemens. Pour remedier à toutes ces incommoditez, il faut mettre un morceau de fer immediatement sur le charbon.

Maniere de faire le Charbon à brûler.

On fait une grande fosse qu'on remplit de branches rompuës ou coupées & arranchées en piramide. On couvre cette fosse d'une espece de dôme, qui est fait avec des pierres & de la terre grossierement unis ensemble, on y laisse au bas une ouverture pour mettre le feu au bois. Lorsqu'il est allumé on bouche cette ouverture. On laisse brûler ce bois pendant plusieurs jours ; il s'éleve une fumée épaisse, dont une partie passe à travers les pores du dôme & l'autre refléchit sur le charbon, c'est ce qui le rend inflammable & capable de causer le mal de tête & autres accidens. On connoit que le charbon est fait, quand

quand on ne voit plus de fumée s'élever, alors on bouche exactement les ouvertures qui auroient pû se faire au dôme; car l'air qui entreroit dans la fosse réduiroit le charbon en cendres. On ne retire ce charbon que quand il est refroidi.

Du charbon de terre.

Le charbon de terre est une matiere noire qu'on retire de la terre & qui sert à brûler. On en trouve par toute l'Angleterre, dans le Nivernois & dans la Bourgogne. Les Serruriers, les Maréchaux & autres Artisans, aiment mieux se servir du charbon de terre que du charbon ordinaire, sa chaleur est plus violente, & il rend le fer plus traitable sous le marteau. On ne se sert presque point d'autre charbon en Angleterre & en Hollande; mais il salit le linge en le rendant noir, & il cause des maladies de poitrine & de consomption.

CHARBON. Terme de Médecine. C'est une tumeur maligne, qui est accompagnée d'une chaleur très-douloureuse, de mortification, de lividité, & enfin de noirceur. Elle cache sous une croute un ulcere autour duquel il y a un cerne, quelquefois rouge, & quelquefois noirâtre ou livide.

Remedes pour guérir le charbon.

Dès le commencement que le charbon paroit, il le faut cauteriser avec un fer chaud, ou bien avec des pierres caustiques comme au bubon; mais il faut mettre à l'entour du deffensif fait avec du vinaigre rosat, eau rose & du bol, & le renouveller soir & matin; & quand l'escare sera fait, & qu'on aura tué le charbon, il faudra faire tomber l'escare avec de la graisse de pourceau, ou du beurre; autrement avec un jaune d'œuf & de la graisse de pourceau.

L'ulcere sera mondifié avec l'onguent *Apium* ou *Basilicum*. Ceux qui ne pourront avoir de ces onguents, pourront faire le suivant.

Prenez de l'huile d'olive, avec autant de vin, la quantité qu'il vous plaira, que vous ferez bouillir jusqu'à ce que tout le vin soit évaporé, ce que vous pourrez connoître lorsqu'il ne fera plus de bruit, & vous y mettrez de la cire neuve ce qu'il faudra pour faire cet onguent.

Autre Onguent.

Prenez des feuilles de choux, telle quantité qu'il vous plaira, pilez-les & tirez-en le jus, que vous ferez bouillir avec autant d'huile d'olive, vous le ferez évaporer, après vous y ajoûterez un peu de térébenthine & un jaune d'œuf, & vous en userez comme dessus.

CHARBONNIERES, terres glaises & rouges. Ce sont les lieux où les Cerfs, les Dains & les Chevreuils vont frotter leur tête, après avoir touché au bois, ce que nous appellons brunir, & en prennent la couleur.

CHARBUCLE. *Pour empêcher les Charbucles au Blé.*

Prenez de la chaux vive, faites l'éteindre dans de l'eau, & trempez dans cette eau le Blé que vous voulez semer, ou du moins l'en aspersez en le remuant fort, de sorte que tous les grains en soient humectez; mais le plus sûr est de le baigner dans quelques vaisseaux, ou dans ladite eau.

CHARDON, en latin *Carduus*. C'est un nom commun à plusieurs plantes, dont les fleurs sont des tuïaux ramassez en maniere de tête, & dont les feuilles sont épineuses.

CHARDON BENIT, en latin *Carduus benedictus*.

Description. C'est une espece de *Enicus*, qui pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont larges, découpées, épineuses, & d'une couleur approchante de celle de la bourache. Les têtes qui viennent au sommet des branches sont meilleures, elles ont une maniere de chapiteau formé par quelques feuilles. Ses fleurs sont à fleurons & de couleur jaune.

Propriétez du Chardon bénit.

Il n'a pas moindre vertu contre la peste & toute sorte de poison que l'*Angelique*, soit pris par dedans, ou appliqué par dehors; c'est la même vertu par laquelle il chasse les taupes & autres bêtes nuisibles aux Jardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fiévre quarte, ou autres fiévres, desquelles l'accès commence par froid, en sont guéris, prenant au matin trois onces de l'eau de *Chardon bénit*, ou de la décoction, ou le poids d'un écu de sa semence pulverisée. Le même remede est bon pour les pleuresies & les petits enfans épileptiques, si on la cuit dans du vin. Sa décoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & de la colique, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Le Chardon bénit, tant sec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors, guérit les ulceres malins.

CHARDON à cent têtes, Chardon Roland, Panicaut; en latin *Eryngium*.

C'est une plante dont la tige, qui est divisée vers sa sommité en plusieurs rameaux, s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont larges, découpées, garnies d'épines & rangées alternativement. Ses fleurs sont blanchâtres, à cinq feuilles, disposées en rose; elles sont soûtenuës sur des têtes épineuses, qui croissent au sommet des rameaux; une couronne de petites feuilles piquantes sert de base à chaque tête.

Lieu. Cette plante croit aux bords de la mer, & dans les champs sabloneux.

Propriétez. Le vin où auront bouilli les racines de *Chardon à cent têtes*, provoque l'urine retenuë, pousse hors la gravelle, profite aux épileptiques, aux hydropiques, aux ictériques. La décoction de sa racine est singuliere pour empêcher le mal de tête, & aussi l'eau distillée des tendrons de ses feuilles bûë tous les jours, & même le plus souvent que l'on pourra.

CHARDON NÔTRE-DAME, en latin *Carduus Marianus*.

Description. C'est une plante dont la tige vient haute de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont longues, larges, piquantes & marquees de tâches blanches comme du lait. Elle porte à ses sommitez des têtes garnies de pointes aiguës, dont chacune soûtient un bouquet de fleurons creusez par le haut, de couleur purpurine.

Lieu. Elle croit dans les Jardins & dans les lieux incultes.

Propriétez. Sa graine & sa racine ont presque semblables vertus à désopiler, à provoquer l'urine, que la *Chaussetrape*. Les Italiens usent de ses racines en salade a la façon des artichaux: on fait une tisanne avec la racine de ce *Chardon* mise en poudre, de la graine de fenouil & un peu de poivre long, dont on fait user aux nourrices qui n'ont point de lait. L'eau distillée de ses feuilles est fort bonne pour les douleurs de côté, bûë avec demi dragme de la graine.

CHARDON MUSQUE' ou L'AMBRETTE. Cette fleur est gris-de-lin; il y en a encore de blanches, son gris-de-lin est champêtre, excepté qu'il n'est pas piquant; il porte un bouton avant que de monter sa fleur, qui s'éloigne de sa plante de plus d'un pied; après qu'il a porté, sa graine se meurit dans ce même bouton ou la fleur est venuë, laquelle il faut amasser avant qu'elle soit tout-a-fait meure, de crainte qu'elle ne tombe a terre: cette fleur ne se replante que difficilement.

CHARME, en latin *Carpinus*.

Description. C'est un arbre qui est fort semblable au hêtre, & qui étend beaucoup ses branches. Son écorce est raboteuse & blanchâtre; son bois est dur. Ses feuilles sont dentelées, & approchantes de celles de l'Orme. Les fruits qu'il produit ne succédent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits séparez.

Lieu. Le charme croit dans toutes les forêts. Il est aisé à transplanter, quoiqu'il soit un peu difficile à la reprise.

Propriétez. Cet arbre n'est point en usage dans la Médecine, cependant l'expérience a montré que ses feuilles, chatons & ses racines étoient astringeantes. Son bois est fort bon à brûler, & il sert à plusieurs ouvrages.

Les Jardiniers l'emploïent à former des allées, des bosquets, mais sur tout des palissades lorsqu'il est jeune. Alors on l'appelle charmille. Les hannetons & les chenilles aiment à s'y attacher.

CHARMILLE. On en distingue deux sortes: celle qui vient de souche, & celle qu'on a élevée dans une pépiniere; celle-ci est préferée à l'autre. La charmille qu'on prend dans les bois n'est pas bonne à replanter; sa racine a la figure d'une crosse, c'est ce qui fait que les Jardiniers lui ont donné le nom de crossete.

On doit choisir la charmille qui a l'écorce claire, unie, & la racine bien chevelüë. On en plante de toutes sortes de grandeurs, depuis un pied de haut jusqu'à dix ou douze. Les plans qui viennent de pépiniere se distinguent aisément, en ce qu'ils sont droits, clairs, & que leurs pivots ne sont point crochus.

CHARPENTIERS. *Des obligations des Maitres Charpentiers, Charrons & Menuisiers.* S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leur bien, ils sont en danger de le perdre; car David dit: *Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & nécessaire; & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligez les propriétaires à de nouvelles dépenses, étant obligez d'en réparer tout le tort & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité & la grosseur au bois qui étoit nécessaire à leurs ouvrages, étant obligez de réparer les dommages qui y sont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toise en conscience, soit pour eux ou pour d'autres: il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné ou fait gagner injustement.

IV. Si les Menuisiers ont fourni le bois de la qualité & épaisseur portée par leurs marchez; & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du Métier; ils doivent réparer les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les compagnons se sont acquittez comme ils le devoient de leur travail; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient emploïez, & n'ont point volé le bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travailloient; il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

CHARRUE en fait de Jardinage. C'est un outil ou machine quarrée, & composée de trois morceaux de bois enchassez l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de longueur, & trois morceaux de bois font les trois côtez du quarré, & le tranchant fait le quatriéme par en bas, le tranchant est un peu penché pour mordre environ un pouce dans les allées; quand le cheval traine cette machine, & que l'homme qui le conduit par un guide, appuie assez fortement dessus; si le cheval va aisément, on avance l'ouvrage en peu de tems.

CHARTIER. *Véritables qualitez d'un valet chartier.* Le maître du chartier observera d'abord secrettement, s'il traite ses chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il souhaite, & s'il n'use point envers eux d'impatience en les frappant rudement, ce qu'il ne faut pas souffrir; car un bon valet ne doit accoûtumer ses chevaux a faire tout ce qu'il demande d'eux, que par sa voix, ou que par le bruit de son foüet, qu'il leur fera ressentir de tems en tems, mais non point avec trop de violence.

Un valet chartier qui sait ce que c'est que son métier, ne surcharge jamais ses chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand risque de les mettre bientôt a bas.

Tel valet doit être fort soigneux d'étriller tous les matins ses chevaux, & quelquefois a midi dans le tems d'Eté, & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît si un tel domestique a de la propreté dans le maniement de ses chevaux, lorsqu'il leur donne a manger ; c'est-à-dire, lorsque le soin qu'il leur jette dans le ratelier est bien examiné, ou s'il a bien soin d'épousser leur avoine avant que de la mettre dans leur mangeoire.

Lorsqu'un valet ne laisse point manquer de litiere à ses chevaux, & qu'il n'est point paresseux de tenir leur écurie nette, quand il est nécessaire de le faire, on en peut présumer quelque chose de bon, & sur-tout quand il est encore vigilant à prévenir par ses soins & son savoir faire, les inconvéniens qui leur peuvent arriver.

C'est le propre d'un véritable chartier de ne rien laisser traîner de ce qui regarde son ministere, d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous les harnois qu'il doit souvent visiter pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin de les porter chez l'ouvrier qui leur convient pour les raccommoder, ou de les refaire lui-même si cette œuvre ne passe point son savoir.

Quand un pere de famille sera assez heureux d'avoir rencontré un pareil domestique, je lui conseille de le garder; mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des soins tout-à-fait extraordinaires, ne se contentant pas seulement de s'instruire de ce valet de l'état de ses chevaux ; mais lui-même de les aller visiter & d'observer souvent, ou s'il ne leur manque rien pour leur nourriture, ou s'ils sont pansez comme il faut, ou enfin s'ils ne sont point atteints de quelque maladie, afin d'y apporter au plûtôt du remede. Oüi, tout homme qui prétend conduire un labourage, doit se connoître dans toutes les choses qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut absolument qu'il s'en instruise dans la suite, s'il ne veut que des domestiques lui en fassent accroire à tout moment.

Voyez dans l'article du CHEVAL toutes les instructions qu'il est nécessaire de savoir par rapport aux Chevaux.

CHASSE. C'est la poursuite qu'on fait des oyseaux ou des bêtes à quatre pieds. On distingue plusieurs sortes de chasse. Elles sont différentes suivant les animaux qu'on veut chasser, & les lieux où elles sont. Les bêtes à quatre pieds se chassent dans les champs, dans les bois & dans les brossailles ; on les tuë avec le fusil, ou avec le couteau de chasse. Les oyseaux se tirent en l'air, ou bien on les prend avec les filets, ou bien avec les oyseaux de proye.

La chasse royale est celle qui se fait aux chiens courans, avec meute & équipage : on y force le gibier, non-seulement les sangliers, les cerfs, les dains & les chevreuils; mais encore les renards & les liévres. C'est ce qui s'appelle *chasser à bruit*. La chasse qui est plus ordinaire est celle qui se fait avec des chiens courans ou des lévriers, pour prendre & forcer les liévres.

Ces chasses sont décrites amplement dans les articles des animaux qu'on chasse, soit avec les chiens, soit avec les filets, soit avec les oyseaux de proye.

Toutes sortes de tems ne sont pas propres pour la chasse, le grand vent & la pluie sont des obstacles qui empêchent de prendre ce divertissement. Au Printems la chasse se doit faire sur le soir avec les filets : en Eté elle se fait le matin, mais en Hiver on ne doit chasser que depuis neuf heures du matin jusqu'à deux heures après-midi. Mais il faut généralement observer de se mettre au-dessous du vent quand on attend le gibier.

Moïen de connoître le dessous du vent.

Prenez un morceau de papier, & remarquez de quel côté le vent l'emportera.

CHASSER de gueule. C'est laisser crier & aboyer un limier lorsqu'on le laisse courre; car le matin il doit être secret & ne dire mot, pour ne pas donner de l'effroi, & lancer la bête.

CHASSIS en fait de Jardinage. C'est un ouvrage de bois de menuiserie, fait en tiers point ou triangle, avec des feuillures dans les côtez, de l'épaisseur pour y loger, emboëter & enchasser des panneaux quarrez de vitres, & couvrir par ce moïen des plantes qu'on veut avancer l'Hiver par des rechauffemens, ainsi qu'il sera ci-après dit en expliquant l'usage des cloches de verre. Ces chassis sont de bois de chêne bien dur, & souvent peints de verd pour résister davantage aux injures de l'air; ils ont environ six pieds de long, pour contenir de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tout sens; leur ouverture est d'ordinaire de quatre pieds. On en met plusieurs bouts l'un dans l'autre ; & enfin sont terminez à leurs extrémitez triangulaires, par des panneaux en triangle fait juste pour boucher l'ouverture.

CHATIER. C'est donner de la houssine à un chien lorsqu'il est en faute.

CHATAIGNIER, en latin *Castanea.*

Description. C'est un arbre qui vient grand & gros. Ses feuilles sont grandes, larges, dentelées en leur bord, & faisant beaucoup d'ombre à cause de ses rameaux qui s'étendent en rond. Ses fruits ne succédent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits séparez.

Lieu. Les chataigniers aiment les terres sablonneuses. Il est commun en France dans la partie méridionale.

Propriétez. Les châtaignes, sur-tout les petites, sont astringentes; on donne de l'écorce de cet arbre aux femmes qui ont les fleurs blanches.

On estime le châtaignier tant par l'usage qu'on fait de son bois, que par le profit qu'apporte son fruit. Le bois est emploié dans les batimens pour la charpente; il dure fort long-tems, & n'est sujet à aucune vermine. Le fruit est d'un bon goût ; il a servi de pain en quelques Provinces, jusqu'à l'Hiver de 1709. qui a fait mourir les chataigniers.

On distingue entr'autres deux especes de châtaigniers, la grande & la petite; la grande est le marronier, que nous avons de deux sortes; savoir, le *Marronier d'Inde* & le commun. Nous en expliquerons les différences en leur lieu.

La petite espéce est celle qui porte un fruit que nous appellons *châtaignes* simplement. Cet arbre n'est point difficile à faire venir, & après le chêne on estime son bois le meilleur pour bâtir : reste donc à présent de savoir comme on l'éleve.

Il faut d'abord savoir que le châtaignier vient mieux dans les terres séches & sablonneuses, que dans celles qui sont fort humides, où ils ont peine a reprendre. On sera soigneux avant que de le planter, de bien préparer la terre où on voudra le mettre en pépiniere, & de la tenir toute a l'uni. Cela fait, & si l'on souhaite élever promptement des châtaigniers, on aura soin d'amasser des châtaignes, & de les accommoder dans des manequins, comme il faut faire dans les hautes futaies. Suivez la même méthode pour faire venir les chênaux ; il n'y a rien a observer davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que celle de les planter. Le tems le plus propre de planter les châtaignes pour en faire des pépinieres, est toûjours le mois de Mars. Les châtaignes ayant été mises dans des manequins, comme j'ai dit, pendant l'Hiver, & étant plantées doucement de craindre de rompre le germe qu'elles auront produit dans la caisse dont on les aura tirées, elles ne manqueront point de sortir bientôt hors de terre.

Comme il faut avoir soin des châtaigniers en pépinieres, les jeunes plans nouvellement sortis hors de terre sont comme des enfans, ausquels on doit donner des soins tous particuliers & convenables à leur âge. Et comme l'on dit que les labours sont le soûtien des plantes, on ne négligera pas d'en donner aux jeunes châtaigniers quatre ou cinq pendant la premiere année ; mais il faut que ce soit fort légerement, autrement on les ameneroit avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puisse donner aux châtaigniers, consistent à les sarcler toutes les fois qu'on voit croître parmi eux de méchantes herbes; & si l'on néglige ce travail, ces plans encore tendres courent grand risque de périr, ou bien de ne croître que foiblement. La seconde année les châtaigniers seront contens qu'on les laboure quatre ou trois fois, & ensuite continuer ainsi jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être replantez en place; ce qu'on reconnoît lorsqu'ils ont atteint la hauteur de cinq à six pieds.

Observations.

Lorsqu'on arache les châtaigniers de la pépiniere pour être mis en place, il faut observer de leur tailler adroitement les racines, en telle sorte qu'il n'y ait ni trop, ni trop peu de chevelu.

On leur laissera leur tête toute entiere sans la rogner; car cette opération leur est plus nuisible qu'avantageuse. Le châtaignier ne souffre point qu'on l'émonde, si ce n'est lorsqu'il est encore fort petit, afin de lui aider à monter ; mais si-tôt qu'il est parvenu à la grosseur d'un pouce, il ne lui faut plus rien ôter; lorsqu'ils sont bien repris on leur coupe la tête. Il se forme à l'entour des rejettons, sur lesquels l'on ente l'espéce de châtaigne que l'on veut, mais en flute seulement.

Les différens desseins de planter les Châtaigniers.

Les pépinieres sont les meres nourrices de tous les plans qu'on y met, & qui en sortent plus ou moins beaux, suivant ce qu'on y a apporté de travaux & de soins. C'est dans cet endroit qu'ils s'élevent pour ensuite être mis en place, & disposez en tels compartimens qu'on le jugera à propos. On en tire les châtaigniers, ou pour être plantez en allées, pour être élevez en haute futaye, ou en taillis.

Les allées de Châtaigniers.

Il me semble qu'il n'y a rien de plus agréable, ni qui apporte plus de profit dans une maison de campagne, que des châtaigniers plantez en allées, bien dressées & bien entretenuës; l'œil s'y plaît, l'odeur des fleurs est très-douce, & le goût dans son tems trouve dequoi s'y satisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions nécessaires, il est dangereux qu'on ne perde sa peine, & la dépense qu'on y aura faite. Si donc on veut dresser des allées de châtaigniers, & qui parviennent un jour à l'accroissement qu'on en espere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau, & après avoir fait des trous assez larges pour les y mettre, on observera à droite ligne, qu'ils soient éloignez de quatre toises l'un de l'autre. Ces mesures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laisse-là, jusqu'à ce qu'en les visitant on juge à propos de leur donner une façon. Trois fois l'année acquitteront le Jardinier ou le Laboureur des labours qui leurs seront nécessaires pour venir comme il faut.

Et de crainte que le bétail n'aille se frotter, & ne vienne par quelque secousse à les ébranler, on sera soigneux de les environer d'épines, à moins que les allées de châtaigniers ne soient dans un Parc, dont l'entrée est fermée à ces sortes d'animaux. Ils croissent en peu de tems; leurs feuilles qui sont fort belles & fort nettes, forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Les Châtaigniers en hautes futayes.

On fait des hautes futayes de châtaigniers, ainsi que des chênes; le bois du premier vaut du moins autant que celui du second pour la charpente, & non pour le chauffage, tout-à-fait si estimé que celui de ce second; il donne des fruits qui se conservent long-tems, servent à nourrir le Laboureur; & quand ils sont bien apprêtez, ils trouvent place sur les meilleures tables. On doit suivre la méthode de planter les hautes futayes des chênes, & ne manquer de rien de toutes les observations qu'il y a à faire, & les suivre pour en dresser les châtaigniers, on y réüssira.

Chataigniers en taillis.

Pour ceux qu'on veut laisser en taillis, il les faut planter à un pied de distance les uns des autres comme les chénaux. Mais c'est ce qui arrive très-rarement, le chataignier n'étant point bon a brûler, parce qu'il petille dans le feu, & qu'il peut le mettre aux habits de ceux qui s'y chauffent.

CHATRER. C'est un terme dont les faiseurs de melons & de concombres se servent pour dire tailler ou pincer, &c.

CHAUX. *Pour éteindre la Chaux qui sert à divers usages, par Mr. Lemery.*

Il la faut mettre dans un pot, & le remplir d'eau : & lorsqu'elle commencera a bouillir, il se fait une petite peau par dessus, qu'il faut ôter avec la pointe du couteau, & continuer de méme jusqu'a ce qu'il ne s'en fasse plus, & pour lors elle sera propre à votre usage.

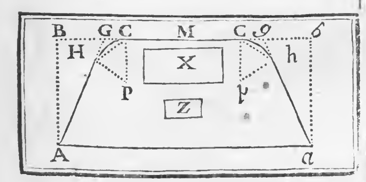
C H E.

CHEMINE'E. Monsieur Gauget a donné un traité de nouvelles cheminées, dont la construction procure de très-grandes commoditez. Il nous fait voir que par cette nouvelle maniere de construire les cheminées on peut promptement allumer du feu, le voir, si l'on veut, toujours flamber, quelque bois qu'on brule; échauffer une grande chambre avec un peu de feu & méme une seconde; se chauffer en méme-tems de tous côtez quelque froid qu'il fasse, sans se brûler; respirer un air toujours nouveau, & a tel dégré de chaleur que l'on veut, ne sentir jamais de fumée dans la chambre, n'y avoir jamais d'humidité, & éteindre seul & en un moment le feu qui auroit pris dans le tuiau de la cheminée.

Tous ces avantages dépendent de la disposition de l'âtre, des jambages & de la hote, d'une plaque de tole ou de cuivre appliquée de telle maniere qu'elle laisse un vuide derriere, par ou l'air extérieur qui doit entrer dans la chambre passe en s'échauffant d'une trape qui sert de souflet, d'une bascule qu'on ajuste dans le tuyau de la cheminée, & d'une construction particuliere qu'il faut donner a l'extrémité superieure du tuyau de quelques cheminées.

Modele de l'âtre & des jambages pour augmenter la chaleur.

On suppose que l'espace compris entre les extrémitez des jambages pris du côté de la chambre est de quatre pieds, & la profondeur de la cheminée est de 20 pouces. C'est la grandeur ordinaire qu'on donne aux cheminées. S'il s'en trouve de plus grandes ou de plus petites, on augmentera ou on diminuera à proportion les lignes qu'on va déterminer.



Prenez une planche de A B b a de quatre pieds de long & vingt pouces de large, dont les côtez soient tirez d'équerre les uns sur les autres ou fassent le trait quarré du milieu M du côté B b, marquez la longueur M C de onze pouces, & de C, marquez sur le méme côté la longeur C G de quatre ou cinq pouces. Tirez la ligne G A sur laquelle vous prendrez G H aussi de quatre ou cinq pouces. Du point H, tirez H p d'équerre sur la ligne G H A. Du point G, tirez encore C p d'équerre sur la ligne B M. Du point p ou ces deux lignes tirées d'équerre se rencontreront, comme centre, & de la distance P H ou P C décrivez l'arc H C. Vous ferez la méme chose de l'autre côté M b pour décrire la ligne c h a.

A un pouce du côté de la planche C c vous tracerez la figure rectangle X, dont la longueur sera d'un pied, & la largeur de huit pouces. A trois pouces de ce rectangle vous en tracerez un autre Z long de trois pouces & large de deux pouces & demi.

Ces deux rectangles doivent repondre au milieu M de C c, vous les vuiderez & vous couperez la planche du trait A H C M c h a. Ce sera le modele dont vous vous servirez pour donner le tour a la cheminée jusqu'à la hauteur de la hote.

Le grand rectangle X servira de modele au cendrier que l'on creusera dans l'âtre d'une profondeur convenable, si on veut en faire.

Le petit rectangle Z sert de modele au souflet de nouvelle invention. On ouvrira en cet endroit l'âtre. Cette ouverture donnera passage au vent qui viendra de la rué ou de quelque autre lieu commode par le moïen d'un tuyau, qui sera caché sous le carreau de la chambre. On garnira cette ouverture d'un chassis de tole ou de cuivre. On y attachera avec une charniere une petite trape qui ferme juste, & qui s'ouvre du côté du feu. On fera les bords du chassis & de la trape en talus, en chamfrain, en biseau. Du côté opposé à la charniere on mettra un petit bouton pour pouvoir élever cette trape avec les pincettes, on peut y ajouter par dessus un vertou, qui tiendra au bouton. Aux deux côtez de la trape, il y aura en dessous une petite portion de cercle, dont le centre touchera la charniere, afin que le vent ne puisse sortir que par devant & vers le feu, quand on levera la trape: & afin qu'elle se tienne ouverte à la hauteur qu'on jugera à propos pour donner plus ou moins de vent, on attachera aux petits ressorts par dessous ce chassis, qui appuyeront chacun sur une des portions de cercle & qui les presseront assez pour tenir la trape élevée.

Construction de la tablette & du commencement du tuyau de la cheminée.

Faites le dessous de la tablette parallele à l'horison dans sa largeur ou de niveau en ce sens (car il peut être ceintré) comme si on le vouloit mettre d'équerre sur le fond de la cheminée, dont il ne sera distant que d'environ dix ou douze pouces, afin que le tuyau de la cheminée n'ait que de cette largeur en cet endroit.

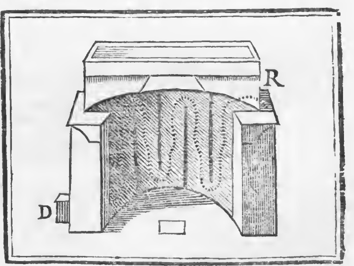
Si le tuyau est dévoyé vous ferez les languettes des côtez en portions des cercles depuis le haut du jambage jusqu'au planchet.

Construction du fond de la Cheminée pour faire entrer l'air chaud dans la chambre.

On peut se servir d'une seule plaque de cuivre ou de tole composée de plusieurs feuilles longue d'environ quatre pieds, & haute d'environ trois pieds & demi. Elle sera garnie de plusieurs bandes ou languettes de tole. Ces bandes auront cinq pouces de largeur & seront environ dix pouces moins hautes que la grande plaque. Elles seront appliquées a la plaque, de maniere que la premiere prenne depuis le haut & laisse dix pouces au dessus du bas, que la seconde laisse le méme espace en haut que la premiere en bas, que la troisiéme soit posée comme la premiere; la quatriéme comme la seconde, & la cinquiéme comme la premiere; comme on le voit representé dans la figure suivante.

Il seroit à propos, si on le pouvoit, de creuser le mur autant qu'il est nécessaire, afin que la plaque n'avançât point trop en devant. Quoiqu'il en soit, il faut faire des tranchées d'un pouce de profondeur dans le mur, qui correspondent aux languettes, emplir ces tranchées de plâtre fort frais, & y faire entrer les languettes, qui se trouveroient fort bien sellées, & laisseroient entre le mur, & la plaque un espace de quatre pouces de profondeur. Il seroit peut-être plus commode de faire une caisse de tole garnie de languettes avec les dimensions qu'on a dit, & de l'enchasser dans le fond de la cheminée. On peut ménager autant de cellules qu'on voudra: mais il ne doit point y avoir moins de dix ou douze pouces de distance entre les languettes. Pour lors il faudroit méme que la seconde cellule fût plus grande que la premiére, & la troisiéme plus grande que la seconde, & ainsi des autres.

Cette caisse ne doit avoir que deux ouvertures, l'une par bas en D, & une autre au côté opposé en haut en R. En construisant la cheminée on aura ménagé un canal, dont l'ouverture qui sera dans la rué ou dans une cour aura environ un pied en quarré. Ce canal conduira l'air froid jusqu'en D, d'ou avant que d'entrer dans la caisse il sera conduit par un tuyau particulier en Z qui est le souflet, dont nous avons donné ci dessus la description. De D il entrera dans la caisse ou il parcourera en serpentant toutes les cellules formées par les languettes. Il s'y échauffera, & sortira par l'ouverture R. qui sera ménagée sur un coin de la tablette. De sorte que l'on augmentera ou diminuera la chaleur de la chambre a mesure qu'on ouvrira ou qu'on bouchera en partie cette ouverture, qui peut n'avoir que deux pouces de diametre.



Si on vouloit échauffer quelque endroit particulier de la chambre, comme un malade dans le lit, on pourroit appliquer a cette ouverture un tuyau de fer blanc, qui pourroit même conduire l'air échauffé dans une autre chambre. Peutê-tre qu'on pourroit se servir d'un tuyau fait de cuir ou de carton.

Enfin si la chaleur n'est point assez condésirable, on pourra faire passer les cellules de cette caisse dessous l'âtre, & dessous la tablette. Quand on aura une fois compris la construction que nous avons donné, il ne sera pas difficile de la faire servir dans tous les endroits du foyer où l'on croira qu'elle doivent contribuer a augmenter la chaleur. Si même il n'étoit pas possible d'ajuster des cellules dans le fond de la cheminée, on se contenteroit d'en faire dans les jambages, dessous l'atre & dessous la tablette.

Construction de la partie supérieure des cheminées pour empêcher la fumée.

Ce qu'on doit d'abord observer est que la cheminée ne soit point commandée, c'est-a-dire, qu'il n'y a point aux environs de bâtimens plus

plus élevé que le tuyau. Il faut aussi placer les tuyaux les uns à côté des autres, comme on a coûtume de le pratiquer à présent. Je suppose ici que la longeur du tuyau par-dedans est de trente pouces & sa largeur de dix. Faites tout à l'entour & en dedans un rebord de deux pouces que vous ferez aller en talus par-dessous; l'ouverture n'aura plus que vingt-six pouces de longueur & six de largeur. Divisez cette longueur en trois par deux séparations de quatre pouces chacune, dont le dessous descendra en angle dans le tuyau; les trois ouvertures seront chacune de six pouces en quarré.

Vous ferez trois piramides tronquées, quarrées & creuses. La base de chacune sera en dedans de onze a douze pouces en quarré, la hauteur de douze a quinze pouces, & l'ouverture par en haut de cinq à six pouces en quarré. Vous diviserez cette ouverture superieure par une petite languette de deux ou trois pouces de hauteur que vous poserez en differens sens: vous appliquerez & arréterez ces trois piramides près les unes des autres au dessus des trois ouvertures que vous aurez pratiquées au haut du tuyau de la cheminée.

Si l'ouverture de la cheminée est plus petite, qu'on ne l'a supposé, on diminuera les ouvertures des piramides, & si elle est plus grande on les augmentera, ou bien au lieu de trois on en mettra quatre.

On peut faire ces piramides de fer blanc, de plâtre ou de terre à potier que l'on fera cuire comme les autres poteries.

Sur ces piramides on pourroit ajuster un chapiteau qui les envelopperoit, & qui seroit fait de telle maniere qu'étant plus élevé il serviroit à tenir suspendu au dessus des ouvertures des piramides un corps qui auroit la figure d'un prisme triangulaire, dont un des angles seroit tourné vers ses ouvertures superieures des piramides. La fumée s'échaperoit par les côtez. Il seroit plus commode de faire toutes ces pieces de fer blanc.

De la bascule.

C'est une plaque de tole que l'on met à quelque endroit dans le tuyau de la cheminée, elle doit être précisément de la longueur & de la largeur de cet endroit où on veut la placer, afin de la boucher exactement. On ajuste dans le milieu de cette bascule deux tourillons que l'on fait entrer dans la muraille, par le moïen desquels on lui fait prendre telle situation qu'on juge a propos en la tirant par deux fils d'archal qui sont attachez aux deux extrémitez.

Cette bascule étant fermée conserve la chaleur dans la chambre lorsque le feu est couvert & qu'il n'y a point de fumée. Elle empêche encore que la fumée des cheminées voisines n'entre dans celle qui est proche, comme il arrive assez souvent quand il n'y a point de feu dans le foyer. Enfin elle peut servir a éteindre le feu qui auroit pris dans la cheminée. Il n'y auroit qu'à ôter les tisons du feu & fermer la bascule.

Du bois à brûler.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vite que le neuf. Le bois de hêtre flotté, qu'on nomme aussi bois de traverse, ou bois de Boulanger, se consume plus vite que d'autre. Le bois verd brûle plus difficilement que le sec, à moins qu'il ne soit bien embrasé: il noircit dans le feu, fait beaucoup de fumée & est très-difficile à allumer. Le bois blanc, comme le peuplier, le bouleau, le tremble, est le plus mauvais de tous les bois a brûler.

Il y a une différence a faire a l'égard du bois de chéne. Le jeune brûle & chauffe bien. Le vieux noircit dans le feu; il fait un charbon qui s'en va par écailles, qui ne rend point de chaleur, & qui s'éteint bien-tôt. Ainsi quand on prend du Chéne il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diamettre, & rejetter les grosses buches de quartier.

Le bois pelard, qui est un chêne dont on a ôté l'écorce pour faire du tan, brûle assez bien, mais il ne rend que très-peu de chaleur.

Le charme brûle bien, il fait un fort bon feu, beaucoup de charbon ardent qui dure long-tems.

Le meilleur de tous les bois est le bois de hêtre neuf, il fait bon feu, bien clair, peu de fumée quand il est bien arrangé. Il rend beaucoup de chaleur & donne beaucoup de bon charbon.

CHENEVI. C'est la graine de chanvre. *Voyez* CHANVRE.

ÇHENEVIERE. C'est le champ ou l'on a semé du chenevi pour faire venir du chanvre

CHENIL. C'est le logement des chiens courans.

CHENILLE. C'est un Insecte qui ronge les feuilles des Arbres & qui se changent en papillon. Les chenilles font leur nid au bout des branches. Pendant l'hyver, & avant que la chaleur du Soleil ait fait éclore les chenilles, on doit avoir soin de couper les extrémitez de ces branches. S'il s'en trouve encore dans le tems chaud il faut le faire le matin a la pointe du jour. L'instrument dont on se sert pour les grands arbres est un échenilloir.

Secrets pour chasser les chenilles qui gâtent les herbes.

Prenez des cendres de sarment de vigne, mettez-les tremper trois jours dans de l'eau, puis de cette eau vous arroserez les herbes, ou bien vous les parfumerez de poix, & de soufre vif.

Autre. Faites tremper & attendrir la semence dans une lessive, dont les cendres seront de figuier, & semez la ainsi trempée, les chenilles qui seront déja parmi les herbes periront. Mêlez partie égale d'urine & de la lie d'huile; faites bouillir cette mixtion sur le feu, la lessez la refroidir, & arrosez-en les herbes: pareillement si vous prenez des chenilles d'un autre Jardin, que vous ferez bouillir dans de l'eau avec de la graine d'aneth & en arroserez les herbes, les chenilles qui y sont mourrent.

CHERVI. en Latin *Sisarum* Voïez CARVI.

CHEVAL. C'est un animal à quatre pieds qui est d'un grand secours à l'homme, sur tout à la campagne. On va donner quelques instructions sur les soins qu'un pere de famille doit prendre pour tenir ses chevaux en état de lui rendre tous les services dont il a besoin.

De la connoissance qu'on doit avoir d'un Cheval propre au labourage.

Lorsqu'il est question d'acheter des chevaux pour mener au labourage, il est besoin de connoître ceux qui sont pour l'ordinaire les plus propres: tel est bon pour monter qui ne vaut rien pour labourer; c'est pourquoi un cheval qui convient au labourage doit avoir les marques suivantes.

Par la forme de ses parties. De la Tête.

D'abord on remarquera qu'il faut que ce cheval ait la tête grosse d'ossemens, & déchargé de chair, afin qu'il ne soit point sujet au mal des yeux: Que les oreilles soient petites, étroites, droites & hardies; ce qu'on reconnoit lorsque le faisant marcher ou galoper, il en tient les pointes avancées sans aucun mouvement de haut en bas; que les nazeaux soient bien fendus & bien ouvert pour aider au cheval à respirer.

Du Front.

Le cheval qui a le front enfoncé environ depuis les yeux en bas, ou porte la muserolle de la bride, sont ordinairement bons pour le travail, à la différence de ceux qu'on achete pour monter, qui le doivent avoir égal, & médiocrement large; ce front sera toujours marqué d'une étoile, lorsque les chevaux ne sont n'y gris ni blancs; autrement la plûpart des fins Connoisseurs tiennent que c'est un défaut.

Des Yeux.

On observera que les yeux d'un cheval soient clairs, vifs pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de téte, aïant la prunelle grande, les salieres élevées; & non jamais enfoncées, ce qui donne a connoitre qu'un cheval est vieux ou engendré d'un vieil Estalon: & s'il regarde éfrontément, c'est encore un bon signe.

On ne se rebutera pas quelque-fois pour en voir qui aïent les yeux enfoncés, ou les sourcils élevez; c'est la marque, a dire vrai, de quelque malignité d'un cheval; mais ces sortes de chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la Bouche.

Lorsqu'on examinera sa bouche, elle sera médiocrement fenduë, étant une qualité très-essentielle à la bouche d'un cheval, le palais en sera décharné & les lévres menuës; cette bouche sera fraiche & pleine d'écume, remarquant par-là le bon tempérament d'un cheval, moins sujet a s'échauffer qu'un autre; ce n'est pas que la bouche soit la chose a laquelle il faille plus regarder pour un cheval de charrette, qui pour l'avoir méchante n'en tire souvent que mieux.

De l'Encolure.

Nous ne cherchons point ici de ces encolures fines, & qui sont essentielles à un cheval pour être beau; mais nous dirons, qu'un cheval de Harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnuë, & qu'il rend même plus de profit que lorsque sortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en haut, ou panche même quelquefois.

De la Poitrine.

Ce cheval aura la poitrine large & ouverte, sans craindre que cela le rende pesant, n'étant toujours qu'une bonne marque pour un cheval destiné au tirage.

Des Epaules.

Les épaules seront grosses, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne le blesse pas si-tôt: s'il est plus pesant il en est aussi meilleur cheval de charrette, car plus il est attaché a terre, plus on l'estime pour cet usage.

Des Reins.

Il est nécessaire qu'un cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, ce qu'on connoit lorsqu'il les a un peu élevez aux deux côtez de l'épine du dos; il faut aussi qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du Ventre.

Pour le ventre on ne craindra point de le prendre grand, pourveu qu'il ne fasse pas le ventre de vache; ce qui rend un cheval, tel qu'il soit, fort difforme.

Du Flanc.

Il aura les flancs pleins & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'éflanquer dans le travail.

De la Croupe.

On estime un cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'est ni avalé ni coupée: autrement c'est une difformité que les bons Connoisseurs n'y souffrent qu'a peine: & j'entens par *avalée* & *coupée*, que cette croupe ne cesse point d'être ronde jusqu'au haut de la queuë, & qu'on voie un canal au long d'icelle qui la sépare en d'eux, où touche la croupiere.

De la Queuë.

On prendra garde que la queuë soit ferme, forte & sans mouvement; que le tronçon en soit gros, qu'elle soit garnie de poil & placée ni trop haute ni trop basse, l'un & l'autre contribuant beaucoup a la difformité de la croupe.

Des Jambes.

Les jambes sont les parties du corps du cheval les plus à considérer, comme étant celles qui doivent suporter le fardeau de tout le corps, auquel

auquel elles seront conformes: les jambes de devant du cheval seront plûtôt choisies plates & larges, que rondes; la rondeur d'une jambe étant un défaut a un cheval contre la beauté & bonté, sujette a être bien-tôt ruinée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ses jambes de derriere, on aura soin d'observer que les cuisses soient longues & charnuës, & que tout le muscle qui est au dehors de la cuisse soit charnu, gros & fort épais: c'est un défaut lorsqu'elles tombent a plomb quand le cheval est arrêté, c'est encore une marque de foiblesse dans les reins, ou dans les jarets; cependant il ne faut point tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes a manquer que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lorsque celles de derriere sont bonnes.

Les chevaux montez sur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'est leur taille, sont défectueux, & c'est à quoi il faut bien prendre garde.

Enfin pour reconnoître les bontez & les défauts des jambes des chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renrenvoie au *Parfait Maréchal du Sieur de Soleisel*, après lequel on ne pourroit entreprendre que fort témérairement a toucher cette matiere. Avant de finir cet Article, je dirai que lorsqu'on achete un cheval, il faut toujours observer qu'il se plante bien sur ses membres lorsqu'il est arrêté en une place, étant aussi beaucoup plus assuré dans ses mouvemens que lorsqu'il se plante mal.

De l'âge & de la maniere de s'y connoître.

On se trompe fort souvent en chevaux, si l'on n'en sait connoître l'âge; & pour arriver par orde à cette connoissance, voici ce qu'il faut observer.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents qu'on connoit l'âge des chevaux; on saura qu'il leur en vient un peu de tems après qu'ils sont nez, qui sont des petites dents fort blanches & qu'on distingue facilement d'avec les autres: on les appelle *dents de lait.*

Les chevaux poussant de ces sortes de dents jusqu'à trente mois qu'il leur en reste six dessus & six dessous, toutes faciles a discerner des dents machelieres qui les accompagnent. A 30. Mois ou peu de tems après, il en tombe deux de dessus & deux de dessous; a la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme *les Pinces*: si bien que lorsqu'on voit ces *Pinces*, on peut juger que le cheval a plus de trente mois, ne déchaussant quelquefois ces dents qu'a trois. Et pour distinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui restent, il s'agit de savoir que les *Pinces* naissent toujours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges & plus fortes que les *dents de lait.*

A trois ans & demi, des huit *dents de lait* qui restoient il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous, a côté de ces *Pinces*, & qui ne sont guéres moins grosses; & ce sont ces dents la qu'on appelle *dents mitoyennes*: reste donc encore quatre *dents de lait*, que le cheval jette dehors a quatre ans ou quatre ans & demi, qui est l'age qu'il a quand ces dents sont tombées.

Après cela il y a deux dents qu'on appelle *les dents des coins* qui poussent a la machoire d'en haut, plûtôt qu'a celle d'en bas; c'est ce qu'on doit remarquer, & qu'a l'égard des *crochets*, ceux de la gencive de dessous, viennent plûtôt qu'ils ne font a celle de dessus.

Les chevaux peuvent avoir mis les *coins*, & ne pas encore avoir jetté les *crochets* d'en haut, sans qu'il leur reste aucunes *dents de lait*; & si-tôt qu'ils ont poussé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bientôt cinq ans.

Des connoissances qui regardent les coins.

Si-tôt qu'un cheval a poussé ses *coins*, la dent ne fait seulement que border la gencive par dehors, & le dedans est plein de chair jusqu'à cinq ans: & d'abord que le cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour lors elle est creuse, & montre par-là que le cheval a cinq ans & demi, & lorsqu'il vient à six ans on le connoît quand la dent *du coin* est aussi haute par le dedans que par le dehors, en demeurant toujours creuse.

Et l'indice qni donne a connoître que le cheval a six ans complets, c'est lorsqu'il a *les coints* hors de la gencive, de la grosseur du travers du petit doigt, & que le creux de la dent qui étoit noir sera diminué.

A sept ans la dent sera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort usé; & à huit le cheval aura razé, c'est-a-dire, qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir. Cette dent sortant de la gencive plus longue que les deux précédentes.

De la connoissance des yeux.

C'est peu d'avoir la connoissance de l'âge des chevaux, si l'on n'a celle de la vûë; & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas se contenter de regarder les yeux d'un cheval, une, deux, trois, jusqu'a dix fois; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche; & la bonne méthode de le faire, est d'observer que pour examiner la vûë d'un cheval, il faut toujours le tirer en un lieu qui soit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui considérer les yeux de travers & jamais vis-à-vis.

Qu'on se donne toujours de garde de voir les yeux d'un cheval au Soleil; c'est le moien d'y être bien-tôt trompé, & même on observera de toujours mettre sa main sur l'œil pour en rabattre le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des signes des bons yeux.

Ce qui nous donne des marques d'un bon œil, c'est lorsque la vître en est très-claire & transparente: au lieu que lorsqu'on y découvre quelque tache, quelque obscurité, ou quelque blancheur; on n'en peut que très-mal juger, ainsi que de certains cercles qui l'environnent.

Il paroit quelque fois dans l'œil une certaine rougeur; ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un cheval qui est trop échauffé, ou qui est lunatique: ainsi que la couleur feuille morte le denote par le bas, & celle qui est trouble par le haut.

A travers de cette vitre se reconnoit la prunelle, sur laquelle on peut découvrir s'il y a, on non, une petite tache blanche, qu'on appelle dragon: inconvenient fort dangereux a rendre le cheval borgne, si l'on n'y remedie avant qu'il soit formé.

Un cheval n'a point bonne vûë lorsque toute la prunelle paroit d'un blanc verdâtre transparent, ainsi que lorsqu'il a un œil qui est trouble & fort brun, plus petit que l'autre; celui-la infailliblement étant perdu sans ressource, tandis que celui-ci est en danger bien-tôt de devenir comme l'autre.

De la couleur des différens poils dépendent encore la bonne ou la mauvaise vûë.

Parmi les chevaux qui sont sujets à perdre la vûë plûtôt que les autres, sont les *gris sales*, les *gris étourneau*: ceux de *fleurs de pêcher* & les *rouhans*; & on se méfiera en achetant des chevaux de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les marchands ne les garantissent de la vûë.

On ne rejettera point les vûës troubles, causées par la *gourme* qui survient aux chevaux, & par la douleur que leur cause leurs dents lorsqu'elles commencent a pousser: car a mesure que ces maladies se passeront, les yeux de ces chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs: on ne doit point s'y fier, s'ils ne sont extrémement transparens; car ils courent plus de risque que les autres de se perdre.

De la Ganache.

La *Ganache* est cette partie de la machoire qui touche le gosier, & qui est dans le mouvement lorsque le cheval remue les dents pour manger; si biens qu'après avoir consideré l'âge & la vûë il faudra manier cette partie, pour sentir si elle est assez ouverte, & vuidée depuis le haut de la *Ganache* jusqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne soit point arrêtée, c'est signe que le cheval n'a pas encore jetté sa *gourme*, ou qu'il l'a jettée imparfaitement, s'il est déja vieux. Dans le premier cas on ne doit point se rebuter de cette glande; car il faut toujours qu'un poulain jette sa *gourme* tôt ou tard. Pour le second il y a à regarder de plus près; mais si cette glande est adhérente, qu'on ne songe jamais a acheter un cheval qui en sera attaqué; car c'est toujours un signe de morve.

DES NOMS DES DIVERS POILS, AVEC L'INSTRUCTION QU'ON EN PEUT TIRER, PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A.

Alzan bai, tirant sur le roux.

Est comme le rousseau aux hommes, tous bons chevaux sous ce poil lorsqu'ils ont sur la queuë, le crin, & les jambes noires; mais fort sujets a être bilieux, & ont par conséquent beaucoup de feu.

Alzan poil de Vache.

Avec les crins de la même couleur, ou blancs, ce poil est moins bilieux que l'*Alzan bai*, aiant des marques blanches qui lui naissent par le flegme dont il est rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur du cheval, & le rend bon.

Alzan clair.

Le cheval de ce poil a les crins blancs, & n'est pas bon à cause du trop de flegme qu'il a, ce qui est cause qu'il est toujours fort mou.

Alzan ordinaire.

Qui n'est ni brun, ni clair. C'est celui qu'on appelle *Alzan* tout court: les chevaux de ce poil sont fort estimez.

Alzan brûlé.

Un cheval de ce poil est fort beau, il a toujours ses extrémitez, & ses crins noirs; ce poil est fort estimez.

Alzan obscur.

Les chevaux de ce poil sont toujours fort mélancoliques & fort disposez à concevoir tout ce que l'on veut aprendre.

Auber.

Le cheval *Auber* est celui qui est sous poil *fleur de pêcher*; cette espece de poil plait fort à la vûë.

B.

Bai.

Couleur de châtaigne. C'est le plus ordinaire de tous les poils, celui a qui la nature a le plus donné de qualitez pour être excellent.

Bai clair.

Ce poil n'est pas si bon à cause du flegme qui y domine.

Bai doré.

Il est meilleur que le précédent a cause qu'il y a plus de bile; ce qui anime davantage le cheval.

Bai Brun.

C'est celui qui est presque noir; ce poil est la marque d'un cheval bilieux, & montre qu'il a du feu ordinairement au bout du nez & au flanc.

Blanc.

Tous chevaux sont paresseux sous ce poil.

E.

Etourneau.

C'est un poil qui approche du gri brun, ou du noir, à la reserve de certains poils blancs qui sont fréquent, & qui l'empêchent d'être tout-a-fait noir, ressemblant en un mot, a un étour-

neau. Ces chevaux sont assez bons.

G.

Gris tisonné.

C'est un poil marqué de noir, çà & là, à grandes taches: les chevaux de ce poil sont ordinairement fort agiles & dispos.

Gris pommelé.

C'est un poil très-commun, & qui ne vaut pas le tisonné.

Gris argenté.

C'est un gris vif & beau. Les chevaux de ce poil ne sont pas trop vifs, à cause du flegme & de la pituite dont ils sont dominez.

Gris tourdille.

Est un gris pommelé.

Gris sale.

Est un gris mêlé presque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun.

Les chevaux de ce poil sont assez bons.

Gris rouge.

Ce poil est meilleure que tous les autres à cause de la bile qui est mêlée avec le flegme.

I.

Isabellle.

Ce poil marque les bons chevaux.

L.

Louvet.

Ce nom donne assez à entendre quelle est sa couleur; c'est un poil de loup, clair à quelque chevaux, & brun à d'autres; ces derniers sont les meilleurs, ils aprochent des *Isabelles.*

N.

Noir fort vif.

Autrement dit, *noir more.* C'est le plus beau.

Noir mal teint.

Les chevaux de ce poil ne sont pas tant estimés pour la beauté, ni pour la bonté que le sont ceux du poil noir précedent.

P.

Pie noir.

Ce poil est la marque des bons chevaux.

Pie baye.

Celui-ci en marque encore de meilleurs.

Pie Alzan.

Toutes ces trois différentes pies ont du blanc jusqu'au dessus du jarret, & tous excellens chevaux. Il est à remarquer que celui qui a le moins de blanc est le plus recherché par ceux qui se connoissent en chevaux.

Porcelaine.

Ce sont des chevaux qu'on appelle ainsi, à cause qu'ils ont le corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les chevaux de ce poil sont rares.

R.

Rouhan vineux.

Cette couleur s'entend assez pour la croire être de couleur de vin.

Rouhan Cavesse de More.

C'est un cheval qui a la tête & les extrémitez noires, & qui est excellent.

Rubican.

Le poil *rubican* est lors qu'un cheval *noir* ou *alzan*, a du poil blanc semé çà & là, sur tout aux flancs: les chevaux de cette espece sont fort vifs.

S.

Souris.

Ce mot se fait assez entendre de lui-même: les uns ont la rave noire sur le dos, d'autres aux jambes & sur les jarrets, & enfin les chevaux qui sont de ce poil & qui ont les extrémitez noires, sont très-recommandables.

T.

Tigres.

Les chevaux *tigres* sont les mêmes que les chevaux tisonnez, exceptez que les taches de ceux-ci sont moins larges, & qu'ils ne sont pas si bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux destinez au labourage.

Il me semble que je vient de donner d'assez amples leçons pour ne se point tromper dans l'achat qu'on veut faire de chevaux propres au labourage; il n'est plus question que de bien savoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commencerai à les faire traiter méthodiquement sur la fin du mois de Févtier, ou au commencement du mois de Mars, qui est le tems qu'on commence à semer les avoines.

Faute d'experience bien souvent dans la maniere de savoir nourrir les chevaux pour les conserver sains & robustes dans leurs travaux, on les laisse dépérir à vûë d'œil; bien souvent aussi la nonchalance d'un valet & le peu de vigilance du maître en sont la cause: inconveniens qu'on peut prévenir par le désir qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voici.

Avant que de parler de ce qu'on doit observer à l'égard de la nourture des chevaux, je vai donner les avis nécessaires pour les tenir tout prêts d'être attelez après qu'ils auront pris leur repas.

A v i s.

On aura soin d'abord que les chevaux soient ferrez comme il faut: & que tous leurs harnois généralement soient en bon état: tels doivent être les selettes, colliers, traits & brides, charuës, charrettes & tombeaux: le tout visité dans toutes ses parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charuës étant ainsi préparées, le pere de famille veillera à ce que le Chartier soit levé toujours, pendant ce tems, une heure devant le jour, & le soin de ce valet sera pour lors d'ôter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, de nettoïer la mangoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les chevaux ne vont qu'une fois à la charruë, sitôt qu'on entend le Chartier se remuer il faut songer à lui preparer le déjeuner qui lui sert de dîné pour lui & pour tous les autres domestiques qui vont au travail.

Tandis que les chevaux mangent du Foin, le valet les met hors de l'écurie l'un après l'autre pour les étriller, de crainte que les étrillant au dedans, la poussiere ne vole sur les autre chevaux.

De la façon d'étriller un Cheval.

Si l'on étoit bien persuadé de la nécessité qu'il y a de bien panser les chevaux, on ne se verroit pas tant de fois surpris par les pertes qu'on en fait manque de ce soin, quelque nourriture même qu'on leur puisse donner. De ces saletez dont on les laisse couverts, naissent souvent la gale, & autres inconveniens de cette nature, qui les font dépérir à vûë d'œil; & l'on doit tenir pour maxime assurée, qu'un cheval avec moins de nourriture distribuée methodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture quand on néglige de le panser; c'est sur cela qu'un pere de famille doit bien veiller, & apprendre même à ses valets la maniere de le faire, s'il apperçoit qu'ils ne le savent pas.

Un valet Chartier doit être dispos, adroit, souple, nerveux & hardi; puis pour bien savoir étriller un cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche, près de la croupe; qu'il passe légérement cette étrille au long du corps devant & derriere, & continuer jusqu'à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Cela fait, on prend une épousstette qui est de toile, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le cheval, sans oublier de la passer sur toutes les parties généralement.

Pour bien faire on devroit tous les jours, après que les chevaux sont époussetez, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau, & avec lequel on passeroit & repasseroit tous le corps du cheval, & principalement les jambes où il faut demeurer long-tems; se servant de cette maniere de frotter un cheval, comme d'un remede pour le désopiler, & donner facilité pour le passage des esprits animaux qui causent le mouvement. Il est vrai que cette façon de panser un cheval tient un peu trop de tems pour s'en servir journellement; c'est pourquoi on se contentera que notre Chartier la pratique seulement les jours, ou de fêtes, qu'il n'a rien autre chose de plus grande conséquence à faire que de bien panser ses chevaux, ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maison, & s'il ne s'acquite pas de ce devoir le pere de famille sera soigneux de le lui faire faire.

Quand les chevaux sont pansez de cette maniere, on prend le peigne pour démêler doucement les crins, tant du cou que de la queuë, après quoi on les sort de l'écurie pour les mener boire, en les faisant égaier toujours le plus qu'il est possible.

De l'eau propre pour faire boire les Chevaux.

La plus grande partie des maladies des chevaux vient de boire de mauvaises eaux; telles sont les eaux trop vives ou trop cruës, les eaux fangeuses & celles qui sont trop froides.

Pour prévenir ces inconveniens, il faut observer que si on est proche d'une riviere, on ne sauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en Eté & le moins qu'on pourra en Hiver, si l'on a un puits chez soi: car l'eau du puits fraîchement tirée, pendant ce tems est chaude, & par conséquent très-bonnes pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour abreuver, il faut tirer cette eau long-tems avant que de leur donner à boire, & l'exposer au Soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrémement.

Qu'on les conduise rarement dans des marais pour les y abreuver, cette eau n'a que de très-méchantes qualitez.

De l'avoine.

Après que les chevaux ont bû on leur donne de l'avoine dans leur mangeoire bien nettoïée.

Cette avoine sera bien criblée & bien épouffée, & avant que de la leur donner, on aura soin de la flairer, pour savoir si elle ne sent point ou le goût de rats, ou le relant; ce qui dégoûte les chevaux.

Qu'on observe sur tout qu'il n'y ait aucune plume dans cette avoine, telle saleté étant capable d'incommoder beaucoup un cheval: environ deux picotins de cabarer suffisent pour chaque cheval; & tandis que les chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeuner avec les autres, pour revenir ensuite les harnacher pour aller à la charruë, ou au charroi, si l'occasion le demande.

De la maniere de bien harnacher un cheval de charruë ou de charroi.

Les observations que je viens de décrire étant soigneusement gardées, il faut avant que de mettre les colliers aux chevaux, examiner si rien ne les y peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, ou bien au garrot; si ces colliers sont garnis de toutes les choses, qui leur sont necessaires: Et si c'est pour atteler ces chevaux a une charrette on verra si la selette qu'on leur met sur le dos ne peut pas leur y causer quelques blessures, observant pour l'empêcher que cette selette porte par tout également, & enfin qu'elle soit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop sur le dos du cheval.

Les chevaux pansez ainsi, & les charruë ou charrette étant en bon état, le valet après avoir déjeuné peut aller aisément labourer la terre ou chartier s'il est besoin.

Un bon valet chartier, & qui saura ce que c'est que de gouverner

des chevaux, ne les pressera jamais trop dans le commencement, mais les laissera tout doucement mettre en haleine; au lieu qu'agissant autrement on voit bien souvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charruë, & ce qui est aussi en danger quelquefois de les rendre fourbus, ou gras fondus; c'est pourquoi on recommandera toûjours aux chartiers de ne les presser jamais, qu'a mesure qu'il verra qu'ils s'échaufferont à travailler.

De la dinée des Chevaux.

Les chevaux qui viennent de la charruë, ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en sueur, il ne faut pas d'abord manquer de les frotter avec un bouchon de paille; c'est le premier soin qu'on doit prendre aussi-tôt qu'ils sont entrez dans l'écurie, puis on leur prépare du son qu'on mouille beaucoup, & qu'on met ensuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barbotter, & aider à manger leur foin avec plus d'apétit. Ce son ainsi accommodé leur rafraichit la bouche, qui est déssechée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle est remplie; & quoique ces chevaux ayent chaud, il leur en arrive très-rarement des incommoditez, sur-tout lorsque l'eau dans laquelle on détrempe ce son est prise plûtôt trop chaude que trop froide.

Quand on ne prend pas ce soin, on ne doit pas s'étonner si bien souvent les chevaux deviennent dégoûtez. L'aridité de leur langue leur rendant insipide toute autre mangeaille qu'on leur puisse donner; c'est ce qui fait que les Laboureurs qui sont amoureux de leurs chevaux, observent soigneusement cette méthode, & s'en trouvent très-bien.

AVERTISSEMENT.

Nous voïons tous les jours de ces gens prétendus savans à gouverner des chevaux, qui si-tôt qu'ils sont de retour à l'écurie après un fort travail, ne manquent point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par-là les délasser & les leur déroidir, & par conséquent leur apporter beaucoup de soulagement; mais ils se trompent, & en voici la raison. C'est que les chevaux après un fort travail, ne peuvent qu'ils n'ayent les humeurs fort émuës, & que cette action ne les fasse tomber sur leurs jambes; ce qui est capable de les leur rendre roides & inutiles: voilà ce qui m'a occasionné de donner cet avertissement, que j'ai jugé très-nécessaire pour éviter les inconvéniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaise méthode, qui ne peut être suivie, après un tel avis, que par des personnes opiniâtres à vouloir perdre leurs chevaux.

Ce n'est pas que je désaprouve qu'on frotte les jambes des chevaux, je dis même que cela leur est fort salutaire, mais c'est lorsqu'il n'ont plus chaud; ainsi donc lorsqu'ils sont en sueur, on se contentera de leur frotter seulement tout le corps, hors les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laissera manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les ménera boire dans une riviere pour les égaïer, s'il y en a une qui soit voisine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été exposée au Soleil, comme j'ai dit; ensuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charruë peu de tems après qu'ils l'auront mangée.

Au Soleil couché que les chevaux retournent à la charruë pour la seconde fois, si-tôt qu'ils sont attachez au ratelier, le premier soin qu'on en doit prendre, est de leur lever les quatre pieds, & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même tems avec un coûteau la terre ou le gravier qui est dans le pied entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache; ce que les valets négligent bien souvent de faire, si le maitre n'est soigneux lui-même de le faire faire devant lui.

De la litiere.

Comme d'une chose extrémement essentielle à la conservation d'un cheval, il est bon de parler ici de la litiere, qui est à ces animaux, sans comparaison, ce que des draps blancs sont à l'homme.

Beaucoup de gens laissent long-tems pourrir le fumier sous leurs chevaux, les uns par paresse de nettoïer les écuries, & les autres pour y laisser, disent-ils, prendre plus de suc à ce fumier, qui est destiné à engraisser les terres: & tous ont très-mauvaises raisons, préférant, pour ainsi parler, à gagner cinq sols pour en perdre dix; car il faut qu'on sache que ce fumier entassé de longue main, échauffe tellement le pied des chevaux, que cela seul est capable de les perdre entierement: c'est de là aussi qu'il leur arrive tant d'inconvéniens à ces parties, qu'ils sont obligez bien souvent de rester à l'écurie sans rien faire; ce qui embarrasse ou un maitre à qui ils appartiennent, ou un valet qui a soin de les panser. Cet embarras ne leur provenant que faute de savoir la cause du mal qu'ils cherchent à guérir, que le plus souvent ils ne veulent pas connoitre; ainsi qu'on ne néglige point de tenir les écuries nettes le plus souvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraiche aux chevaux.

La litiere fraiche a une vertu d'obliger les chevaux d'uriner si-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu que n'en trouvant point ils n'y songent pas; & si l'on savoit quel soulagement cela apporte à un cheval lorsqu'il urine au retour du travail, on seroit plus curieux de lui en donner qu'on n'est pas.

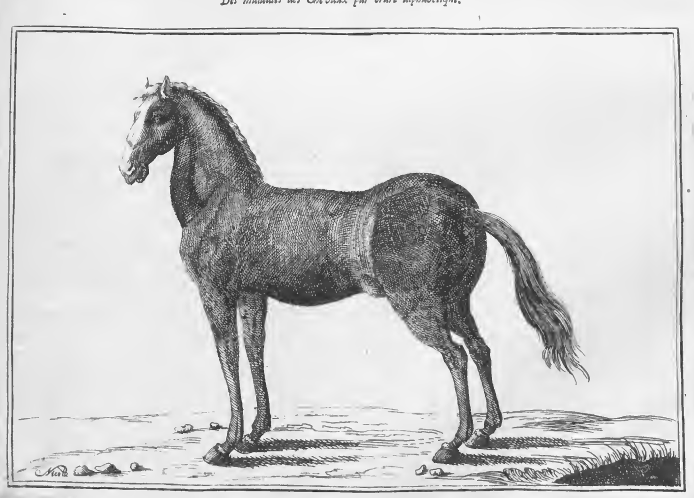
Cette urine qui sort pour lors empêche qu'après beaucoup de fatigue il ne se forme des obstructions dans le col de la vessie, ou dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine venant pour lors à séjourner dans la vessie, n'y cause quelque inflammation, qui sont des maux extrémement dangereux pour des chevaux, & dont ils meurent fort souvent s'ils ne sont promptement secourus: qu'on juge donc par ce raisonnement de la nécessité qu'il y a de donner fréquemment de la litiere aux chevaux.

Quant aux autres soins qu'on doit prendre des chevaux pour leur laisser passer la nuit comme il faut, il n'y a, après qu'on les a bien frottez, qu'à leur tenir leur ratelier suffisamment garni de foin, dont ils se repaitront après qu'ils auront mangé leur avoine, & ainsi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce sera le moïen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons services.

Les animaux sans raison, ne sont pas moins sujets aux maladies que les hommes. Et comme les chevaux sont du nombre de ceux qui ne peuvent se guérir eux-mêmes, & qu'il faut par conséquent aider dans leurs infirmitez, il est d'une nécessité si absoluë, non-seulement de les examiner avec attention pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas ici à un détail général sur chaque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux chevaux: Je me contenterai d'en donner les connoissances les plus succintes que je pourrai, d'en dire les causes, & d'en enseigner les remédes avec le moins de verbiage qu'il me sera possible. Le Lecteur voulant bien que je lui dise qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à fond pour oser vouloir marcher sur leurs traces.

Des maladies des Chevaux par ordre alphabétique.



Il n'y aura donc ici qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un cheval de laboureur mauvais, ou qui le font courir risque de sa vie : & suivant l'ordre que je me suis prescrit ici de les donner par alphabet, je commencerai par le mal d'*Altération*, auquel les chevaux sont sujets.

Abscès des Chevaux; remédes.

Quand l'abscès provient de quelques coups, heurture ou autre violence, il faut y appliquer de la chaux bien pilée & mêlée dans du vin & de l'huile également, & quand ce médicament s'est épaissi; il faut en oindre l'enflure; ou faites détremper de la farine de froment dans du vinaigre avec demi once de manne.

Aconit mangé par les Chevaux; remède.

Lorsque le cheval a mangé de l'aconit, il tombe comme s'il avoit le vertigo, tout le corps se retire; il faut pour lors le saigner, autrement, lui faire avaler de la semence de persil sauvage, avec du vin ou de la rhuë pilée & mêlée dans du bon vin vieux.

Aine blessée des Chevaux; remède.

Si l'aine est blessée, la cavité s'enfle, le cheval ne peut marcher; c'est pourquoi il faut le laisser reposer à l'étable, & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin chaud, & appliquer dessus de la graisse de chevre pilée, du sirop & du nitre brûlé dans du vinaigre.

Altération.

Ce mal provient aux chevaux ordinairement pour avoir enduré trop de fatigue. Ceux qui en sont atteints ont le flanc échauffé; & voici le remède qu'il y faut apporter.

Remède.

On prendra une livre de *miel* avec deux picotins de *son*, le tout bien mêlé ensemble avec un peu d'eau tiéde, en telle sorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son; on en donnera autant au cheval chaque fois pendant quatre jours : ce remède pris, ne manquera pas de le faire vuider; ce qui le soulagera & le rafraichira tout-à-fait.

Atteinte.

Les chevaux quelquefois sont fort sujets de s'entretailler; c'est-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere; ce qui les blesse de telle maniere, que la piéce en étant emportée, le sang y vient, & le cheval boite.

Remède.

Pour remédier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met dessus ou du sel ou du poivre; après cela on fait un composé de suie, de vinaigre & de blancs d'œufs qu'on bât ensemble, & qu'on applique sur le mal qu'on a soin d'envelopet; on panse ainsi ce mal pendant deux jours, qui suffisent pour le guérir.

Avant-cœur.

On connoît que le cheval a l'*Avant-cœur*, par une tumeur qui paroît au dehors; & pour lors le cheval est triste & tient sa tête panchée, avec un battement de cœur qu'on y remarque. Ces symptômes sont accompagnez souvent d'une grande fiévre qui le tourmente extrêmement, & quelquefois jusqu'à l'obliger de tomber à terre, à cause des défaillances qu'elle lui cause au cœur.

Un cheval atteint de cette maladie est fort en danger, & si l'on n'y remedie promptement ce mal rentre dans le corps, & se rend ainsi incurable.

Remède.

Si-tôt que ce mal paroît, on ne peut trop-tôt y apporter du remède, & on commence par donner au cheval un lavement, composé de deux pintes d'eau & deux poignées d'orge, avec deux onces de sel policreste, le tout bouilli ensemble pendant un quart d'heure; après quoi on le passe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais : cette décoction ainsi faite, on la donne au cheval deux fois par jour jusqu'à ce qu'il soit guéri. Et pour empêcher que le venin enfermé dans la tumeur n'aille attaquer le cœur, on prend une alaine de cordonnier, avec laquelle on perce le cuir sur l'*Avant-cœur*, en deux ou trois endroits; cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellebore gros comme une épingle, puis après on graisse le dessus, ou avec de l'*Altea*, ou simplement avec du beurre frais. J'ai vû réüssir l'un & l'autre.

Dès le lendemain que cette racine est appliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin qui est dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroitre sur la premiere, qui est ce qu'on demande pour parvenir à la guérison du mal; & le troisiéme jour on s'aperçoit que la tumeur maligne s'est jettée dans la seconde par où son poison distille, jusqu'à ce qu'elle en soit tout-a-fait vuidée; ce qui dure, comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le cheval est atteint de ce mal, on le fait marcher de tems en tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chasser au dehors tout ce qui lui est nuisible, en continuant toûjours pendant ce tems les lavemens deux fois le jour.

Avives.

Cette maladie vient aux chevaux pour avoir été abreuvé dans le tems qu'ils ont trop chaud, ou bien lorsqu'on les a trop poussez au travail & qu'on n'a point eû soin en entrant à l'écurie, ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer. On remarque qu'un cheval a les avives, lorsqu'il se vautre, qu'il se couche, & se leve souvent, & qu'il se tourmente étrangement.

Remède.

Il faut pour le guérir plier l'oreille en bas, & où en arrivera la pointe en arracher du poil; & si l'on s'apperçoit que ce poil quitte aisément, c'est signe qu'il est tems d'apporter du remède à ce mal, & voici comme on s'y comporte.

On prend les tenailles de Maréchal, avec lesquelles on serre la glande qui est en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir, jusqu'à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie; ou bien on se sert seulement de ses mains pour broïer ces avives, jusqu'à ce qu'on sente que ces tumeurs soient amollies. Cette action seule les fait dissiper, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fussent si grosses, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être suffoqué, & pour lors je conseillerois de les ouvrir, afin de donner au cheval un plus prompt soulagement.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi corrompuës, il ne faudra pas manquer de saigner le cheval sous la langue, & de lui laver après la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles qu'on broïe rudement pour en faire pénétrer les esprits.

Breuvage.

Cela fait, on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades rapées, avec six jaunes d'œufs, le tout bien battu ensemble; puis après qu'il a avalé ce breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi heure. Semblables remédes réüssissent toûjours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Autre remède pour guérir les Chevaux des avives.

Prenez de la ciguë que vous pilerez, mettez du gros sel parmi, puis exprimez-en le jus, que vous instillerez dans l'oreille du cheval; vous mettrez aussi du marc par dessus, & faites promener le cheval quelque tems.

Barbillons.

Ce mal est plus incommode aux chevaux que dangereux, puisque ce n'est qu'une petite croissance de chair qui vient dans le canal sous la langue; ce qui les empêche de boire.

Remède.

Pour y remédier, on coupe ces *Barbillons* avec des cizeaux le plus près qu'on peut; on les frotte de sel, & ils se guérissent ainsi d'eux mêmes.

Blessures de l'échine.

Il faut y appliquer des écailles d'huitres calcinées, & faire manger au cheval blessé de la consolide aunée, hâchée en petites parcelles parmi l'avoine; les plaies de la poitrine selon quelques modernes, sont guéries avec tentes & plumaceaux trempez dans la composition faite de verd d'airain, vitriol, alun, de chacun une once; huit onces de vinaigre, & une livre de miel bouillis ensemble, jusqu'à tems qu'ils deviennent rouge.

Les plaies du ventre se guérissent de la même façon que celles des hommes, recousant tout le péritoine avec du fil de laine bien fort, laissant les extrémitez en dehors, & le cuir avec le fil de chanvre fort & ciré, joignant les lévres de la blessure ensemble, en façon de boucle, & y appliquant des onguents ordinaires appropriez aux plaïes, & s'il y arrivoit quelque inflammation, il faut appliquer alentour de la craïe dissoute avec du vinaigre.

Quand les boïaux sortent dehors, il ne les faut pas toucher, mais les remettre dedans avec une éponge trempée en eau chaude, ensuite presser, afin que seulement elle puisse retenir la chaleur; quelques-uns pour remettre les boïaux provoquent le vômissement, en fourrant une plume dans le gosier trempée dans l'huile; si la plaïe n'étoit pas assez grande pour les remettre, il faudra faire l'ouverture plus grande; quand le panicule est sorti il faut couper, les boïaux étant blessez ou enflez, il n'y a plus d'apparence, ni même lorsque le cheval jette du sang par le fondement; ceux qui sont blessez auprès des aines tombent facilement en convulsions, & dans ces accidens ici, il faut faire abstenir le cheval de boire tant que faire se pourra, le bien couvrir, & ne le pas laisser cheminer, lui donner a manger de la verdure.

Les blessures des genouils, conformément à ce qu'Apasilte nous enseigne, sont difficiles à guérir, à cause du peu de chair & de peau qui s'y retrouvent, comme en toute la jambe; c'est pourquoi il faut user de médicamens qui desséchent fort : aux lieux où il y a de la chair, il faut user de ceux qui desséchent médiocrement.

Blessures provenans des épines & autres choses qui pourroient avoir blessé quelque partie du Cheval légérement.

Il faut y appliquer du miel, du suif bouillis ensemble, & quand la blessure est considérable, de la térébenthine & de l'huile chaude; quelques-uns pour tirer tout ce qui pourroit être entré dans les pieds, ou pour les piqueures, ne mettent dessus que du sureau bouilli; quand il y a quelque chose qui est entré dans le pied ou dans la corne, il faut l'arracher, & ensuite y mettre un onguent fait avec nusi, verd d'airain, ou autres semblables, prenant garde que la plaïe soit bien nettoïée; ou bien on y peut fondre de la térébenthine, du suif & de la cire mêlez ensemble; il est besoin que les médicamens pénétrent jusqu'au fond de la plaïe, c'est pourquoi étant étroite il faut l'élargir, & observer ceci en toutes autres : les onguents suivans sont propres à toutes sortes de plaïes, & sont faciles à faire.

Les Italiens usent de sel, du beurre, & du miel cuits à feu lent ensemble, ou de cire blanche, térébenthine, huile rosat, de chacun

cun une once, avec deux onces de farine de Féves, ou bien Camphre & Terebenthine, de chacun une once, avec une livre d'huile d'Olive; quelques-uns se servent seulement de poudre composée, comme est celle d'Encens, de Mastic, d'Althea, de chacun trois onces, ou bien d'Encens, Mastic, Myrrhe, Colofone, Orpiment, Galle, Corne de Cerf brûlée, de chacun une once, ou Corne de Cerf brûlée & poudre d'écorce de Saule, ou Sel & Chaux vive pour manger les mauvaises chairs. Ferrare loüe ce qui s'ensuit, Orpiment une once, trois onces de Chaux vive bouillie sur le feu avec Miel, ou Marcasite & vert d'airain avec miel; le même dit qu'aux vieils ulceres, il faut mondifier & secher avec médicamens propres, comme aussi plaies, aiant toûjours égard à la partie, & qu'étant nerveuse, il faut user le premier jour d'étoupes trempées dans des blancs d'œufs batus avec du Sel, & de l'Huile Rosat, & ensuite avec des digestifs faits avec des jaunes d'œufs melés avec du Sang de Dragon en poudre, de l'Huile Rosat & du Miel Rosat; mais étant en partie nerveuse, il faut se servir d'huile d'Hypericon bien chaude pendant neuf jours.

Le nerf étant coupé en partie.

Il faut l'achever, étant coupé, user de défensif pour empêcher le concours des humeurs, quelques-uns prennent l'écorce de la racine de l'Orme, avec des feces d'huile d'Olive, font bouillir jusqu'à la consomption du tiers, ensorte qu'il en reste une livre, qu'il faut mêler avec deux onces de poudre d'Aristoloche longue, & quatre de Suif de Bouc; il faut le faire cuire jusqu'à tant qu'en faisant égoûter sur une pierre, il s'endurcisse. Quelques-uns prennent des huiles suivantes, & en font un mélange, Laurin, Petrole, Aneth, Mastic & Tartre, & les incorporent avec du Fromage & de la graisse pour faire une onction.

Les nerfs aiant reçu quelque ponction.

Il faut les étuver d'Huile, Vin & Miel cuits ensemble, puis apliquer dessus l'Emplâtre faite avec racine de Sureau, Miel & Onguent d'Althea: si le nerf est meurtri, il faut y apliquer farine Volatile, Myrrhe & Aloës, mêlées avec de la chair de Tortuë, & s'il étoit un peu déchiré, il faudroit faire alentour un cercle avec le fer au feu, & tirer une douzaine de lignes de travers, en façon d'une roulette.

Il est necessaire d'avoir égard, comme dit Vicinus, avec quel instrument la blessure s'est faite; car si elle s'est faite avec une masse, & qu'il y ait contusion, il faut user des médicamens propres à pourrir; & si elle est sans meurtrissure, il faut user d'abord de digestifs.

Autre remède pour les blessures provenant de quelque pointe, os, morceau de bois ou éclat qui soit enfermé dans la chair ou dans l'ongle.

Il le faut retirer incontinent, & après avoir fait purger la plaie, l'adoucir d'un medicament composé de Vert d'airain, ou quelque autre Emplâtre propre aux plaies; il faut l'emplir d'une tente, & le lendemain la laver de Vin doux & l'oindre de medicamens qui resserrent l'ulcere, & mettre dessus de la Farine d'Orge & d'Alun.

Boitement des Chevaux, & remede.

Par le toucher on connoît le mal; car le Cheval ne peut souffrir d'être touché dans l'endroit où il sent de la douleur; si l'humeur est au dessus de la corne, par les frictions on la peut dissiper, ou par les scarifications: si elle est au dedans de l'ongle, il faut l'ouvrir doucement, puis l'étuver avec urine vieille, y saupoudrer du Sel, la nettoier avec un linge ou une éponge, puis y fondre du Suif dessus avec une lame de fer ardente, l'envelopper jusqu'à tant qu'il puisse se soûtenir; si cette humeur n'est évacuée, elle se convertira en sanie; pour lors il faudra couper tout alentour, nettoier la boue, & apliquer autour les linimens faits d'Huile vieille, de Miel & farine de Vesse, mettre dessus une Grenade & des Figues pilées; si le Cheval boite à cause de la douleur des nerfs, il faut frotter les genouils, les jarrets & les jambes d'huile & de sel: si les genouils sont enflez, il faut les étuver avec du Vinaigre blanc, & y apliquer de la semence de lin pilée, l'arroser avec de l'eau miellée, ou avec des éponges trempées dans de l'eau bouillante, & enduite de miel; s'il y a de la matiere, il faut y mettre du levain ou de la farine d'Orge mêlée avec du Vin cuit & eau miellée: quand il sera mûr, il faudra l'ouvrir avec un rasoir, & le curer avec liniment, ce qui sera dit ci-après plus amplement.

Cet accident peut arriver aux Chevaux de plusieurs causes differentes. Consultez ces Articles. GENOU, MAZOLE, ULCERE, VERRUE, MORSURE DE BETES.

Brûlure des Chevaux.

Si quelque partie du Cheval est brûlée par le feu ou par la chaux, il faut la laver en Eté d'eau froide, & d'eau chaude en Hiver, & appliquer ensuite sur les ulceres de l'Onguent dessicatif, ou de la chaux mêlée avec de l'Axonge & de l'huile. Il faut avoir soin que le Cheval n'entre point dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit gueri.

Cancer ou Carcinome des Chevaux.

Il faut le couper, si la partie le permet, sinon le froter avec de la cendre d'Ecrevisse, & y mettre de l'écorce de Pin pilée & mêlée avec de la lie de Vinaigre, comme aussi de la Pierre Ponce brûlée, de la semence de Figues, & de la racine de Concombre sauvage pilée, de l'eau fraiche & du Vinaigre; s'il y a ulcere, il n'y faudra point mettre d'eau mais seulement laver avec du Vin: ce remède sera très-utile, qui est de l'Oseille sauvage, Couperose, Cendre, Chaux autant de l'un que de l'autre mêlées, vous envelopperez le Carcinome, & l'oindrez d'huile tout alentour: D'autres le font couper & brûler jusques au vif, puis vous y appliquerez des Cantarides pilées avec de l'Alun & de l'huile Cyprin.

Chicots.

Nous voïons souvent que des Chevaux de harnois amassent des *Chicots*, lorsqu'ils charrient dans des bois nouvellement coupez, & ces chicots ne sont autre chose que de petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent la sole de telle maniere que le petit pied venant à s'en ressentir, les Chevaux en souffrent un mal insupportable.

Remède.

C'est pourquoi si-tôt qu'un Valet s'aperçoit que les Chevaux ont pris quelque *Chicot*, il doit l'arracher, & c'est bon signe s'il en sort du sang; & s'il n'en sort point il continuera son chemin s'il ne boite pas: mais s'il boite il n'y sauroit trop tôt aporter du remède: cela étant, le Valet doit s'en retourner incontinent à la maison, ou s'il en est éloigné, mener ce Cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu il remédie au plutôt à ce mal, en faisant fondre dans la plaie de la Cire d'Espagne, pour empêcher qu'il n'y pénétre ni gravier ni bouë, jusques à ce qu'il soit arrivé à son écurie.

Avant que de l'y faire entrer, on observera s'il boite encore; si cela est on prendra de l'huile bien chaude qu'on infusera dans cette plaie, on la bouchera avec des étoupes, on envelopera ensuite le pied du Cheval, auquel on donnera du repos jusqu'à ce qu'on s'aperçoive d'une parfaite guérison.

Choux sauvages dangereux aux Chevaux, & remède.

Si le Cheval a mangé des Choux sauvages avec son Foin, ou d'autre pâture, on le peut soulager en faisant piler des Choux plantez que l'on fait tremper dans du Lait, desquels on tire le jus qu'on lui fait avaler, ou de l'eau mêlée avec des Choux, ou de la decoction de Figuier cuit, mêlée avec de l'eau. On dit que les Ecrevices marines pilées & mêlées avec le suc des Choux, apportent un grand soulagement, mais il faudra lui en faire prendre durant trois jours, jusques à ce qu'il ait le ventre bon: on connoit que le Cheval a mangé des Choux, parce qu'il est foible du corps, qu'il a les parties de derriere toutes retirées, en façon qu'il ne peut marcher & tombe en chancellant, ce qu'il continuë jusques à ce qu'il l'ait rendu.

Chutes des Chevaux, & remédes.

S'il arrive qu'un Cheval tombe d'un lieu haut dans quelque fossé; ce qui arrive souvent à ceux qui sont sentinelle aux camps; s'il n'est pas blessé ni aux cuisses, ni aux jointures, & que l'on apprehende que les boyaux n'aient reçu quelque dommage, il faut prendre du Sagapenum la grosseur de deux Féves, mêlé dans de l'eau & du Vinaigre & le jetter dans les narines du Cheval, ou bien il faudra mêler de la Cendre dans deux livres d'eau, & l'appliquer sur du linge, & que la Cendre soit de bois de ronce, ou le suc d'Acace rouge une once, avec une pinte de Vin, ou il faut prendre une Grenade, la piler, & la mêler avec une chopine de Vin, & la donner avec la cornet. Le flux de ventre arrivant, il n'y a point de remède.

Ciguë mangée par les Chevaux, & remède.

Quand le Cheval a mangé de la Ciguë, sa tête s'appesantit; de sorte que cancellant il se laisse tomber contre les murailles; il faut le saigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de Vin vieux, & en continuant il guérira.

Cloux des Chevaux.

Vous pilerez des rejettons de Cyprès, & une livre de Noix de Galle, Axonge & de la Cire, de chacun une demi livre, des noix de Galle aigres environ une livre mêlée avec du Vinaigre, puis vous l'appliquerez sur les cloux. Apsyrtus ordonne qu'on les étuve d'urine vieille, & qu'aussi-tôt on mette dessus de la Chaux noire.

Colique des chevaux, & le remède.

Quand le Cheval a la colique, il tombe comme s'il étoit travaillé du Mal Caduc, par intervalle il prend un peu de repos, puis il retombe dans les mêmes douleurs; il se veautre lorsqu'il est couché, il tremble quand il boit de l'eau fraiche, il suë & respire difficilement. Faites prendre Rapontique, Poivre, Alis, Persil, semence de Fenoil, Poivre noir, Marrube, autant de l'un que de l'autre, Anet un scrupule, Centaurée une once, Camœpiteos demi once, Policule, Ruë, semence de Persil de chacun une once, Eupatoire, Gingembre demi once, Miel deux livres; il faut piler les choses seches & les passer au tamis, & mêler avec Miel, en donner la grosseur d'une aveline dans un demi septier d'eau chaude, ou bien quatre cuillerées de Miel, poudre d'Encens une once, cinq cuillerées de Vinaigre, Vin vieux une chopine, le tout mêlé ensemble pour trois portions en trois jours differens, & promener le Cheval étant bien couvert; il y en a qui desséchent à la fumée de l'écorce de Capres, puis avec Poivre & Vin en font avaler au Cheval. S'il a contracté cette maladie pour avoir mangé de Foin mauvais, il respire avec difficulté, est toûjours en action, & ne peut se soûtenir, il lui faut tirer du sang du ventre & des épaules, lui arroser la bouche de Vin cuit, même lui en faire avaler, il faut le nourrir d'alimens qui fassent uriner; quelques-unes lui frottent le palais de fiente humaine; d'autres donnent de la fiente de Liévres, avec neuf cuillerées de Miel, & quinze grains de Poivre mêlé avec Suc de Choux.

De quelque occasion que puisse provenir la douleur du ventre, le principal soin est d'évacuer les feces, ce qui se doit faire par la voie des Clysteres; & s'il avoit quelque obstacle, il faudra user de Pastilles faites avec Scamonée, ou couper une Citrouille en croix, l'emplir de Sel & d'Huile, & l'introduire dans le siege, qui provoquera aussi à uriner; quelques-uns avec utilité font froter le ventre avec un bâton bien poli, par deux hommes, tirant toûjours en la partie posterieure, aiant oint le ventre avec huile chaude, & aiant donné un Clystere fait avec décoction de Camomille, d'Anet, de fleurs d'*Hypericum*, Melilot, Artemise, Fenouil, Anis, y ajoutant de l'huile de Ruë, de Lin, avec deux onces de Miel rosat, ou Vin cuit, avec un peu d'eau de vie; ce remède est particulier pour les ventositez.

Autre remède pour la colique, & pour les tranchées des Chevaux.

Faites avaler au Cheval une livre d'Huile d'Olive, avec un verre d'eau de vie, puis donnez-lui des Lavemens de petit lait. Si la colique est mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'Huile d'Olive, dans lesquelles vous aurez fait dissoudre une once de Crystal Mineral, puis des Lavemens composez de petit Lait & de jus de Joubarbe, si vous en avez. *Voïez* TRANCHE'ES.



Coup.

Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail & par une longue fatigue.

Reméde.

On guerit cette *enflure* en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait bouillir doucement sur un feu clair en le remuant toûjours; & aussi-tôt qu'on remarque qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de Froment, une livre de Miel, & une livre de Savon noir, le tout mêlé ensemble.

Lors qu'on juge que cette espece d'Onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes si elles sont enflées, & ce reméde ne manque point de produire un effet merveilleux.

Crevasses.

Cette espece de mal croit aux plis des pâturons, & je n'ai que faire d'enseigner la maniere de le connoitre, y aiant peu de gens accoûtumez à gouverner des Chevaux qui l'ignorent; je dirai seulement qu'il est causé par une humeur acre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant; ce mal sent extrémement mauvais, outre la douleur qu'en ressentent les Chevaux.

Reméde.

Avant que d'appliquer le reméde à ce mal, rasez d'abord les endroits où paroissent les *crevasses*, puis frottez-les *d'huile de Chenevis.*

Ou bien, prenez autant *d'eau de vie*, que *d'huile de Chenevis*, & agitez-les bien ensemle dans une petite bouteille, puis frottez-en les *crevasses*, elles gueriront.

Et pour aider a les dessécher, on fera un Onguent composé de suye, de Verd de gris, & de Miel, le tout bouilli ensemble; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la Chaux, finement tamisée, puis on l'appliquera sur le mal.

DEFLUXIONS. *Voiez* FLUXIONS.

Dégoût.

Il est de la vigilance d'un Valet qui gouverne des Chevaux de les observer toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoitre s'ils ne sont point dégoûtez; & ces animaux ainsi que les autres, montrent leur dégoût en refusant la nourriture qu'on leur presente.

Reméde.

Si-tôt qu'on s'en apperçoit pour prévenir les inconveniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne; & si après cela ce dégoût ne se passe point, on prendra des Raves dans le tems qu'elles sont communes, qu'on leur fera manger en quantité avec les feuilles, ou bien des Bettes-Raves cuites trempées dans le Vinaigre: ce remede leur fera recouvrer l'appetit.

Le dégoût des Chevaux leur provient quelquefois par de petits *Cirons* qui sont au dedans de leurs lévres, dessus & dessous, qui leur causent une démangeaison: Et l'on remarque que les *Cirons* sont cause de ce dégoût, lorsque les Chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire: Et ce qu'on fait pour y remedier, est de couper la premiere peau au dedans des lévres où sont les *Cirons*, avec un bistouri, après quoi l'on frotte la plaie avec du Sel & du Vinaigre; ce qui ne manque pas d'obliger les Chevaux de manger peu de tems après.

Pour dégraisser les Chevaux.

Prenez des feuilles de Figuier que vous ferez secher à l'ombre, & que vous reduirez en poudre, mettez-en sur la partie à discretion, l'aiant auparavant scoriée & razé le poil.

Reméde pour dégraisser le cou gras des Chevaux.

Faites bouillir deux pots d'urine de Vache avec une bonne poignée de Sel & une demi livre de Tabac desilé; frottez le mal de cette liqueur bien chaude matin & soir jusqu'à guerison.

Autre reméde éprouvé.

Prenez pour six liards de noix de Gale, pour deux sols de Verd de gris, pour un sol de Souffre, pour six deniers d'Alun, pour un sol d'Ellebore & de Raifort, une demi-pinte de terque & un verre d'huile commune, mêlez bien le tout ensemble sur les cendres chaudes après avoir écrasé chaque drogue, & frottez-en le cou du Cheval soir & matin jusqu'à guerison, laquelle arrivera infailliblement.

Démangeaisons des Chevaux.

Il survient aux Chevaux des démangeaisons aux jambes, ou lorsqu'ils sont vieux, ou bien quand ils sont jeunes, après avoir bien travaillé, & qu'ils ont eu un peu de repos; cela se voit lorsqu'ils se frottent les jambes jusqu'a emporter le poil.

Reméde.

On y remedie en faisant une mixtion de deux onces d'Ensorbes en poudre qu'on met infuser dans une pinte de bon Vinaigre pendant six heures sur les cendres, puis on en frotte deux fois seulement l'endroit où est la démangeaison, & elle se passe.

Comme ce petit inconvenient ne peut être causé que par un sang échauffé & corrompu, il ne sera point hors de propos, après l'application de ce reméde, de saigner le Cheval aux ars, si la démangeaison nait aux jambes de devant, ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

Détorses des Chevaux; reméde.

Prenez de la lie de Vinaigre avec des cendres chaudes & Axonge vieux, le tout mêlé ensemble, puis vous l'appliquerez dessus, y ajoûtant un œuf.

On reconnoit que quelque partie du pied est démise quand quelqu'os est hors de son lieu, & que les parties voisines des ongles paroissent élevées; pour reméde il faut scarifier premierement l'ongle, puis y appliquer une éponge trempée dans du Vinaigre, & lier dessus de petits ais de Pin: Si l'os ne se remet, vous pilerez huit onces de Fenugrec; vous les ferez tremper dans du Vin & cuire avec du Miel, puis vous en appliquerez pendant dix jours; il faut appliquer le feu en façon de rets aux vieilles détorses & curer les ulceres à l'accoûtumée.

Dissurie, ou *Flux d'urine.*

Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux Chevaux que la retention, si l'on n'y remédie aussi-tôt. Ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, particulierement aux jeunes Chevaux qui pour lors sont extremément échauffez.

Re-

Reméde.

Pour guérir ce mal il est question d'éteindre la chaleur qui la cause, en leur ôtant d'abord l'Avoine & ne les nourrissant que de Son mouillé ; & du moment qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichissant le lendemain, leur tirer du sang ; puis le lendemain de la saignée leur réiterer le lavement & les saigner encore le jour d'après.

Cette pratique étant observée on prendra du bol de Levant reduit en poudre environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir; & le tout étant mêlé dans un sceau d'eau commune, on le donnera a boire au Cheval le plus chaud qu'on pourra ; & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin : surtout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire qui pour lors lui devore les entrailles; car il plus en boira, plûtôt il sera gueri de ce mal.

Douleur que les Chevaux ont aux cuisses, & les remédes.

Lorsque le Cheval a mal aux hanches, il semble avoir les jambes de derriere liées, il faut lui tirer du sang des deux aines & les laver avec quantité d'eau chaude, il faut les frotter avec Vin & Huile : si elles ne guérissent, il faut les ulcerer en rond avec des fers chauds : s'il sent quelque douleur depuis le col jusqu'à la cuisse, il faut tenir la queuë étenduë, & avec battement, tumefier ces veines & en tirer du sang, si le Cheval travaille de ce mal, a la respiration lezée, & ressent douleur au dos & a l'épine, il faut le saigner aux cuisses, & user de Cataplâmes astringens; il faut tenir le Cheval en l'étable chaude; pour les ischidiadiques, prenez Colophone une livre, Terebenthine, Huile vieille, de chacun demi livre, Opoponax demi once, de Galbanum deux onces; autrement prenez Euphorbe une once, Adarce, Ecume, de Mer, de chacun demi once, bais de Laurier quatre onces, Poivre une once, Huile deux onces; si la cuisse est rompuë, ou qu'il y ait reçû quelque coup, qu'il respire avec peine, qu'il semble pleurer, que le ventre soit rempli de vent; il faut mettre la main sous les lombes, toucher le mal, & exulcerer le lieu ou est la douleur : pour en faire sortir l'humeur, il faudra mettre sur l'ulcere du Sel pilé, en arroser de la poudre & la mettre sur la brûlure.

Ebullition de sang.

On voit souvent de certaines petites enlevures qui arrivent aux Chevaux, & qui font toûjours plus de peur qu'elles ne causent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin; ce qui arrive sur tout aux personnes qui ne se connoissent pas bien en ces sortes de maladies : & lors donc que ce n'est qu'une ébullition de sang, le remede que voici peut la guérir.

Reméde.

Il n'y a qu'à faire manger du Son au Cheval, en y mêlant du *Foie d'Antimoine*, une once par jour, il ne manquera pas de se sentir bien-tôt rafraichi; ce qui se connoitra par les ébullitions qui auront disparu.

AVERTISSEMENT.

Quoique ce mal arrive à cause d'une trop grande abondance de sang qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il semble pour cela que naturellement il faille saigner le Cheval qui en est atteint, cependant on se trompe; car il est arrivé fort souvent, & je l'ai vû, que pour avoir voulu saigner trop tôt des Chevaux attaquez de cette maladie, les ébullitions étoient rentrées au dedans, & y avoient causé un tel desordre que la fiévre étoit survenuë aussi-tôt ; c'est pourquoi je conseille avant que d'en venir à la saignée, d'éprouver auparavant le remede dont je viens de parler, & de ne pas saigner qu'on ne voïe cette maladie s'opiniatrer a ne point guérir : la nature montrant pour lors que le reméde n'étant pas assez puissant pour purifier la masse du sang, il faut de necessité avoir recours à une saignée legére pour lui aider a faire son operation.

Encloüeure des Chevaux.

Prenez de l'Onguent de Villemaigne, & mettez-en dans l'encloüeure.

Pour le même.

Prenez le jus de la feuille de *Sureau*, puis le marc par dessus, & faites ferrer.

Pour le même ; recepte de Mr. le Maréchal de Biron.

Prenez de la Resine, Poix navale, Cire Neuve, Onguent Basilic de chacun deux onces; du Suif de Boüc, trois onces; de la Terebenthine de Venise & de bonne Huile, de chacun quatre onces. Le tout mêlé ajoutez-y du Sucre en poudre pour en faire un Emplâtre. Il faut tirer le clou, ou l'écot, & faire une tente de l'Onguent, puis avoir un fer chaud pour le faire fondre, & égouter dedans, & mettre de la bourre par dessus ou de la Poix en la retraite, qui est clou recourbé par le milieu qui presse le pied, & qui est plus dangereuse que la simple encloüeure ; car l'apostume y vient a sautiller quelquefois entre la corne & le poil, on la découvre quand on vient à fraper sur les deux pieds; celui duquel il se feint, c'est celui qui fait le mal. Pour le second il faut verser de l'Onguent par dessus, & engraisser alentour deux fois le jour; si vous ne pouvez avoir l'escot, il le fait tomber en deux jours. Il ne faut point s'arrêter au chemin pour l'encloüeure, ou faire deferrer le Cheval ; cette recepte est venuë de Mr. le Maréchal de Biron, qui la tenoit bien secrette, & donnoit de l'Onguent a ses amis.

Autre pour l'encloüeure, de Monsieur de Turenne.

Prenez Poix de Bourgogne, Gomme Elemi, & Galbanum, de chacun deux onces, fondez le tout ensemble avec de l'Huile Rosat; il n'en faut apliquer que deux fois au pied du Cheval.

L'usage.

Il faut mêler avec ledit Emplâtre un peu de Suif, & quand on découvre l'encloüeure, l'appliquer tout bouillant, & mettre par dessus un peu d'étoupe ; cela guérit en un jour.

Enflures aux jambes.

Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail, & par une longue fatigue. *Voiez*, COUP, *ci-dessus*.

Enflures des flancs.

Combien souvent voit-on des Chevaux enflez en ces parties ; ou pour avoir mangé trop d'Orge, du mauvais Foin, ou quelque autre chose de méchant ; & si l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet ; car si l'on n'y remedioit promptement, le Cheval seroit souvent en danger de mourir.

Reméde.

On remedie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de Mauves & de Branche Ursine avec du Son qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau ; cela fait, on le passe dans un linge, puis on y met infuser du Sel, auquel on ajoûte du Miel, & de l'Huile d'Olive ou de Noix, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au Cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du Cheval; Et crainte que venant à rendre trop tôt son lavement, les matieres qui sont au dedans & qui causent cette enflure, n'aient pas eu le tems de se détremper avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement ; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol pour le promener pendant une demi-heure, après quoi on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider ses excremens ; ce qu'il fera avec une entiere guerison.

Entorses.

Aussi-tôt qu'un Cheval s'est donné une entorse, il faut y remedier promptement, ou bien un Cheval court grand risque d'être estropié dans la suite : les chemins trop rudes & raboteux, les ornieres sont souvent les endroits où il amassent ces *dislocations*, qui arrivent lorsque le boulet se tourne à côté avec violence.

Lorsque quelque Cheval se donne une entorse aux jambes de derriere, on la guérit avec bien moins de facilité que lorsque cet inconvenient lui arrive a celles de devant.

Reméde.

Le plûtôt qu'on peut aporter du reméde aux dislocations, c'est toûjours le meilleur: & pour réussir en cette entreprise, on prend gros comme un œuf de Couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compresse, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une envelope qu'on met dessus, le tout appliqué froidement ; cette operation se réitere de six heures en six heures, & l'on continue jusques à ce que le mal soit guéri ; deux jours suffiront pour parvenir à cette guérison, si l'on n'a point tardé à y aporter le reméde.

Entrouvert.

Les Chevaux sont sujets de s'entrouvrir lorsqu'ils sont violents, ou qu'ils boitent extrêmement par un mal de longue main.

Ce désordre à un Cheval est trop grand lors qu'il lui est arrivé, pour qu'un Valet sache y aporter le reméde : cela passe son intelligence ; c'est ce qui fait que les Curieux veulent bien que je les renvoie a un Maréchal qui soit connu habile en son métier, pour faire cette operation.

Epaule.

L'éfort qu'un Cheval se donne à l'épaule, *l'écart*, ou le *Cheval entr'ouvert* ; c'est toute la même chose.

Farcin.

Le *Farcin* est aux Chevaux ce que la petite verole est aux hommes ; cette maladie ne produit que de très-méchans effets, & n'a que de très-fâcheuses suites, si l'on n'y remédie comme il faut.

Le Cheval prend le *Farcin*, ou par la fréquentation de celui qui en est infecté, ou par la précipitation qu'on veut quelquefois aporter à l'engraisser, étant encore tout maigre, & non remis des grandes fatigues qu'il auroit souffertes, ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre sans faire aucun exercice, & negligeant en cet état de le faire saigner. Ainsi ceux qui ont des Chevaux profitent de cet avis pour empêcher qu'ils n'amassent le *Farcin*.

Reméde.

Comme le *Farcin* ne prend naissance que d'un sang corrompu, la premiere chose qu'on doit faire pour guérir le Cheval, c'est d'en ôter la corruption par la saignée qu'on réitere plusieurs fois, par raport aux forces du Cheval, sans pourtant le tant attenuer par là, qu'il y en a qui le font, le mettant dans l'impuissance de pouvoir resister aux remédes qu'on lui destine, pour en user après ces saignées.

Les Chevaux qui ont le Farcin ne doivent point manger d'Avoine, & ne doivent être nourris que de Son moüillé, pour leur rafraichir les viscéres : Et pour aider à la guérison du Farcin, prenez une once de racine de Chardon à cent têtes, reduisez-la en poudre, & mettez-la dans le Son que vous préparerez pour votre Cheval ; continuez ce soin pendant quinze jours ou trois semaines, & il guérira.

Pour la maniere de guérir le *Farcin* avec le feu, je laisse cela aux Maréchaux, quoique je conseille de ne se servir de cette methode que le moins qu'il sera possible.

Autre reméde contre le Farcin des Chevaux.

Si le Farcin n'a point encore gagné le cœur du Cheval, mettez des racines de grande Scrophulaire, *radice nodosa*, dans deux ou trois petits sacs de toile neuve, qui soient larges de trois doigts & longs de cinq à six, attachez ces sacs au crin, a la queuë & sous le ventre, s'il y a aussi du Farcin, & il sechera bien-tôt a vûë d'œil.

Si le Farcin est trop violent, & resiste à ce reméde, faites saigner le Cheval, puis donnez-lui dans son Avoine deux onces & demie *d'Assa fœtida* en poudre s'il est fort, & moins s'il est foible, & ne lui donnez pas autre chose a manger, qu'il n'ait avalé toute *l'Assa fœtida* avec son Avoine malgré toute sa repugnance. En même-tems aiez deux pelotons de Ruë de la grosseur chacun d'un œuf de Pigeon, mettez-les dans les deux oreilles, que vous lierez le plus fort que vous pourrez avec de la ficelle, afin qu'il n'y entre & qu'il n'en sorte point d'air; vous ne les délierez qu'après trois jours passez.

Autre.

Il faut prendre de l'Arsenic avec de l'huile de Laurier & en oindre les boutons du Cheval deux fois le jour, en quatre ou cinq jours le Farcin disparoitra.

L'huile de la noblesse est aussi bon.

Autre pour le Farcin des Chevaux.

Prenez graine de Frêne quatre onces, pommes d'Eglantier une once & demie, Cumin une once; Chenevi une once & demie; de toutes ces choses il faut faire une poudre comme s'ensuit. Premierement, il faut faire secher la graine de Frêne, après lui avoir ôté une petite pellicule qui est dessus, la mettant pour cet effet sur une brique dans le four mediocrement chaud; & on en fera de même du Cumin, & des pommes d'Eglantier, prenant garde toutefois que les uns & les autres ne bouillent; le tout étant séché, il le faut piler ou conjointement ou séparément.

Usage.

Il faut faire saigner le Cheval le matin, & à midi commencer à lui donner de la poudre; trois jours après il le faut faire saigner derechef, & au huitiéme jour reïterer encore la saignée: si le mal est grand on donnera trois fois le jour de cette poudre, au matin, a midi, & au soir. La dose de cette poudre est une pinte. La maniere de la donner est dans du pain jusques a guérison.

Prenez du Lierre terrestre une petite poignée, que vous froisserez dans la main, ajoûtant une pincée de Sel, & le mettrez dans l'oreille du côté du Farcin, bouchant bien l'oreille avec du Cotton, & la garrotant avec un cordon, & vous l'y laisserez environ trente heures qui est le tems de la guérison.

Pour le même.

Prenez des racines d'Oseille ronde & des feuilles de Lierre terrestre hachées ensemble que vous mettrez dans l'Avoine du Cheval, & il guérira pourvû que le Maréchal n'y ait pas mis le ferrement.

FEVE. Le mal qu'on apelle *Feve*, est une croissance de chair grosse comme une Féve, qui vient dans le palais auprès des *Pinces*, & qui surpassant les dents empéche les Chevaux de manger leur Avoine.

Reméde.

Quand on a remarqué que les Chevaux sont attaquez de ce mal, on leur ouvre la bouche: & si l'on voit que le lampas est plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprés: le moindre Maréchal sait la figure qu'il doit avoir.

Fiente des Poules mauvaise aux Chevaux, & remédes.

Si les Poules laissent leur fiente dans le Foin, & que le Cheval en avale, il sera en danger, cela se connoitra lors qu'il rendra une fiente mouslée; le reméde est de faire prendre la fiente de la Poule avec une drachme de Graisse, douze livres de Farine d'Orge mêlée avec du Vin, que vous ferez manger ou avaler au Cheval: ou bien de la semence de Persil, le poids de dix onces, avec une livre & demie de Vin; une chopine de Miel, faites-le exercer jusqu'a tant que le movement lui lâche le ventre; s'il arrive que le poil lui dresse, vous prendrez des baies de Laurier autant que vous jugerez bon étre, & une demi livre de Nitre, trois livres d'Huile & autant de Vinaigre, dequoi vous le frotterez durant trois jours en un lieu chaud qui ne sente point de froid, où vous lui ferez boire autant de jours de l'eau fraiche, où vous mettrez tremper des feuilles de Figuier sauvage.

Fiévre.

C'est ici un des maux le plus dangereux qui puisse arriver à un Cheval, & si l'on ne sait y aporter du reméde, il faut comter un Cheval perdu: les connoissances qu'on doit avoir de cette maladie sont trop étenduës pour les inserer ici toutes; c'est ce qui fait que je n'en dirai seulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des signes que donne le Cheval lorsqu'il a la fiévre.

On s'aperçoit qu'un Cheval a la fiévre, lorsqu'il respire difficilement & souvent, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent une bouche échauffée, & que sa langue & tout son corps sont dans une chaleur excessive: & enfin lorsqu'on lui remarque des lévres noiratres & dessechées, les oreilles basses, & les vaines enflées: ce n'est pas assez que cela, on voit encore en marchant que le Cheval chancelle, qu'il se couche, puis soudain qu'il se releve: le cœur lui bat contre les côtez, les yeux sont tristes, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant lui même, il paroit tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le Cheval, si on n'aporte du reméde à ce désordre.

Des differentes sortes de fiévres.

Je dirai presentement qu'il y a trois sortes de fiévres, dont les symptomes sont differens. Premierement la fiévre simple, la putride, & la pestilentielle. Les moïens de les guérir different aussi l'un de l'autre; & pour être instruit pleinement de tout cela, je conseille lors qu'un pere de famille a quelque Cheval attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter; ou s'il le veut faire lui-même, de consulter *le Parfait Maréchal*, qui est un Livre extrémement necessaire à la campagne, il y trouvera dequoi se contenter sur cette matiere; car on n'en sauroit mieux parler. *Voiez* le mot REMEDE.

Flux de ventre.

Cette maladie est dangereuse pour les Chevaux, non pas lors qu'elle n'est causée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien pour avoir mangé de l'herbe tendre, ou d'autres alimens laxatifs: telle évacuation de matieres ne produisant qu'un très-bon effet dans le Cheval; mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amassées dans l'estomac, & qu'une bile échauffée excite lors que la matiere que le Cheval vuide est blanche, c'est marque de crudité: & l'on juge que cette évacuation provient de la foiblesse d'estomac lors qu'elle est comme de l'eau.

Reméde.

Les entrailles du Cheval sont pour lors extrêmement échaufées, sur tout quand on remarquer dans les matieres qu'il jette des raclures de boyau: Et pour temperer cette chaleur, & appaiser la douleur qu'excite cette maladie au dedans, on prend de la racine d'*Althæa* concassée, autant pesant d'*Orge* en grain concassé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout bouilli bien ensemble & reduit à une pinte. Ce reméde ne manquera point d'appaiser l'inflammation qui est au dedans, & d'adoucir l'humeur acre qui y séjourne, pourvu que le Cheval en prenne une chopine a la fois, deux ou trois fois tous les jours.

Fluxions aux genoux des Chevaux; reméde.

Lorsque les genoux s'enflent, les Chevaux boitent, ils ont de la peine à monter: quand on leur touche la partie malade, ils se dressent: si les défluxions occupent les parties posterieures, il les faut brûler d'un fer chaud en cinq endroits, aux plis internes du genouil, si la defluxion est aux genoux de devant, on les brûlera en façon de rets, & on traitera les brûlures comme les autres plaies.

Fortrait, ou Cheval fortrait.

Est celui qui par fatigue, ou quelqu'autre indisposition devient étroit du boyau; & si-tôt qu'on voit que les Chevaux sont attaquez de cette maladie, il faut y apporter ce reméde.

Reméde.

Il faut prendre du *Populeum*, de l'*Althæa*, & de l'Onguent *Rosat*, de chacun deux onces, mêler le tout a froid & en frotter le fourreau jusqu'a près des sangles, en y approchant une pelle rouge pour faire penetrer cet Onguent, & c'est un moien facile pour guérir le Cheval de cette maladie.

Autre. Au défaut de l'Onguent ci-dessus, on prend de la graisse de Chapon, ou de Poule, celle qu'on leur ôte d'auprès les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frotte la partie affligée, comme je viens de dire; ce reméde n'a pas un moins bon effet que le premier.

Regime de vivre.

Mais comme il ne suffit pas de cette application d'emplâtre pour guérir ce mal qui est au dedans, & qu'il en faut ôter la cause qui ne provient que d'une chaleur excessive dans tout le corps: il est donc ici necessaire d'enseigner comment il faut qu'un Cheval ainsi malade soit traité dans sa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce Cheval mangera tous les matins deux jointées d'Orge, sur lesquelles on aura fait pisser un homme sain, & qu'on aura laissé tremper la nuit dans cette urine dont elle sera toute imbibée: après on prend une chopine d'eau, avec une poignée de graine de Fenouil vert ou sec qu'on fait bouillir ensemble pendant un quart d'heure, & l'écume qui en provient sert pour arroser l'Orge ci-dessus reservé, qu'on donne ainsi préparé au Cheval; & au cas qu'il repugne à en manger, on y mêlera un peu d'Avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au Cheval fortrait pour sa nourriture & en guise d'Avoine, du Seigle sur lequel on aura jetté de l'eau bouillante, & après qu'il sera un peu égouté & refroidi: ou bien encore une poignée de froment tous les jours avant que de boire.

Galle.

Comme la Galle n'est causée que par un sang échauffé & corrumpu, & qu'on n'en sauroit tarir la source qu'en saignant le Cheval, il est donc important de commencer par cette operation si l'on veut l'en guérir.

Après la saignée il faut ainsi le purger. Prenez de la racine de Concombre sauvage mise en poudre, mêlée avec du Nitre, le tout infusé à froid pendant trois heures dans une chopine de Vin blanc, donnez ce breuvage au Cheval, & il s'en trouvera fort bien.

Et pour guérir la Galle qui paroit au dehors, on achetera chez les Apoticaires de l'Onguent appellé *Egyptiac*, ou de celui qu'on nomme *Apostolorum*, dont on frottera toutes les parties du corps qui paroitront attaquées de ce mal.

Pour la Galle des Chevaux.

Prenez deux livres de Beurre frais, un sol d'Argent vif, & gros comme une livre de Beurre des Os de seiche; mêlez le tout ensemble dans un pot, puis frottez les Chevaux de cet Onguent, mettant deux jours d'intervalle d'une fois à autre.

Il faut leur faire avaler de la décoction de *Scabieuse*, ou une chopine de Vin blanc, dans laquelle vous aurez fait dissoudre une once *de Cinabre*, & un peu de croute de pain rôtie, une once de Souffre fixé avec cette décoction qu'il faut leur faire boire quatre jours de suite.

Gourme.

Combien voit-on de Chevaux ruinez en peu de tems par la *Gourme*,

me, pour ne pas être bien traitez pendant cette maladie, à cause du peu d'experince qu'en ont ceux à qui ils appartiennent. Oui, je dis que quiconque se mêle de vouloir nourrir des Chevaux, doit savoir la maniere de guérir *la Gourme* lorsqu'elle leur survient; autrement il reüssira très-mal dans son entreprise, étant obligé de s'en rapporter à des Maréchaux, qui sont en cela aussi ignorans que lui.

Je ne m'étendrai point sur la cause de cette maladie, ce discours ne pouvant être que fort inutile: mais avant que de donner les moïens de la guérir, je dirai les endroits differens par ou elle se jette, afin d'y apporter les remédes convenables.

Des lieux differens par où les Chevaux jettent leur Gourme.

Les Chevaux jettent leur *Gourme* par une épaule, par un jarret, par dessus le rognon, par un pied, ou enfin par un endroit du corps le plus foible: Et cette maladie leur arrive lorsque la nature qui ne peut rien souffrir de superflu, est prête à s'en décharger, & se fait un effort pour l'expulser au dehors.

Des diverses especes de Gourmes.

Il y a deux sortes de Gourmes, celle qu'on nomme *Gourme veritable;* & l'autre qu'on appelle *imparfaite.*

L'Imparfaite.

Est celle qui vient aux Chevaux à l'âge de six jusqu'à douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lorsqu'on la neglige: & la veritable est celle qu'on voit jetter aux poulains avec plus de succès qu'aux vieux Chevaux, pourvu qu'on y prenne garde; & pour ne point ennuier le Lecteur, je ne parlerai que de *la Gourme* qui se jette ou par les *naseaux* de ces poulains, ou par la *ganache*, qui sont les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

De la Gourme par les naseaux.

Lorsque les Poulains jettent la gourme par les naseaux, c'est un grand soulagement pour eux. Cette maladie qui est à ces animaux ce que la *petite verole* est aux enfans, ne demanderoit, ce semble, qu'à être tenüe chaudement: il est vrai, mais cela est bon pour les Poulains qui ont coûtume de vivre au sec: au lieu que ceux qui vivent dans les prairies n'en valent que mieux de paître l'herbe qui est une nourriture humide, qui détrempant ces sortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité: ces Poulains étant ainsi obligés d'avoir toujours la tête basse, ce qui contribuë beaucoup à cette évacuation.

On observera que les *naseaux* de ces Poulains ne soient point bouchez, ce qu'on peut aisément remarquer lorsqu'ils ont de la peine à avoir leur haleine: Et d'abord pour leur déboucher on leur seringue dans le nez d'une liqueur composée moitié *d'Huile d'Olive*, & moitié *d'eau de vie*, le tout battu ensemble & tiede; ce petit reméde aide beaucoup aux Poulains à jetter leur *Gourme:* mais si cette maligne humeur se vuide sans peine par les *naseaux*, on laissera pour lors seulement agir la nature sans y rien faire.

Le Poulain jette abondamment la *Gourme*, si on lui hache bien menu d'une herbe appellée *Pervanche*, & qu'on lui donne à manger du Son mouillé.

Il y a des gens lorsque leurs Chevaux jettent leur *Gourme*, qui les parfument de cette sorte. Ils prennent un sac percé par les deux bouts, dans celui d'enhaut ils mettent la tête du Cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puisse pas la remuer; & dans le bout d'enbas, est un rechaud plein de feu dans lequel ils mettent *de l'Encens;* cette fumée qui monte, entrant dans les naseaux du Cheval, l'excite a pousser au dehors tous les flegmes & toutes les ordures qu'il a dans le nez.

Tandis que le Cheval jette sa *Gourme*, il est bon de le promener soir & matin la tête basse, afin de faciliter l'évacuation du cerveau; cette pratique s'entend pour les Chevaux qui mangent au sec; car pour ceux qui sont aux prez, ils sont toûjours assez panchez lorsqu'ils paissent l'herbe.

OBSERVATIONS.

Comme la matiere qui s'écoule par les *naseaux* a un Sel qui plait au goût des Chevaux, & qui par son acreté, & les esprits mordicans cause cir ces ulcéres dans les parties interieures de celui qui viendroit à le lécher, & l'avaler; on aura soin de nettoier avec du Foin cette matiere le plus souvent qu'il sera possible.

Tout Cheval qui aura la *Gourme* ne boira point d'eau crüe; mais de celle qu'on aura fait bouillir, & qui sera tiéde, & dans laquelle on jettera du Son pour la lui mieux faire boire.

Tel Cheval sera separé des autres, de crainte qu'il ne leur communique cette maladie qui leur feroit pire qu'a celui de qui ils la tiendroient: la simple *Gourme* amassée se convertissant bien souvent en *Morve.*

De la Gourme par la ganache.

Si l'on veut que l'évacuation de la *Gourme* se fasse avec succès lorsqu'un Cheval la jette par la *ganache*, il faut se précautionnet d'une peau de Mouton pour lui envelopper le dessous de la gorge & mettre la laine contre le poil du Cheval; l'operation suivante aiant été auparavant observée.

On prend de l'Onguent Althæa, de l'huile de Laurier, & du Beurre frais, ou de la Créme, le tout broié à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frotte la glande qui est à la *ganache*, ensuite on l'envelope avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le Cheval chaudement, & jamais exposé ni à la pluie, ni aux vents froids, si c'est un Poulain qui vive au sec; quelque-tems après la matiere s'engendre dans quelque glande, où il feroit a souhaiter qu'elle se crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y appliquer un bouton de feu de la maniere suivante; au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eût besoin en cela d'aucun secours que d'elle-même.

De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache.

L'on sait que le gosier n'est pas loin de la peau qui couvre la *ganache;* c'est pourquoi lorsqu'on se détermine a appliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce soit en courbant, de crainte que la partie par ou passe la nourriture n'en soit offensée.

Quand l'escarre des endroits ou l'on a mis le feu est tombée, on prépare une tente frottée de *Basilicum* qu'on insere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croit trop, ou que les lévres de la plaie sont saigneuses & baveuses, pour lors il les faut frotter avec de *l'Egyptiac*, pour les déterger.

Quelquefois aussi le trou vient à se boucher auparavant que toute la matiere soit vuidée, on ne manquera pas, si l'on s'en apperçoit, d'y appliquer une seconde fois des boutons a feu, pour ne point, comme on dit, *renfermer le loup dans la bergerie.* Tous ces soins que j'ai prescrits donnez en tems & lieu, aideront sans doute le Cheval a jetter la *Gourme* avec facilité d'autre maniere.

Harassé.

Lorsque le Cheval est harassé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne sauroit faire aucun profit; cette maladie le feroit tomber dans une langueur dangereuse si l'on n'y remedioit.

Reméde.

On en vient à bout en commençant à saigner le Cheval, & en lui frottant tout le corps avec un Onguent qui aura été échauffé, & qu'on appelle *l'Onguent de Montpellier*, passant & repassant fortement la main sur les parties où sera cet Onguent, afin de le faire penetrer.

Après avoir ainsi graissé le Cheval, on l'enveloppe d'un drap sur lequel on met deux couvertures pour le tenir chaudement. On se donne cette peine jusqu'à trois fois, puis on songe a le purger. Un Maréchal habile saura le reméde qui lui sera de besoin.

Pendant le tems qu'on le traitera de cette maladie, il ne mangera que du Son mouillé: & point d'Avoine, avec du Foin préalablement arrosé, & lorsqu'il sera gueri on le remettra a sa nourriture ordinaire.

Haut-mal des Chevaux; reméde.

Quand le Cheval est tourmenté du haut-mal, il tombe incontinent en terre avec resolution de membres & distention des nerfs, tout son corps souffre & s'éleve tout à coup, quelquefois l'écume lui sort de la bouche; mais il revient à soi peu de tems après; il faut méler avec boire & le manger du nitre; il est bon de lui lacher le ventre avec un Concombre & du Nitre, qu'on lui fera prendre pendant sept jours, d'autres lui jettent du sang de tortuë marine par les naseaux trois verres & du Sagapenum mélez ensemble; enfin il sera bon de lui oindre le corps de Nitre & d'huile, avec du Vinaigre & de le bien frotter.

Hierocles, & reméde.

Pour ceci il faut prendre des Figues, de la Chaux & de l'Axonge, de chacun une livre, de la fleur d'Hysope six onces, il faut les piler jusqu'a ce qu'ils soient tout en Vin, puis il faut l'appliquer sur le mal.

Jambes fatiguées.

Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, cause souvent cette fatigue qui leur ruine les jambes, si l'on ne prévenoit ce desordre par le reméde suivant.

Reméde.

Tous les soirs on graisse les jambes des Chevaux avec de la graisse tirée d'une Oie toute accommodée, & toute préte d'être mise en broche, dont on emplit le ventre de toutes sortes d'herbes de bonnes odeurs, & qu'on met ensuite cuire au four dans une terrine: & tous les matins on frotte ces jambes d'eau de vie par dessus la graisse: il faut continuer jusqu'a ce que la lassitude soit tout-a-fait passée. *Voïez* MAIGREUR.

Pour un Javart.

Prenez le blanc de cinq ou six Porreaux, quatre onces de vieux-Oing, de la Cire neuve, de l'Huile d'Olive de chacun deux onces, demi-septier de Vinaigre. Mettez le tout dans un pot neuf, & faites-le bouillir deux ou trois bouillons, jusqu'à ce que le Vinaigre soit consumé: c'est pour faire quatre Emplâtres, & plus.

Lampas. Voïez FEVE.

Lassitude des Chevaux, & reméde.

Les Chevaux sont sujets aux lassitudes de chaud ou de froid, ou quand ils se sont retenus d'uriner, ou s'ils boivent après avoir bien chaud, ou si après s'être long-tems reposez, ils sont aussi-tôt poussez à la course, le reméde a la lassitude, c'est le repos, de leur faire avaler de l'Huile, ou de la graisse mélée dans du Vin; a la froideure on fait des fomentations, & on engraisse la tête & l'épine du dos d'onctions d'eau chaude, ou du Vin chaud: s'il a retenu son urine, il faut presque se servir des mémes remédes; car on lui frotte la tête & les reins avec de l'huile chaude, qu'on méle avec de la graisse; le même se fait avec le Sang de Porc qu'on lui fait boire avec du Vin.

Lepre des Chevaux; reméde.

Quand on découvre aux Chevaux des tumeurs le long du col, que les reins sont enflez, que la tête est pleine de rides, que les naseaux sont

sont ouverts, que ce qui sort de la bouche est écumeux & sanguinolent; que les flancs sont retirez en dedans & qu'il souffle avec bruit, qu'il ne peut ni boire ni manger que difficilement, quoi qu'il le souhaite, en un mot que tout le corps est en desordre, & les extrémitez ulcerées & pendantes, qu'il rire la langue enflammée, & qu'il ne peut hennir, il est constant qu'il a la lepre: on ne peut que difficilement remédier a cette maladie, il ne faut pas le laisser a l'étable avec les autres; mais l'éloigner & le faire tirer à la charruë.

Cette maladie se connoit lorsque les jambes sont tumefiées, les oreilles droites & le long des reins endurci par des callositez qui s'y forment; ensorte qu'il ne les peut même ploïer qu'avec peine, le col est tout-a fait ridé & tendu avec un aspect hideux, il faut lui tirer du sang du col, le tenir en lieu chaud, trois jours après lui en tirer des flancs, & au cinquiéme de la partie interieure des cuisses, afin d'évacuer une partie des humeurs qui pechent par la mission du sang; il faut cependant bien nourrir le Cheval, s'il ne veut point d'Avoine, il faudra lui donner des pastons avec du Son & de la farine de Féves, il faudra lui faire boire de l'eau un peu chaude, lui faire bouillir du Vin, du Salpetre, du Soûfre & de la semence de Ruë, en frotter tout le Cheval, & appliquer le reste sur la peau d'un Mouton avec de la laine pour lui mettre sur les reins & les parties voisines.

Pelagonius dit qu'il faut prendre six grands verres de Vin autant d'huile, de l'Orge, Pois Chiches, Faisoles & de Pois ordinaires, de chacun deux poignées, & les faire bouillir tout ensemble jusques à la consommation de la troisiéme partie, la décoction coulée en frotter le Cheval par tout, puis il faut lui faire prendre tous les jours vingt-huit onces Encens, Costum, de chacun deux onces, Suif de Chevre une once, pilez-le tout ensemble, & mélez-les avec huit onces d'Hydromel; au quatriéme jour, il faudra y ajoûter une once de Vin, d'Huile & de Benjoin; autrement prenez Salpêtre une once: Castoreum, baies de Laurier, Rhapontique, de chacun deux onces & demie, le tout pilé separément & le mélez avec un grand verre de Vin, un demi d'Huile, & faites-le avaler au Cheval: ce que l'on continuera jusques à ce qu'il soit guéri; il faut le tenir couvert, afin qu'il suë plus facilement; car c'est le moïen de guérir cette maladie.

Autres Remédes.

Prenez Concombre sec, Noix de Chypre, de chacun quatre livres, mêlez tout ensemble, & le faites dissoudre dans quelque liqueur, ou donnez la Portion faite de Gentiane, Aristoloche longue, raclure d'Ivoire, Myrrhe, baies de Laurier, autant de l'un que de l'autre, pilées & reduites en poudre, vous en donnerez deux cuillerées avec du Vin blanc, jusques à ce qu'il soit guéri; la lépre est contagieuse, & une plaïe universelle de tout le corps; quelques Chevaux l'ont de naissance; quand elle commence, la peau change de couleur autour des yeux & des naseaux, quelques-uns disent qu'il y en a de trois sortes, selon les trois differentes couleurs, la blanche, qui provient de la pituite, la rouge du sang, & la noire de la melancolie.

Lunatique.

On connoit un Cheval lunatique par une certaine fluxion qui ne lui tombe jamais sur l'œil qu'en un tems de Lune; & celui où la fluxion cause le plus de desordre, c'est lors que la Lune décroît; & ce mal est si dangereux pour les Chevaux qu'ils courent risque bien souvent de devenir aveugles: voilà le sentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal survient, mais ce n'est pas le mien.

Reméde.

Prenez de l'eau de Ruë, bassinez-en soir & matin l'œil du Cheval, elle ne fera que bien.

Autrement.

Si l'œil est fort enflammé, servez-vous de l'Huile de *Saturne*, & mettez-en tous les jours sept ou huit goutes dans l'œil; cela fait un très-bon effet.

Maigreur des Chevaux.

Pour les Chevaux devenus maigres par le trop grand travail, on commence d'abord à leur donner du Son sec deux fois; lors qu'ils sont un peu gras, on se contente d'une seulement, qui est environ à midi, on les nourrit ainsi dans la saison que l'Orge est en vert; & qu'on leur en donne a manger, & si tôt que l'Orge vert est fini, & qu'il faut les remettre au Foin & a l'Avoine, on aura toûjours soin de les faire saigner.

On voit quelquefois les Chevaux qui ont le flanc alteré, & qu'on veut engraisser, on y reussit en mettant une poignée d'Avoine sur un boisseau de paille coupée, le tout humecté, & donné de la sorte aux Chevaux.

Il y a encore d'autres differentes manieres d'engraisser les Chevaux, qui seroient ici trop longues a décrire, & que je laisse à ceux qui en ont les connoissances pour les mettre en pratique

Une autre façon tres-utile, pour nourrir & engraisser les Chevaux; c'est le *Jan*, autrement dit, *le Sain-foin d'Espagne*, voïez le mot de JAN, OU FOIN D'ESPAGNE. *Voïez*, HARASSE.

Pour les maladies des Chevaux, Bœufs, & Vaches.

Quand vous verrez un Cheval triste & malade, ne mangeant pas comme à l'accoutumée, prenez une racine d'Ellebore, & couvrez la peau de la tête au long du poitrail, ou descente du col, au long de l'aine du pied droit, ou du gauche, vous y ferez deux tranches pour pouvoir larder cette racine que vous passerez entre la peau de ces deux fentes, comme l'on feroit un lardon dans une volaille, & l'y laissant un peu de tems, on verra que le mal s'amassera en la partie lardée, il s'y fera une grosse apostume; qu'il faut percer en trois ou quatre endroits, & la matiere sortira; il faut faire un Emplâtre de Bol d'Armenie de Sain de Porc, & de Nicotiane, ou autre bonne Emplâtre, & l'appliquer par dessus, & il sera plûtôt guéri.

Maux de tête des Chevaux. Reméde.

Il leur paroit sous la langue comme la pepie, sur laquelle il faut apliquer avec une petite éponge de la Theriaque détrempée dans du Vinaigre Rosat, & en remettre souvent.

Autre.

Prenez de la Farine de Froment, de la Terebenthine, du Sang de Dragon, de chacun quatre onces, Mastic en poudre, & quatre jaunes d'œufs. Le tout bien mélé doit être apliqué sur le front du Cheval pendant trois jours.

Mazole des bosses aux pieds des Chevaux. Reméde.

Mazole arrive aux pieds des jeunes Chevaux és environs de la couronne, ce sont de certaines bosses endurcies qui rendent les Chevaux boiteux en hiver a cause de la bouë, & en Eté a cause de la chaleur, d'ou vient qu'ils se rompent les pieds, les heurtant l'un contre l'autre; c'est pourquoi il leur fort continuellement une chaleur des ongles: ce mal se contracte aussi de l'endurcissement des ongles, par le trop grand & rude chemin, lors que l'humeur s'insinuë le long des nerfs, ce qui arrive aux forts & nerveux, ou à ceux qui s'entretaillent, d'autant que les veines en cet endroit sont de nature chaude, il n'y faut point tirer de Sang, vû que le lieu s'enflamme par le coup de lancette, & cause dureté & inflammation, c'est pourquoi il sera mieux de se servir de l'Emplatre qu'on aplique aux membres démis; le Mulet est sujet à ce mal, les Anes n'en sont point tourmentez, enfin le Cheval n'est pas souvent travaillé de cette maladie, mais bien de la goutte.

Melicesrides.

On a donné ce nom à ces tumeurs à cause de la ressemblance qu'elles ont avec le raïon de Miel, elles attaquent les jointures & jettent une matiere gluante semblable au Miel.

Reméde contre les Melicesrides & toutes autres pustules dont la peau peut être attaquée.

On doit les brûler avec des fers chauds, & en évacuer toute l'humeur. Les ulceres faits par le feu, sont guéris avec de la Cire fonduë dans de l'Huile & de la Graisse; les lavant d'eau de mer, s'il s'en trouve, sinon d'eau fraiche; quelques-uns ont dit qu'il falloit brûler les Melicesrides avec des lames d'airain, & non avec du fer. Les ulceres qui fluent par quelque trou, sont appellez Hydatides ou Crevasses; elles viennent aux talons, sous les pieds, il ne faut pas y appliquer le feu; elles se connoissent lorsque le Cheval demeure couché en l'étable plus qu'à l'ordinaire, & quand il ne peut se lever qu'avec aide, & qu'étant levé, il étend les cuisses & les retire; ce mal arrive aux Chevaux en Hiver, quand ils ont un peu marché ils ne le ressentent point.

Autre reméde.

Il faut tirer au Cheval du Sang du genouil, & le frotter avec une éponge trempée dans du Vin, & de l'eau de Miel; si cela ne guérit, il lui faudra apliquer legerement sur le genouil une lame de fer chaud, puis remédier aux ulceres, les curer comme celles qui sont causées du feu, de ce médicament fait avec deux livres d'Huile, six onces de Sel Ammoniac, d'Oseille sauvage huit onces, Verd d'airain, Litarge, de chacun six onces: d'écume de Nitre autant qu'il en sera besoin, Encens, Ceruse de chacun quatre onces, le tout mélé ensemble, pour s'en servir a l'occurrence, ou bien vous userez de la composition suivante; Nitre, Axonge vieil, Bitume trois onces; Sel Ammoniac, Oseille sauvage; Ecume d'Argent, Ceruse de chacun une once; Airain brûlé & Verd d'Airain de chacun deux onces; de l'Huile une livre & demie que vous mélerez ensemble, les Melicesrides se guériront avec des remédes repercussifs & agglutinans: le premier jour vous les frotterez de Sel & d'Huile, & les jours suivans vous les laverez avec de l'eau chaude & les oindrez de graisse d'Oie, avec du Beurre.

Morfondement.

Cette maladie survient aux Chevaux lorsqu'on les fait passer d'une extrémité à une autre, c'est-a-dire, lorsqu'aiant trop chaud, on les laisse tout d'un coup avoir trop froid; & l'on reconnoit qu'ils sont morfondus, lors qu'ils ont le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire.

Reméde.

A la difference des hommes qui ont des rhumes, & ausquels on donne des remédes rafraichissans; au contraire, il faut échauffer les Chevaux; ainsi lorsque le *morfondement* les tient, on a soin de les mettre dans un lieu qui soit chaud, & de les couvrir de bonnes couvertures, après quoi il ne reste plus qu'a leur préparer un breuvage.

Breuvage.

J'ai vû un bon Païsan qui passoit dans son village pour fameux *Medecin des Chevaux*, donner pour breuvage a un qui étoit morfondu du Sang de Porc tout chaud avec du Vin & de la Ruë bouillie avec du Miel, le tout mélé ensemble, & reussir en son entreprise: ainsi ce reméde aiant agi avec succés dans le corps d'un Cheval, peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

Morsure ou piqueure faite par les bêtes aux Chevaux.

Morsure des Serpens; reméde.

Les indices de la morsure de Vipere, sont quand le corps se herisse.

se, les yeux s'enflent, le Cheval grince les dents, les poils lui tombent, tout le corps se charge de bourgeons; le remède est de prendre du Poivre blanc ou du noir, trente grains pilés avec du Vin, puis le lui faire avaler, ou du Thym pilé dans du Vin doux, ou de la Ruë pilée avec du Vin, ou des Chevres sauvages avec du Vin ou de l'Armoise; mais ce remède met le Cheval en danger; plusieurs font brûler la plaie après y avoir fait incision, & usent des medicamens ordinaires; lavant l'ulcere d'urine & l'oignant d'un remède doux.

Autre remède.

Si un Serpent ou autre Animal venimeux a mordu un Cheval, il faut y appliquer de la terre que l'on tirera d'une fourmilliere, mêlée avec du Vin; s'il arrive que le Cheval soit mordu en chemin, où vous ne pouvez pour lors trouver de remède preparé, vous lui ferez avaler trente grains de Poivre blanc, avec dix-huit onces de Vin vieux, ou bien du Thym dans du Vin, ou de la racine d'Asphodille pilée dans du Vin vieux, & mise dans la plaie, c'est un remède souverain contre la morsure de toutes sortes de bêtes venimeuses: Le même se fera si vous découpez de petites Hirondelles & les appliquez sur la plaie, il est bon aussi de mettre sur la morsure le Nid d'Hirondelle; on se sert pour les morsures de Bêtes venimeuses de Mauves pilées, & on les applique dessus.

Morsure d'un Chien enragé; remède.

Si un Chien enragé a mordu un Cheval, vous appliquerez sur la partie blessée de la fiente de Chevre, de la Saumure & de l'Hieble, de chacun demi livre, & quarante grosses Noix pilées ensemble.

Morsure de Sanglier; remède.

Il ne faut rien appliquer de chaud aux ulceres provenans de défluxion; mais se servir des remèdes froids, tant en Eté qu'en Hiver; le Cheval est quelquefois blessé d'un Sanglier au genouil, ou à la cuisse, ce qui se convertit en ulcere plein de défluxions, & il faut laver le mal d'eau fraiche, prendre du Galbanum, & y en appliquer.

Morve des Chevaux; remède.

La Morve seche provient des humeurs corrompuës aux environs des poûmons & du cœur; elle ne provient ni du Sang, ni de la pituite; mais de l'un & de l'autre bile; c'est pourquoi on l'appelle seche; elle se connoit lorsque le Cheval s'amigrit tout-à-coup, & que les flancs touchez de la main, rendent du son comme un tambour; il ne peut manger, & ne peut tousser, quoiqu'il s'éforce, il a des douleurs interieures aiguës comme s'il avoit avalé un os; si tous ces signes paroissent, c'est un signe de mort, & tous remèdes lui sont inutiles, & si le mal n'est pas encore confirmé, il faudra se servir de ce remède suivant fort apprové: deux verres de Moût de Raisins blancs, poudre de Peucedanum & d'Aristoloche de chacun deux onces dissous & jettés par les naseaux pendant sept jours, nourrissant le Cheval modiquement. Sephonte dit que si le Cheval ou Mulet est travaillé de la Morve articulaire, qu'il lui faut tirer du sang des jambes de derriere, puis appliquer des lames de fer brûlant sur les articles, jusques a tant que l'humeur aqueuse en sorte, puis prendre Saumure de Poisson une livre, la mettre dans un pot de terre neuf, y mêlant de l'Huile suffisamment, Opoponax trois drachmes, quatre poignées de Roquette, en faire prendre tous les jours quatre onces, en l'Hiver, il faut tenir le Cheval a l'air, & en Eté dans l'eau, ensorte qu'il nage; les croûtes étant tombées de dessus les articles, on y appliquera Verd d'Airain, Misis, Calsite autant de l'un que de l'autre, Huile & Cire en suffisance, & le tout reduit en Onguent, & vous l'appliquerez sur les ulceres.

Autre remède pour la morve des Chevaux.

Pour la guerir il faut prendre baïes de Laurier deux onces, Ecume de Nitre cinq onces, autant de Soufre vif, Myrrhe trois onces, Gentiane six onces, Iris trois onces, semence de Persil, d'Aristoloche de chacun trois onces, le tout pilé ensemble, jusqu'a ce qu'il soit amalgamé, puis avec du Vin faire des pastilles & prendre avec du Vin blanc selon l'occurence.

La Morve est contagieuse étant confirmée & incurable de quelque sorte qu'elle puisse être. Dans le commencement il faut secourir le Cheval infirme tant par saignée que par medicamens, évacuans & preparans, ce qui indiquera la toux & la matiere visqueuse qui coulera par les naseaux, blanche, jaune, ou sanguine, quelquefois puante & quelquefois sans odeur; il faut observer que ces humeurs qui tombent du cerveau se jettent fort souvent sur la poitrine, les poûmons ou autres parties & souvent produisent les étranguillons, maux de gorge, difficulté de respirer, maux de cœur, maux aux yeux, les avives, surditez, inflammation de toutes les parties de la bouche, ou sur les jambes, d'où proviennent les Vessigons, les Sures, les Ceurbes, les Gouttes & autres maux, que l'on voit arriver journellement en quelque partie que ce puisse être; plusieurs ont remarqué que quand le Cheval a eu le Farcin, facilement il devient morveux, c'est pourquoi il le faut purger incessamment de tems en tems, pour preparer les humeurs des Chevaux, qui sont en doute d'être morveux, il faut pendant quinze jours faire boire la Décoction de Pas-d'Ane miellé, & pendant trois matins lui donner de la poudre de Myrrhe, Gentiane, Aristoloche longue, baïes de Laurier & raclures d'Ivoire autant de l'un que de l'autre, & en dissoudre une cuillerée dans du Vin tiede, & faire avaler au Cheval; quelques-uns en donnent au second jour & au troisiéme une cuillerée & demie pour évacuer, les pilules de Hiera-Picra, & Cochées sont fort propres, comme celles d'Agaric & de Coloquinte; quelques-uns en prennent quand il s'en rencontre, extirpent les glandes; d'autres y appliquent le feu legerement & usent d'onction pour tâcher de les faire venir à maturité; quelques-uns introduisent des plumaceaux ou Ellebore dans les naseaux pour faire décharger le cerveau, ce qu'il ne faut faire qu'après d'exactes purgations; quelques-uns usent de suffumige de Soufre ou d'Origan: d'autres font mâcher au Cheval infirme de la racine d'Anemone attachée au mord de la bride, ou Purite & Stafisagria reduits en poudres & mis dans un petit sac de toile bien proportionné au mords.

Autre remède pour la morve des Chevaux.

Faites premierement un seton sur la queuë, & au gartot; puis prenez un demi pot de l'eau de Morelle distillée, que vous ferez boire au Cheval, le faisant ensuite courir deux cens pas aller ou revenir à toute bride, le laissant vingt-quatre heures sans bouger de l'écurie, & six heures sans manger, puis vous le purgerez avec Coloquinte, Sené, & Agaric, de chacun deux onces, que vous ferez infuser pendant une nuit dans une pinte de Vin blanc; puis le parfumerez de Turbit, Ellebore, & lui donnerez le plumaceau une fois le jour, avec huile de Laurier; après vous prendrez de l'huile rosat & du beurre frais, que vous ferez fondre tout ensemble, vous lui mettrez dans les oreilles aussi chaud qu'il le pourra souffrir, & le boucherez avec du Cotton; vous continuerez jusques à guérison, qui arrive environ au bout d'un mois.

Douleur de nerfs des Chevaux.

Quand le Cheval étend la tête, que les lévres sont retirées, que les dents sont serrées, qu'il ne peut ni boire ni manger, qu'il pisse doucement, qu'il chancelle en marchant, que le ventre ne rend rien sinon par contrainte, alors les nerfs sont étendus; tel Cheval souffre beaucoup, & ne vit pas long-tems.

Remède pour les plaies des nerfs.

Il faut faire bouillir de la lie d'Huile environ trois chopines, de l'écorce & de la racine d'Orme, prendre une chopine de cette décoction & la mêler avec du fiel de Taureau trois onces, le tout mis dans un pot, le faire cuire, & quand il sera bien cuit vous le ferez passer par un panier, & le verserez dans un pot pour vous en servir dans l'occasion; si les nerfs sont ulcerez prenez une livre de Cire, de l'huile huit onces, du Verd d'Airain trois onces, de la resine une livre, de la Manne trois onces, & du Vinaigre suffisamment; vous pilerez la Manne avec le Verd d'Airain dans le Vinaigre, & mêlerez le tout, & en appliquerez sur le mal; si les nerfs ne sentent quelque douleur, prenez une livre de Cire, une demi once de Storax, une livre de Verd d'Airain, de la Cire des Ruches des Abeilles, de la Cire blanche, & du Pavot, de chacun une livre & demie, des grains de Laurier quatre livres & demie, le tout étant bien pilé & mêlé, vous l'appliquerez dessus. *Voiez* ENTORSE.

Piqueure de Scorpions aux Chevaux; remède.

Si les Chevaux sont piquez d'un Scorpion, les pieds se retirent, & aussi-tôt il boite & ne peut manger, il lui sort du museau une ordure verte, & ne respire qu'avec peine. Il faut le traiter comme ceux qui sont mordus des Serpens, dequoi nous avons parlé ci-devant; l'on applique sur la partie offensée de la fiente de Porc, ou de la Morelle pilée ou des Laituës de mer, que les Grecs appellent *Thitimale*, ou bien de la semence de Lin, ou de l'Alun brûlé, ou de l'Ecume de Nitre, ou du Sel de terre, que l'on applique sur le mal.

Piqueures des Viperes & Araignées; remèdes.

Si les Araignées, ou les Viperes ont mordu les Chevaux, les testicules s'enflent, & il paroît en son urine quelque toile d'Araignée, il est tout en sueur; si la morsure a causé une plaie, il faut la couper a l'entour, afin d'en faire sortir le venin, puis y mettre le feu avec un fer chaud; s'il n'y a point de plaie, il faudra toutefois se servir des remèdes qui sont propres à la morsure, y appliquant de l'Aristoloche pilée avec du Vin; & de la semence de Persil sauvage, ou bien d'autre Persil; on lui fait avaler des baïes de Laurier pilées dans deux chopines de Vin, avec de l'Eau Rose; on le renfermera en une étable chaude, & on le lavera d'eau chaude, on lui donnera à manger des tendrons de Laurier, ou du bon Foin, & de l'eau chaude à boire, jusques à tant que la douleur se soit appaisée; après avoir reposé, on le fait promener; il faudra brûler la plaie comme il a été dit ci-dessus, & y appliquer des remèdes jusques a ce qu'il soit guéri; s'il a été mordu d'une Vipere, sa morsure excite une suppuration, le venin en sort, & la plaie jette une ordure qui est noire; si c'est une jument, on coupe la plaie, on y met les fers chauds, puis on y applique les remèdes que nous avons dit être propres pour les morsures des Bêtes venimeuses.

Piqueures d'une Chauve-Souris; remède.

Si une Chauve-Souris, qui est un Oiseau venimeux, a piqué un Cheval, il faut y appliquer du Sel de Terre, & arrêter le sang, & lui faire avaler le fiel de cet Oiseau dans une chopine de Vin.

Pour la piqueure à la corne du Cheval: La Recepte de feu Mr. le Duc de Weymar.

Prenez de l'Ortie blanche, & pilez-la, ajoûtez du Sel, & du Poivre tant soit peu; exprimez le jus, & faites-le égouter dans le trou, puis mettez le marc par-dessus, & bouchez le trou avec du Suif, ou de la Cire, & faites ferrer.

Pour le même.

Prenez de la Cire jaune, de la Terebenthine de Venise une once & demie, gomme Elemi une livre, Resine, Storax liquide, Benjoin quatre

quatre onces, Betoine, & Plantin huit poignées, sommitez d'*Hypericum*, quatre poignées, de l'Huile d'*Hypericum* la quantité qu'il en faut; de tout soit fait Onguent, duquel desirant vous servir, vous en ferez fondre un peu dans une cuilliere d'argent, & ferez égouter dans le trou, & faites ferrer en même-tems. Cette recepte a été donnée pour bien experimentée.

Pisser le sang.

Lors qu'un Cheval pisse le sang, on peut juger qu'il a les reins fort échaufés, & que par consequent il faut le saigner, & pour achever de le guérir lui donner le reméde qui suit.

Reméde.

Prenez trois chopines de Vin émetique, fait avec du Vin blanc dans une infusion de *Crocus metallorum*, & le faites avaler tous les matins au Cheval, & il guérira, aiant soin avant cette prise de lui donner un lavement ainsi composé.

Lavement.

On prend deux pintes & demi de Petit Lait de Vache qu'on fait bouillir avec deux onces de *Scories de foie d'Antimonie*, puis on l'ôte du feu: aprés cela on y méle quatre onces d'Huile d'Olive, & lors que ce lavement est tiéde on le donne au Cheval.

Poil des Chevaux qui tombe; reméde.

Si le poil de la queuë tombe, il faut laver diligemment la racine d'Urine avec de l'Alun, la mouiller de Vin & d'Huile de tems en tems; l'on dit que la graisse de Chien ou de Renard en cela est un excellent reméde: il sera bon aussi de faire cuire la racine de Guimauve, & le laver de ce jus, & de le frotter doucement avec la main. Hippocrate pour faire croitre le crin, ordonne de la lessive de chaux, où l'on ait fait bouillir de la Ceruse & de l'Ecume d'Argent, puis le laver à sa racine.

La rudesse du poil est souvent à la queuë du Cheval, le poil se dresse comme celui du Porc. Quand cela arrive, il frotte la queuë contre la muraille & cause un ulcere. Pour le guérir, il faut couper les poils, & mettre dans l'ulcere quelques gouttes de Pavot trempé dans du Vinaigre; mais il faut frotter auparavant le lieu de Salpetre.

Pousse des Chevaux. Remede.

Après la purgation suivante, s'ils ne sont que gros d'haleine qui suffit seule, il leur faut méler dans leur Avoine pendant trois jours, soir & matin une pinte de Lait tiéde, une poignée de graine de Lin concassée; cette semence est fort particuliere pour cela, les Maquignons s'en servent fort pour donner à leurs Chavaux.

Pilules pour purger les Chevaux qui ont la pousse.

Prenez Aloës Cabalin, une once & demie; Agaric demi-once, Coloquinte préparée, une drachme; Theriaque, une once & demie. Melez le tout ensemble, & l'incorporez dans une livre de Lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans le l'eau fraiche qu'il faut changer de trois heures en trois heures, formez-en des pilules grosses comme une Noix que vous couvrirez de poudre, ou de Reglisse, ou de Son, & vous les ferez avaler. Il faut que le Cheval ait demeuré bridé auparavant l'espace de trois heures.

Après les avoir prises, vous lui ferez avaler une demi-livre d'Huile d'Olive, mélée dans une pinte de Vin tiede, le couvrant bien, & le promenant l'espace de trois heures; après quoi il faut le remettre à l'écurie, & ne lui point donner d'Avoine de trois jours. Il ne sera abreuvé que le lendemain à midi, qu'on lui fera boire dans l'écurie de l'eau blanche, avec de la farine, & un peu de Son; au même-tems vous le menerez à la Riviere, lui faisant tremper tout le ventre jusqu'aux côtez l'espace de demi-heure, & vous l'empecherez de boire, car il auroit des tranchées, puis vous le remenerez en l'écurie & lui donnerez du Foin.

La purgation est de trente heures, avant que d'agir ordinairement, c'est au sortir de la Riviere qu'elle fera son effet qui dure quelquefois deux jours, il vuide des puanteurs incroyables, & quelquefois des glaires. Durant la purgation les Chevaux sont tristes & dégoûtez; après les trois jours il leur faut nettoier la bouche avec du Poireau, du Sel & du Vinaigre, & leur donner un coup de corne. Après quoi ils ont un appetit incroyable, & deviennent fort gras en peu de tems: c'est la meilleure recepte du monde pour remettre les Chevaux qui semblent être perdus; il y en a qui purgent leurs Chevaux de trois en trois mois avec ces pilules, cela leur donne le port bon.

Poux des Chevaux; reméde.

Si le ventre du Cheval est chargé de Poux, il faut mêler avec de l'Avoine qu'il mange des Meures; plusieurs lui lavent le ventre avec de la décoction de racines de Meurier; si les Poux ont fait quelque plaie, il faudra appliquer dessus l'Apparitoire mélé avec du suc de Porreau, du Sel, de l'Huile & de la Poix: si les Poux sont par tout le corps, il faut le frotter de Ciguë verte pilée; si quelque humeur maligne a fait naitre ces Poux, il faudra purger le corps, puis avec le suc de la racine de Pain de Pourceau pilée & de l'Huile mélée ensemble, le frotter le jour suivant avec de la lessive chaude & réiterer l'onction.

Rhume. Voïez MORFONDEMENT.

Roquette dangereuse aux Chevaux; remede.

Quand le Cheval se couche sur la Roquette, ou qu'il se frotte contre un Arbre entouré de cette herbe, aussi-tôt les marques y paroissent, la peau s'enleve, & s'endurcit, les yeux s'enfoncent. Il faut piler trois onces de Vitriol, avec demi-livre de bon Vinaigre, dequoi on frottera les enleveures; mais il faut prendre garde, qu'il n'en tombe dans les yeux.

Sangsuës attachées aux Chevaux; reméde.

Les Sangsuës ont coûtume de se jetter à la bouche, & s'attacher au palais du Cheval quand il boit, lesquelles il faut arracher, le pouvant faire sans difficulté; mais si plusieurs s'emparent du gosier, elles ôtent les forces au Cheval, & pour lors il faut lui faire avaler de l'eau & de l'Huile, il y en a qui disent qu'il les faut frotter de Sel, d'autres de la racine d'Aristoloche pilée dans du Vinaigre melée avec d'Huile tenant la langue hors de la bouche; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait point de Sangsuës dans les eaux où l'on abbreuve les Chevaux, & qu'il n'y en ait point d'attachées sous leur langue, lesquelles il faudroit aussitôt ôter.

Si le Cheval en beuvant a avalé quelque Sangsuë, & qu'elle soit attachée au gosier, elle se remplit de sang & bouche le passage a la pâture; si elle est attachée en un lieu d'où la main ne l'en puisse ôter, il faudra prendre un Roseau, & au travers y faire couler de l'Huile avec du Vin, ainsi la Sangsuë tombera; l'on peut aussi leur faire sentir par un tuyau, l'odeur d'une Punaise brûlée, d'autres tuent des Punaises dans les naseaux du Cheval, & par cette voïe l'on fait mourir aussitôt la Sangsuë: le reméde est bon à toutes sortes d'animaux.

Si la Sangsuë est attachée, il la faut ôter avec une feuille de Figuier, ou un morceau de drap rude; si elle est descenduë en l'estomac on la fait sortir en faisant avaler de l'Huile au Cheval: si elle s'est jettée aux naseaux, le sang en coulera, vous frotterez la morsure de Sel & d'Huile, les tirerez & arracherez toutes avec des ciseaux ou vous les brûlerez avec un fer chaud, puis vous arroserez le lieu de Vin, avec du pain brûlé & pilé.

Suffocations des Chevaux.

Si l'on fait courir le Cheval rempli de pâturage, il tombe facilement en suffocation; le reméde est de lui jetter dans les naseaux environ une chopine de bon Vin blanc avec une drachme de Nitre, on lui fera boire du Cumin & du Galbanum, de chacun deux scrupules avec du Vin; il ne faudra pas faire entrer le Cheval dans l'eau ni le laisser boire de l'eau fraiche, mais que ce qu'il boira soit chaud; on lui frottera le corps avec de l'huile vieille.

Surdents.

Cette incommodité embarrasse plus les Chevaux qu'elle ne leur est dangereuse, & on la reconnoit aux dents *Machelieres* qui croissent en dehors & en dedans: ensorte que voulant manger, les pointes des dents qui sont plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue; ce qui empéche les Chevaux de manger à cause de la douleur que cela leur cause.

Reméde.

Ne découvrant donc point d'autre cause dans le Cheval qui puisse l'empêcher de manger, après qu'on l'a bien examiné, & qu'on a remarqué en maniant les dents *Machelieres*, que ce sont seulement les Surdents qui font qu'il ne mange pas, on le méne au Maréchal qui sait comme il faut remédier à cet inconvenient.

Testicules enflez.

Cette enflure qui survient aux Chevaux en cette partie, a diverses causes: mais de quelque maniere qu'elle puisse arriver, on peut ainsi y apporter la guerison.

Reméde.

Comme ce mal est une humeur qui s'est déchargée dans les bourses, & qu'il n'est question que de la repousser, on mene pour y réussir le Cheval à l'eau, qui par la froideur ne manque point d'operer très-bien, si ces bourses ne sont pleines de vent, ou si l'enflure qui paroit n'est causée par une legére inflammation: Et si ce petit reméde n'est pas suffisant à cause du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra se servir de ce Cataplâme pour l'y appliquer.

Cataplâme.

Vous prendrez du Vinaigre, du Beurre frais, & de l'huile d'Olive que vous ferez bouillir ensemble avec de la Craye pulverisée; le tout reduit en bouillie claire, & vous en frotterez les testicules du Cheval, & il guérira.

Toux.

Je ne traiterai ici que de la *Toux* simple, c'est-à-dire, de celle qui n'est causée que par quelque morfondement; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la *pousse*, ou de quelqu'autre chaleur étrangere; je laisse aux habiles dans l'art de gouverner les Chevaux, d'en parler plus amplement.

Reméde.

Il n'y a rien de plus aisé à guérir que cette maladie; car il ne faut que mettre dans chaque oreille du Cheval qui tousse une demi cuillerée d'huile d'Amandes douces, & bien broier l'oreille pour la faire penetrer; continuer ainsi cinq ou six jours, & l'on verra que ce reméde réüssira trés-bien.

Tranchées.

Cette maladie est fort dangereuse, si l'on n'y apporte aussi-tôt du reméde; & l'on reconnoit que le Cheval est atteint de ce mal, lorsqu'il se debat, qu'il se couche, ou qu'il se leve.

Reméde.

Le premier reméde dont il faut se servir pour guérir les Chevaux, est d'abord de leur donner des lavemens.

Lavement.

On prend pour cela deux pintes de Lait ou de Bouillon de tripes, quatre ou cinq onces de Beurre frais, autant d'huile d'Olive qu'on fait chauffer, dans quoi on méle ensuite six jaunes d'œufs, puis on donne au Cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems après ce lavement pris on lui fait un reméde composé d'une chopine d'eau de vie, d'une once de thériaque ou d'orvietan, & d'une pincée de safran qu'on lui fait avaler.

Si ce reméde ne le guérit pas entierement, on fera promener ce cheval, on le tiendra chaudement & on l'empêchera de se coucher: & sitôt qu'il sera de retour à l'écurie, on prendra ou une bassinoire ou une poële bien chaude, dont on lui frottera le dessous du ventre pendant un quart d'heure. Si tout cela ne lui fait rien, c'est-à-dire, que le cheval est fort en danger. *Voyez* COLIQUE.

Varice des Chevaux ; reméde.

Vous guérirez les varices si vous ouvrez la peau du cheval & la brûlez avec des ferremens, puis vous le frotterez pendant dix jours avec du lait & de l'huile ; que si le mal ne cesse, vous lui tirerez du sang, & ainsi il guérira. Ce mal tourmente quelquefois si fort le cheval, que s'éveillant il étend le pied comme s'il avoit le membre démis, il le faut frotter de la main & le faire marcher ; alors ce qui paroît démis sera remis en état.

Verruës des Chevaux ; reméde.

Elles viennent aux chevaux, aux mulets & aux ânes, par tout le corps ; mais principalement aux extrémitez, il ne faut pas les brûler, mais les couper & frotter avec du nitre, y appliquer de la calcite & vesses pilées, & continuer tous les jours. Il ne faut pas le conduire à l'eau jusqu'à ce qu'il soit guéri ; il faut aussi s'abstenir de médicamens chauds, principalement quand le mal est aux environs de la couronne du pied, parce qu'en ce lieu les ulcéres se guérissent difficilement.

Ulceres.

Il vient quelquefois un ulcere aux pied du cheval proche le creux de l'ongle, laquelle a cause de la ressemblance qu'elle a aux figues, est appellée *fic* ; il incommode beaucoup, fait boiter & cause de grandes douleurs ; le cheval ne peut souffrir qu'on lui touche cette partie: à quoi il faut promptement remédier avec des médicamens caustiques & brûlans, parce qu'en marchant le mal pousse des racines profondes vers l'ongle : le mulet & l'âne sont sujets à ce mal plus que le cheval.

Si les verruës sont fort enracinées elles causent de grandes douleurs ; il faut faire un reméde composé de chaux une once, de lessive une chopine, d'encens une once, de lie de vin brûlée, de cendre de sel, verd d'airain, vinaigre de chacun six onces : ou bien prendre du vitriol, de la chaux, verd d'airain de chacun six onces, les piler, qu'il faut appliquer sur la verruë après y avoir mis le feu. Si elle est aux environs de l'œil, il faudra piler ce remede avec du miel & en oindre le mal ; mais il faut fendre la verruë en trois & y appliquer le fer chaud : si le *fic* descend au pied, prenez six onces de mysis, une once de vermillon, six onces de lie, de l'écorce de grenade cuite dans du vinaigre, une grenade pilée, & l'ayant passée par un linge, vous la mêlerez avec le reste, puis après vous userez d'un médicament aproprié aux playes.

Il y en a qui coupent premierement la verruë, puis ils y appliquent du miel, de la chaux vive, de l'écorce de saule pilée & passée par un tamis, & ainsi guérissent le mal.

D'autres après avoir coupé les verruës, frottent la playe de souffre & appliquent du bitume ou de la cendre de concombre fraîche.

La fougere brûlée & passée par un crible guérit les verruës ; la racine de petite barbe de bouc cuite en eau produit le même effet, si on en frotte le mal étant pilée.

Le reméde suivant est propre pour les verruës, prenez alun six onces, mysis trois onces, gomme six onces, lessive faite de chaux vive autant qu'il en sera besoin ; vous y mêlerez le reste & en ferez une masse : autrement prenez de la chaux, de la lie de vin, fiente de pigeons, arsenic, de chacun une once, mysis une demi-once, lessive de cendre suffisamment, le tout pilé & mêlé : il faut l'appliquer sur le mal ; mais il faut auparavant lier les verruës avec du crin ou de la soie, & après qu'elles seront tombées vous y appliquerez le médicament.

Vers des Chevaux.

On sait qu'il n'est point d'animal qui dans sa corruption n'engendre de la vermine qui ne peut que l'affliger ; tels sont les vers qui empêchent les chevaux d'engraisser, quelque bonne nourriture qu'on puisse leur donner. Pour les détruire on se sert des remédes ci-après décrits.

Reméde.

L'eau où l'on aura fait bouillir du seigle, mêlée d'un peu de son & de souffre, & donnée en breuvage aux chevaux, tuë les vers qui sont engendrez au dedans d'eux. Le Son mouillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du sel de nitre fait le même effet.

On réussit encore à détruire cette vermine, en prenant des feuilles de pêchers & de saules toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmi leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lorsqu'ils ont remarqué que leurs chevaux sont attaquez des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laisser cinq ou six jours : la litiere de ces moutons aura sans doute la vertu de faire sortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

Vertebres luxées & déboitées.

Il faut premierement laver les vertebres luxées avec du savon, puis mettre de l'huile dans de l'eau de pluie, & le blanc d'un œuf, les agiter ensemble jusqu'à l'incorporation ; ou prendre des cendres de bois de figuer, avec du vin en suffisance, un peu d'huile avec le blanc de deux œufs mêlez ensemble ; s'il a quelque chose de démis au dos, il faut prendre resine quatre onces, verd d'airain deux onces ; les faire cuire avec huile & s'en servir dans l'occurrence : pour les mulets blessez au chignon du col, il faut prendre du lard nouveau deux livres, vinaigre quatre livres, les faire bouillir jusqu'à la consomption du tiers, couler le tout & en oindre la partie lezée ; si les vertébres ressentent quelque douleur, il faut faire tirer du sang & appliquer dessus des onguents chauds, comme de l'auxonge vieille & huile, nitre, poix liquide, bitume, baies de laurier, desquelles l'on oint les blessures, les mêlant avec du vin, puis on donne une potion faite de gingembre, persil, jus de pavot, baies de laurier suffisamment avec du vin & du miel : si la douleur est grande, il faut appliquer le feu autour de la vertébre, puis l'oindre d'axonge, & sept jours apres la laver avec de l'eau, y appliquer des onguents chauds avec la laine.

Ulcere de la bouche des Chevaux ; reméde.

Si la bouche est ulcerée & que l'ulcere descende jusqu'au gosier, l'on jettera de la poudre d'écorce de grenade passée dans un crible délié, & tenant la langue liée hors de la bouche dimi heure pour la rafraichir, & étant derachée on la lave de vin pur ; que si ce reméde ne soulage, l'on pile des feuilles d'olivier seches, & les ayant passées par un crible, on jette sur le mal la poudre, après avoir premierement lié la langue hors de la bouche pendant une demi heure, & après on lave la bouche d'eau jusqu'a guérison.

Lorsque la bouche ulcerée est puante & écumeuse, & en chaleur, alors il faut prendre grenade propres à manger, les secher & les réduire en poudre ; puis ayant lavé la bouche & lié la langue de l'animal, on arrose l'ulcere, & ensuite on attache le cheval en haut l'espace d'une demi heure, puis on la relave : que si vous continuez durant sept jours, très assurément vous la guérirez, ce qui se connoitra lorsque la mauvaise odeur cessera, & si l'origine de cette ulceration est cachée, & qu'elle occupe le goziet & l'artére, vous retirerez la langue de la bouche & l'attacherez a un cordon, puis vous oindrez de miel les parties ulcerées, & les laisserez de la sorte pendant une demi heure, afin que la langue léchant les ulceres tout alentour, les détache & enléve les croûtes : vous prendrez de rechef la langue avec de la poudre de grenade & des feuilles d'olivier pilées bien menuës & mêlées ensemble ; vous couvrirez les ulceres, puis faisant tenir la bouche en haut, comme il a été dit, vous la laverez avec du vin ; ce que vous continuerez pendant neuf jours.

Ulcere à la peau des Chevaux ; remede.

Si la peau reluit, que cet endroit soit plein d'humeur & que l'ulcere se glisse par dessous, vous couperez la peau jusqu'au vif, vous y distilerez du suc de pomme de grenade, & vous y appliquerez un cataplâme de farine d'orge & de lentille ; mais il faut premierement étuver le lieu de vinaigre : il y en a qui après l'avoir coupé avec le fer tout à l'entour, le lavent avec de l'huile squilitique & appliquent de la farine de vesse. On peut aussi faire bouillir d'alphodille avec du vin, & se servir de cette décoction.

Uriner. De la difficulté d'uriner.

Ce mal est causé par des obstructions dans le col de la vessie & dans le conduit de l'urine, ou par inflammation dans la vessie.

Reméde.

On y remédie en faisant avaler au cheval une cuillerée d'huile d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc, & le menant promener.

Yeux. Les Chevaux sont sujets à plusieurs maux d'yeux.

Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par fluxion, ou par accident : si c'est par fluxion, donnez-vous de garde de les faire saigner, car ils en deviennent aveugles ; a la différence des hommes qui en guérissent ; & de quelque maniere que ce malheur soit survenu, ôtez-leur absolument l'avoine, & ne leur donnez que du son mouillé.

On laissera les chevaux atteints de ce mal long-tems sans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne soit point trop chaude ; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainsi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être appliquez suivant les différentes causes de ce mal, on s'en rapportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les chevaux qui en seront incommodez.

Cicatrices des yeux des Chevaux ; reméde.

Prenez du sel pilé & le jettez dans l'oreille, il guérit la cicatrice, comme fait aussi l'os de seiche jetté avec canulle ou semence de panis sauvage pilée avec du miel & appliquée sur l'œil.

Les tayes des yeux se guérissent avec du safran, poivre blanc, sel armoniac, larmes de pavot, de chacun une once, pilé & mêlé avec du miel ; il est bon de se servir au commencement de fiel de renard mêlé avec autant de miel, un peu de baume, la moitié de poivre pilé ensemble, & gardé dans une boëte d'étain pour les humeurs grossieres qui se congelent par succession de tems & s'endurcissent : leurs racines sont ordinairement rouges ; & quand elles sont sur la prunelle, elles empêchent que le cheval ne voye ; il faut l'extirper & le tirer avec un crochet ou fer émoussé, & tenir l'œil, ensorte qu'il ne puisse se mouvoir ; tailler tour-a-l'entour & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin tiéde ; il faudra y appliquer au troisiéme jour terre grasse une once, pompolix demi-once, iris deux dragmes ; les mêler avec du miel en bonne quantité, y en appliquer jusqu'à tant qu'il soit guéri.

Tachette rouge de sang, ou Dragon aux yeux des Chevaux ; reméde.

Il faut prendre blanc d'œuf, huile rosat, ceruse mêlez ensemble, & étant en consistance, en oindre l'œil ; il faut auparavant tirer du sang des tempes, si la fluxion n'est arrêtée il y viendra une tumeur, qu'on appelle graine de raisin, qui fait élever la premiere tunique & souvent la rompt, il faut de jour en jour y jetter du vin & le laver souvent, & se servir du médicament susdit ; en Eté on le pourra mêler avec de l'eau fraiche & en Hiver avec du miel chaud.

Coups des yeux des Chevaux ; remède.

Prenez myrrhe une once, safran une obole, pilez avec eau miellée ; il la faut faire bouillir avec trois onces de miel.

Troubles ou suffusions des yeux des Chevaux ; remède.

Il faut prendre un nid d'hirondelle, le mettre tremper dans de l'eau, le bien remuer & donner à boire au cheval, ou bien lui faire avaler avec le cornet ; il faut le tenir chaudement, le nourrir seulement de paille & de son ; puis prenez de la farine de froment une demi-livre, hydromel une chopine, un peu d'encens, une once de la résine avec deux œufs, les faire bouillir avec du vin, & emplâtrer toute la tête & l'envelopper avec un linge, le matin suivant le délier & lui donner à manger ; il faudra mêler du miel au quatriéme jour.

Yeux nubileux des Chevaux ; remède.

Prenez du suc d'épine blanche mêlée avec du vin vieux en égale portion, ou bien de la cendre de ladite épine mêlée avec du miel & huile pour tous maux des yeux ; on peut prendre du poivre blanc, de la cendre d'épine blanche & du miel également mêlez ensemble, & en oindre l'œil avec une plume.

Yeux larmoyant des Chevaux ; remède.

Prenez des violettes & du sel autant de l'un que de l'autre mêlez avec du vinaigre en suffisance, huile, poivre long, sabine, encens, myrrhe, de chacun une once, pilez ensemble & mêlez avec demi-livre de miel, jettez-en dans l'œil ; si le cheval est blessé il faut prendre huile rosat & un blanc d'œuf, avec de l'étoupe l'appliquer dessus ; le jour suivant il faudra l'étuver avec une décoction de fenu-grec & y appliquer un plumaceau trempé dedans : quand il commencera à se mieux porter, il faudra user de collyre.

Voila une partie des incommoditez des chevaux dont j'ai cru devoir faire ici un petit détail pour en donner connoissance au Pere de famille, & lui fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ses trousses ; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, sans en posséder la science requise.

Pour le surplus des maladies dont la pratique pour les guérir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ai voulu rien dire pour ne point ennuyer le Lecteur de préceptes qu'il ne pourroit mettre en usage.

Pour faire que les Mouches ne tourmentent point les Chevaux ni les Mulets.

Il faut mouiller le poil des chevaux ou mulets avec du suc de feuilles de courge en plein Eté : vous verrez qu'ils seront entierement exempts de l'ennui que les mouches ont coutume de leur causer.

Secrets pour faire écumer un Cheval & lui faire avoir la bouche fraiche.

Il faut envelopper l'embouchure du mords de poudre de *staphisagria* : on estime un cheval qui a la bouche fraiche, parce que ceux qui l'ont seche sont plus dégoûtez, & sont presque demi heure avant que de manger quand ils sont arrivez à l'écurie.

Pour faire venir la corne à un Cheval.

Prenez du vieux oing, du suif de bouc ou de mouton, de l'huile d'olives, de la seconde écorce de sureau, ou hieble avec de la cire neuve, dont vous composerez un onguent.

CHEVELU, se dit de certaines petites racines qui sont très-menuës, assez longuettes, & sortent des grosses ; je recommande qu'en plantant on ôte le chevelu le plus près qu'on peut du lieu d'où il sort : certains Jardiniers le conservent avec un extrême soin, & ont grand tort.

CHEVILLES. Ce sont les Andouillers qui sortent des perches de la tête du cerf, du daim & du chevreuil.

CHEVRE. C'est un animal à corne & à quatre pieds, qu'on nourrit par troupeaux, principalement dans les pays montagneux. Sous le nom de chevre sont compris le bouc qui est le mâle, la chevre qui est la femelle, & le bouc châtré.

On peut distinguer deux sortes de chevres, celles qui sont communes en Europe, & celles qu'on nomme chevres d'Angleterre, quoi qu'on les ait fait venir de Barbarie & des Indes. Après avoir dit un mot de celles-ci, nous parlerons amplement des autres.

CHEVRES *d'Angleterre trois fois plus utiles que celles de France.*

L'Angleterre a tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles chevres, qui donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage que celles de France, & elles fournissent du poil fin, bon à faire des camelots. Les Anglois ont dispersé cette race dans les pays maigres & montagneux, où les paturages n'étoient pas assez bons pour les vaches & les brebis Barbariennes, & les Indiennes ; ils ont tenu le même ordre qu'ils avoient tenu pour établir la race de chevaux Espagnols, & les brebis Espagnoles.

Tout le monde sait aussi que la Hollande ne produit pas le tiers des choses nécessaires à la vie de ses habitans, où néanmoins tous les peuples se rendent à cause de l'abondance que leur commerce y produit, qui a pour fondement toutes sortes de Manufactures qu'on y a établi : la nourriture de toute sorte d'animaux qu'on y peut élever, & la quantité de plantes & de graines qu'on y peut semer, comme graines de choux rouges, pour en tirer de l'huile, &c. Les Hollandois ont aussi établi la race des vaches Indiennes, qu'ils ont répandu en Flandre, & en France dans les marais desséchez & terres voisines, quoique maigre, où il réussissent ; ils ont aussi établi chez eux la race de ces brebis Indiennes dont nous parlons, & l'ont transplantée ailleurs avec succès : pour cela ils ont tenu & tiennent encore le même ordre que font les Anglois.

La France ne peut manquer, suivant l'exemple de ceux qui ont réussi ; elle le peut plus aisément qu'eux ; & ces établissemens produiront plus de profit que dans les Etats voisins, parce que notre Royaume est de plus grande étenduë, & plus fertile que le leur ; mais les politiques voisins nous reprochent ce qu'on a oui dire au feu Seigneur Maréchal de la Mailleraye.

On peut établir par toute la France, la race des brebis & chevres Indiennes ou de Barbarie ; pour cela il n'y a qu'à tenir l'ordre, comme on a dit, qu'on a tenu en Angleterre & en Hollande. Voiez BREBIS ou BETAIL.

Secret pour tirer grand profit de ce Bétail, & de tout autre.

Le secret pour en tirer gros profit promptement, & aussi de tout autre bétail de France, ou d'ailleurs, c'est de le bien nourrir l'Hiver & l'Eté : le parquer fraichement l'Eté, & chaudement l'Hiver : lui donner litiere fraiche tous les soirs, ou du moins paver les écuries, & les établemens avec grande pente pour écouler leurs urines, & les bien balayer tous les jours. Si les hommes faisoient leurs ordures dans le lit sans le nettoyer, ils seroient bien-tôt malades & couverts de galle ; quelque bonne que fût leur nourriture, ils périroient.

Les chevres Indiennes, comme on a dit, & celles de Barbarie, donnent deux & trois fois plus de lait, & meilleur que celles de France, le fromage en est meilleur ; elles donnent aussi presque toûjours deux chevreaux par an, qu'on appelle besons en Provence, & du poil fin en abondance, qui est bon pour faire des camelots. Nos chevres ne se peuvent tondre, non-plus que nos mâtins & levriers ; & on peut tondre les barbets deux fois l'an : la race en est aussi venuë de Barbarie.

Dans les pays qui ne sont pas assez gras pour les vaches ou pour les brebis Indiennes, on pourra avoir de ces chevres, qui réussiront dans les terres maigres ; leur ragoût est de brouter des broussailles : cependant elles ne dédaignent pas de pâturer en bon fonds quand on leur fait la grace de les y mener.

Pour en établir donc la race par tout le Royaume, il n'y a qu'à faire ce qui est marqué à la lettre B. au mot de Brebis ou Bétail, touchant les brebis Indiennes, & les nourrir & élever comme elles ; par ce moyen on en tirera un grand profit : on aura deux chevreaux par an ; on les aura primes ; on les engraissera, on fera que le bouc sera vigoureux, qu'il servira deux & trois fois plus de chevres que les nôtres ; on leur fera avoir beaucoup de lait quand elles seront nourrices ; on les guérira de leurs maladies, si on ne peut les en préserver entiérement.

La chevre coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle est d'une bonne espéce : elle sympatise assez avec les brebis pour ce qui regarde leur nourriture ; mais pour ce qui est de leur tempérament, il différe en ce que celui des brebis est fort doux, & qu'au contraire, celui des chevres est très-difficile.

Au pays des montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, ils ne leur donnent point d'étables pour les coucher, au lieu qu'en ceux où chacun n'en éleve que très-peu, il est nécessaire de leur en destiner, pour les garantir pendant l'Hiver des froidures qu'elles craignent extrêmement.

Des soins particuliers que demandent les Chevres.

On dit donc qu'il faut gouverner les chevres comme les brebis ; les mener aux champs en même-tems, & les ramener pareillement, ainsi du reste : mais voici ce qu'il faut observer de particulier.

On se resouviendra qu'on a dit qu'il ne falloit curer les brebis qu'une fois l'année, à cause que la chaleur de leur fumier leur étoit nécessaire pour conserver celle qui leur étoit naturelle, sur-tout en Hiver, qu'elles craignent beaucoup le froid ; mais on avertit ici que la chevre est d'un naturel tout différent de cela, qu'elle aime d'être tenuë proprement : l'humidité & la fange lui sont contraires, & le fumier la rend malade ; ainsi on ne manquera point tous les jours de nettoyer l'étable des chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraiche ; on entend pendant l'Hiver, car en Eté elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La rosée qui ne vaut rien aux brebis, est fort salutaire aux chevres, & autant qu'on le peut, il les faut mener paitre avant qu'elle soit tombée de dessus les herbes.

On ne les fera point sortir des étables pendant les pluies l'Hiver, la neige & les frimats ; & elles seront nourries comme les brebis.

Des marques d'une bonne Chevre.

Une chevre sera estimée bonne lorsqu'elle sera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais & les tetins gros & longs, qu'elle sera large dessous la queuë, & qu'elle aura les cuisses de même : elle est féconde depuis deux ans jusqu'à sept.

Pour la couleur du poil les sentimens sont partagez ; ceux qui recherchent l'abondance du lait sont pour les blanches ; & ceux qui en préferent la qualité à la quantité, choisissent ou celles qui sont d'un poil rougeâtre, ou d'un poil noir, cela dépend de la fantaisie : & pour les chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'accoûtument plûtôt que les autres à aller aux champs avec les brebis. Voilà les véritables signes d'une bonne chevre ; venons au bouc.

Du Bouc.

On fait cas d'un bouc qui a le corps grand, les jambes grosses, le col charnu & court, la tete petite, le poil noir & fort doux à la main, dont les oreilles sont grandes & penchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Ayant donc fait choix d'un bouc & d'une chevre, tels qu'on les peut désirer pour être bons, il n'est plus question que de les savoir faire joindre pour en multiplier la race.

Auparavant néanmoins de passer à cet article, on saura qu'un bouc ne peut servir pour engendrer que jusqu'à quatre ans.

Du tems de faire saillir les Chevres.

Elles ont encore cela de commun avec les brebis, qu'on les fait saillir dans la même saison, afin qu'au Printems, lorsqu'elles ont mis au monde leurs petits chevreaux, elles trouvent dequoi amasser du lait en abondance. C'est donc en Automne qu'il leur faut donner le bouc.

Des moïens de rendre les Chevres abondantes en lait.

Les chevres pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on appelle quinte-feuille, ou bien il les faut mener paître en un lieu où le dictamen est fort fréquent; avec cela on les fera brouter le long des haïes, & on aura soin de les abreuver soir & matin: ce soin n'est pas si extraordinaire qu'on ne puisse le prendre facilement.

On les traite deux fois le jour, jusqu'à ce que les froidures tarissent leur lait; & on commencera à les traire quinze jours après qu'elles auront fait leurs petits.

Une chevre quelquefois fait deux chevreaux d'une ventrée, quelquefois aussi elle n'en produit qu'un; cela dépend de la fertilité de sa nature, & du bon temperamment du bouc.

AVERTISSEMENT.

On a parlé assez amplement de la nature d'élever les agneaux lorsqu'ils sont nouvellement nez, & de la façon de les gouverner pour lors; les chevreaux demandent les mêmes soins: qu'on y ait recours, aussi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de se servir pour eux & pour leurs meres, des remédes qui y sont marquez, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Pour engraisser les Chevres.

Comme on ne parle ici que de ceux qui ne nourrissent des chevres que pour avoir du lait, & qui par conséquent n'en ont qu'en très-petit nombre, à cause de l'abondance de pâturages qui leur manque; on n'enseignera la maniere de les engraisser que par rapport à ces sortes de terroirs, laissant aux Païs qui en peuvent beaucoup nourrir, la méthode de leur faire prendre du gras à leur guise.

On avertit donc que pour engraisser les chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois après qu'ils sont faits, & suivre la méthode qu'on a enseignée pour engraisser les moutons: outre cette peine, on n'en sait guéres qui soient considérables, & que les chevres puissent demander de nous, puisqu'elles sont contentes pourvû qu'elles broutent, qu'elles ne manquent point d'eau, & qu'elles soient tenuës chaudement en Hiver, ayant l'ouverture de leur toit au midi.

Des Chevreaux.

Le premier profit que les chevres portent, sont les chevreaux, qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rôtisseurs.

Un chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines; car si l'on attend plus tard, & qu'il ait brouté, toute la délicatesse de la chair en est perduë.

Des Chevres grasses.

On engraisse les chevres ou les boucs en partie à cause de la graisse qu'on en tire, qui étant convertie en suif, rend un profit considérable; car pour leur chair elle est d'un goût fort médiocre, & peu agréable à bien des gens; c'est ce qui fait qu'on ne la destine que pour le commun de la maison, après l'avoir salée.

Du lait.

Le lait de chevres ne sert qu'à faire des fromages qui sont excellens; car c'est abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du beurre, il n'est pas assez gras pour en produire suffisamment pour cela, & de plus c'est que le beurre de chevre est toûjours blanc, & a toûjours le goût de suif.

Les pauvres gens se servent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait qui provient de leurs vaches.

Des maladies des Chevres.

La nature des chevres est tellement conforme à celles des brebis, que les maladies de celles-ci ne différent en rien des infirmitez de celles-là; ce sont les mêmes remédes qu'il y faut apporter, à la réserve toutefois de la fiévre, pour la guérison de laquelle on ne lui donne pas les mêmes secours; & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis, tels sont l'hydropisie, l'enflure qui leur provient après avoir produit leur fruit, & le mal sec.

De la fiévre.

On dit que les chevres ne sont jamais sans fiévre, & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus: il est difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cause d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne sauroient manquer de corrompre la masse du sang; car si cela étoit, un animal, de quelque nature qu'il pût être, pourroit-il résister à la malignité de cette corruption? une chevre attaquée de la fiévre pendant toute sa vie, brouteroit-elle avec autant d'apétit qu'elle fait? auroit-elle l'œil si alerte? en un mot, seroit-elle susceptible d'embonpoint? car il me semble, généralement parlant, qui dit fiévre, dit un mal capable d'altérer entiérement un corps, & de le détruire en peu de tems si l'on n'y apporte du reméde; c'est ce qui fait qu'on ne sauroit être du sentiment de ceux qui disent, que ces signes que donne au dehors une chevre, semblables à ceux que nous remarquons dans une brebis lorsqu'elle a la fiévre; que ces signes, dit-on, sont dans cette chevre de véritables signes de fiévre, & d'une fiévre a laquelle il n'y a point de reméde: on aimeroit mieux, pour ôter des esprits cette absurdité-là, qu'on dit que la chevre de son naturel fait voir au dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir si elle avoit la fiévre, mais pourtant que ce ne l'est pas, & que ce n'est que son temperamment qui l'excite naturellement a donner ces signes; & par ce détour on donneroit à connoitre qu'on sait ce que c'est que la fiévre, & qu'il n'est aisé d'en imposer là-dessus qu'à des gens qui en ignore la nature.

De l'hydropisie.

L'hydropisie survient aux chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guérir avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une incision au-dessous de l'épaule, afin d'attirer par là toute l'humidité superfluë; puis guérir cette plaïe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne & de sain-doux.

De l'enflure qui leur survient après avoir produit leur fruit.

Après que les chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelquefois à cause du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere-faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au dedans un terrible désordre, si l'on n'y remédie promptement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

Du mal sec.

On reconnoît que les chevres sont attaquées de ce mal, lorsque pendant les grandes chaleurs elles ont les mammelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait: on les guérit de ce mal en les ménant tous les jours paître à la rosée, & en leur frottant les mammelles avec du lait bien gras.

CHEVREUIL. C'est une bête fauve & sauvage qui ressemble au cerf, mais il est plus petit, & de la grandeur d'une chevre. Sa femelle est appellée chevrette ou chevrelle. Le mot de chevreuil fait voir qu'on le prend pour une chevre ou bouc sauvage.

Le chevreuil n'entre en rut que dans le mois d'Octobre, pendant quinze jours seulement; il ne quitte point sa femelle, qui porte deux ou trois petits: on dit cependant que quand la chevrette veut mettre bas, ce qui arrive au mois de Mai, elle le fait à l'insçu de son mâle; mais elle revient avec lui, & ils habitent toûjours ensemble.

Les chevreuils quittent ordinairement leur tête au mois d'Avril, qui est le tems où ils brunissent comme les cerfs; il arrive néanmoins qu'ils la quittent quelquefois vers la fin d'Octobre, ou au commencement de Novembre. On nomme *bosses* ou *enflures* à l'égard du chevreuil, ce qu'on appelle *la mente* à l'égard du cerf.

Chasse du Chevreuil.

Les chevreuils font leurs viandis en divers lieux, selon les différentes saisons de l'année. Au Printems on les trouve dans les seigles ou dans les taillis nouvellement coupés, lorsqu'ils ont commencé à pousser de nouvelles branches. C'est là qu'ils vont viander & faire leur nuit; mais en Eté c'est aux gagnages. En Automne il faut les chercher dans les buissons des gagnages, dont ils ne sortent que quand ils sont chassez. Enfin pendant l'Hiver ils se retirent dans les forêts, ils font leur nuit dans les endroits les plus nouvellement coupez, & ils viandent près des fontaines.

On ne chasse point le chevreuil avec les chiens corneaux & clabauts, on se sert des chiens courants d'entre deux tailles, bien rablez & pourvûs de toutes les qualitez convenables.

C'est vers la fin de l'Eté qu'on doit aller quêter les chevreuils dans les buissons, où l'on a déja dit qu'ils faisoient leur viandis. Il faut, autant qu'on le peut, ne s'attacher qu'au mâle; on le distingue en ce qu'il a plus de pied devant que la femelle, le tour des pinces plus rond, le pied plus plein, le talon & la jambe plus larges, les os plus gros & tournez en dedans.

Chevreuil en civé.

Après avoir coupé le chevreuil en gros morceaux, il faut les larder de gros lard, & les passer à la poële avec du persil & du lard fondu. On les fait cuire ensuite avec un bouquet d'herbes fines, du sel, du poivre, du laurier & du citron verd, dans du bouillon ou de l'eau, & du vin rouge. Quand tout cela est bien cuit, il faut lier la sausse avec de la farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres, & quelques olives désossées. Ce mets sert d'entrée.

CHEVROTIN. *Pour préparer la peau de Chevrotin.* Il faut prendre six onces de térébenthine de Venise, & six onces de panne de porc mâle, & une once & demie de cire vierge; vous ferez fondre dans un petit pot vernis, en premier lieu la cire, après la graisse blanche; & lorsque cela sera fondu vous y mettrez la térébenthine qu'il faut faire chauffer doucement, de crainte que le feu n'y prenne; quand cela est bien incorporé & bien chaud, vous aurez une peau de chevrotin bien passée & aprêtée comme les gans, vous la banderez sur un chassis, puis vous la présenterez au feu du côté du poil, & du côté de la chair vous l'imbiberez avec un pinceau que vous tremperez dans la composition chaude, & la tiendrez toûjours près du feu, mais il ne faut pas que la chaleur soit trop grande; lorsque la peau sera bien pénétrée vous l'ôterez du feu, & quand elle sera froide vous ôterez doucement avec un coûteau ce qui sera de surplus sur la peau de la composition.

Cette peau sert à toutes douleurs, sur-tout aux rhumatismes & douleurs des pieds; on fait des chaussons de cette peau, qui attire beaucoup de serosité, & fait aussi son effet par l'insensible transpiration.

CHI.

CHICORE'E, en latin *Chicorium.* Il y en a deux espéces, la cultivée ou franche, & la sauvage.

Description. La cultivée qu'on voit dans les Jardins, sort de terre avec des feuilles semblables à celles de l'endive, quoique plus étroites, plus courtes & moins découpées tout autour, ayant la tige & les fleurs semblables. Sa racine est longue d'un pied, blanche au dedans, tendre & un peu amere.

Lieu. Elle croît dans les Jardins, & fleurit au milieu de l'Eté.

La chicorée étant cuite dans du vin, elle purge la bile & les humeurs visqueuses. L'eau distillée est admirable dans l'ardeur de la fiévre & de l'estomac, & mangée cruë elle est très-utile à l'estomac & au foie; étant cuite elle perd sa vertu apéritive. Elle est fort bonne dans les intemperies chaudes de l'estomac & au foie, & n'est pas nuisible dans les froides. Les feuilles appliquées par dehors servent aux tumeurs, aux ulceres & aux inflammations.

Chacun sait combien la décoction de la chicorée bûë en forme d'aposeme, est utile à ceux qui ont la jaunisse ou chaleur de foie. Le jus de chicorée bû de deux jours l'un à jeun, appaise le crachement de sang. La chicorée pilée & mise sous le tetin gauche, guérit la douleur du cœur. L'on dit que la décoction de la chicorée des champs, bûë souvent, rend le teint des femmes plus blanc.

Il y a plusieurs espéces de chicorées franches, qui sont différentes en feuillages & en grandeur; mais pourtant semblables au goût, & qui se gouvernent toutes d'une même façon.

On les met toutes dans les salades & dans le potage en Automne & en Hiver, pourvû qu'elles soient bien blanchies, & par conséquent tendres & délicates. On les distingue en ce que les unes sont blanches, ce sont les plus agréables, les autres sont vertes, elles sont plus sauvages & résistent plus au froid; quelques-unes sont frisées, & quelques autres ne le sont point. Elles s'accommodent toutes assez bien de toutes sortes de terres. Elles ne se perpetuent que par le moïen de la graine.

Culture de la Chicorée franche.

On ne commence gueres d'en semer que vers la mi-Mai, & il la faut pour lors semer fort claire; on l'éclaircit beaucoup pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en seme-t'on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre, & on en seme aussi beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire provision pour le reste de l'Automne & une partie de l'Hiver: quand elles levent trop druës on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau; cette plante demande de grands & fréquens arrosemens; & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée, elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours; & comme elle craint extrémement la gelée, dès que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on est à la fin de Septembre, on la plante assez près à près, parce qu'elle ne vient pas si grande & si étenduë qu'en Eté; si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hiver, il les faut replanter au Printems, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le tems de bien meurir: ceux qui ont une bonne serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela on la plante fort près à près dans cette serre; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de grand fumier sec, ensorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

Autre maniere de cultiver les Chicorées.

Elles se semeront au renouveau sur les planches des espaliers, & quand elles auront six feuilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix huit pouces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot, lorsque par leur accroissement elles couvriront toute la terre; il les faudra lier à la maniere des chicons, qui est de les lier, non pas toutes à main, c'est-à-dire, fortes & foibles; mais il faut prendre les plus avancées les premieres, & laisser fortifier les autres.

La chicorée se blanchit durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer elle voudra monter en graine, vous creuserez la terre à côté de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laissant sortir que le bout des feuilles; elle se blanchira en fort peu de tems, & cela l'empêchera de monter en graine.

Pour une plus grande propreté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feuilles, ce qui donneroit plus de peine à les bien laver avant que de s'en servir. Vous observerez de les coucher toutes d'un côté les unes sur les autres comme elles ont été plantées, commençant par celles du bout de la planche, & continuant a coucher les secondes sur les premieres, les troisiémes sur les secondes, ainsi par tous les rangs jusques au bout.

On trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'Hiver. La premiere, est qu'à l'entrée des gelées vous les lierez à l'ordinaire, puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura servi à élever vos semences, faisant un petit raïon à travers la couche, de la hauteur de votre plante, qui sera de huit pouces ou environ; commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes côte à côte, se touchant l'une à l'autre sans se presser pourtant, & un peu en penchant; cela fait, vous couvrirez du petit fumier de la même couche, en faisant un autre raïon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier, & ainsi en continuant autant que vous aurez de plantes; par après vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts, de bon fumier chaud tout récemment tiré de l'écurie, & en peu de tems elles blanchiront; si vous voulez les couvrir de quelques paillassons en forme de toit pour les préserver des grandes pluies, elles dureront fort long-tems sans se pourrir. Quand vous en voudrez prendre pour votre usage, vous commencerez par les dernieres que vous aurez enterrées, & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang, & sur le lieu même vous ôterez le pourri, ou ce qui sera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere de les conserver plus long-tems, sera de les enterrer comme dessus par raïons dans le sablon à la cave, leur mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne glisse entre les feuilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats quand on les servira; il n'est pas nécessaire d'y mettre du fumier par dessus, pourvû que le sablon couvre la plante de quatre doigts de haut il suffira; & quand vous les tirerez pour votre usage, avant que de les dresser, vous les secoüerez bien la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon qui pourroit être aux feuilles; vous les prendrez aussi toutes à la main, comme elles se présenteront dans leurs rangées.

Il y a de la chicorée qui se ferme d'elle-méme sans être liée, qui est d'une fort petite espéce, mais fort estimable pour sa bonté.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particuliérement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mémes, & se pommer sans être liées, vous la laisserez bien meurir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres; au contraire, quand après l'avoir laissé bien sécher, vous les porterez sur l'aire de la grange, vous aurez encore assez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

Culture de la Chicorée sauvage.

Elle ne se multiplie que de graine, & se gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la semant seulement dans un petit raïon, & la sarclant, binant, & éclaircissant en saison.

Pour la blanchir on la couvre simplement de fumier moïennement chaud: elle se tire de terre au commencement des gelées, & se serre dans le sablon à la cave comme les autres racines; mais avant que de les y mettre il faut qu'elle soit presque blanche; sa racine est fort estimée, & on doute si on la doit mettre au rang des racines, mais on juge plus à propos de la placer avec la franche, à cause de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroissement, qu'à la façon de grainer.

Autre maniere de cultiver la Chicorée sauvage.

Elle se seme dès le mois de Mars en planche, & méme assez druë, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant l'Eté à force de l'arroser & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hiver; il y en a qui la mangent verte en salade, quelque amere qu'elle soit; mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier, après l'avoir rognée tout près de terre, & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité du jour, ses jets sont blancs & tendres; il est plus à propos d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche; elle pousse tout de méme sous cette couverture, pourvû que les côtes soient si bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hiver, elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurement placée; quand elle est verte elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de Mai elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

CHICORE'E FLEUR. La chicorée fleur est gris de lin en pointe d'étoile doublé, elle fait un peu de peine à replanter; elle est meilleure à semer dans une bonne terre bien préparée.

Maniere d'apprêter la Chicorée.

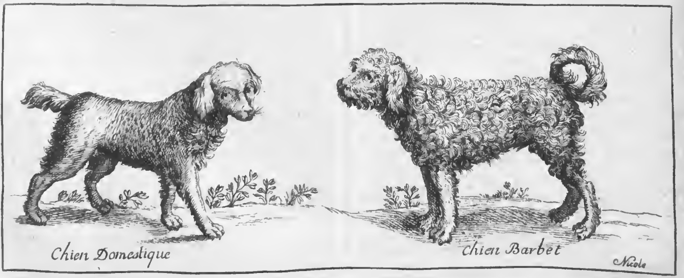
On mange la chicorée lorsqu'elle est blanche, soit en potage, soit à la sauce; & pour la préparer en telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau, d'où on la tire pour l'assaisonner de la maniere que voici:

La chicorée étant cuite à l'eau, on prend du lard, ou du beurre qu'on fait roussir avec un peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre, avec un filet de vinaigre; puis on la sert.

On mange encore la chicorée en potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

CHIEN. C'est un animal domestique, dont on se sert pour la garde de la maison & pour la chasse. Le chien est le symbole de la fidélité. Comme plusieurs personnes se plaisent à la chasse, il ne sera pas mal-à-propos de faire connoître les différentes espéces de chiens dont on pourra se servir.


Des différentes espéces de Chiens, & de leurs différens poils.



Comme

Comme il y a plusieurs sortes de chiens propres pour la chasse, & que leurs poils ne sont pas tous semblables, ce qui les rend par conséquent d'un tempérammment différent; il est bon de dire quel est sur cette maniere le sentiment de ceux qui se sont attachez à les connoître à fond.

Il y a des bassets, des braques, des levriers, des chiens couchans, des épagneuls & des chiens courans, ou allans, qui chassent par la force de l'odorat : entre les chiens françois quelques-uns sont appellez de *Race Roïale*, parce qu'ils courent à force les cerfs, chevreuils, loups & sangliers.

Il y en a d'autres de *Race commune*, qui chassent seulement le chevreuil, le loup & le sanglier; d'autres de *race mêlée* ou *petite race*, qui chassent les liévres, tant dans les bois que dans la plaine.

On a aussi des chiens Anglois de trois sortes; ceux de la *Race Roïale* servent à chasser les cerfs, daims & chevreuils; les chiens baubis sont pour les liévres, les renards & les sangliers : on leur coupe presque toute la queuë; ils sont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorges effroiables, ils hurlent sur la voie; ils ont le nez dur, étant barbets à demi-poil. Les bigles sont pour les liévres & les lapins, il y en a de grands & de petits; ils sont excellens pour courre le liévre dans les plaines.

Les lévriers sont chiens à hautes jambes qui chassent de vitesse, & non par l'odorat; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a plusieurs espéces; les plus nobles sont pour les liévres, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des lévriers-liévres, des lévriers-loups, & tous les plus grands sont pour courre le loup, le sanglier, le renard & toutes les grosses bêtes : ils viennent d'Irlande & d'Ecosse, & on les appelle lévriers d'attache : on les fait combattre contre des bufles & des taureaux; il y en a dans la Scythie qui attaquent les lions & les tigres. Les petits lévriers sont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Il faut mettre dedans les jeunes lévriers avec de vieux chiens à dix-huit mois. Les francs lévriers ou métifs, sont mêlez de chiens courans, ou de chiens qui rident naturellement; ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *Charnaigres*.

On appelle *Lévriers harpez*, ceux qui ont les devans & les côtez fort ovales, & peu de ventre. Les lévriers gigotez sont ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux ausquels les os sont éloignez : on dit *Lévriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encoleure longue & déliée, & le rable large & bien fait.

On appelle *Lévriers courans*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux lévriers, en criant *ah lévriers* : & quand c'est après le renard, *hare, hare*.

Les chiens *Braques*, sont des espéces de chiens de chasse qui sont bons quêteurs, & qui excellent par l'odorat; ils sont de même allûre que les furquets & métifs.

Nous avons encore les limiers propres à la chasse, ce sont des chiens muets, qui servent à quêter & à détourner le cerf.

Les *Chiens courans* sont encore fort estimez, & sont chiens de l'arquebuse, & qui chassent de haut nez & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Espagne; ils servent à faire lever les perdrix & les cailles, & ces chiens sont au poil & à la plume.

On dit que les chiens piquent la sonnete, pour dire qu'ils courent trop vigoureusement après l'oiseau.

Les *Epagneuls* ou *Espagnols*, sont des chiens qui chassent de gueule & forcent les lapins dans les brossailles; ils rident & suivent la piste de la bête sans crier; ils sont aussi bons pour les oiseaux, & chassent le nez bas.

Il y a encore des chiens *griffons* qui chassent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *Bassets* sont appellez autrement *Chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des taissons, qu'on nomme Blereaux; ils viennent de Flandre & d'Artois, ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme renard, blereaux, chaputois, fouines & chacharets.

Ils quêtent bien, & servent aussi à l'arquebuse. Ils sont noirs à demi-poil, avec sa queuë en trompe. Il y en a qui ont double rang de dents, comme les loups, & qui sont sujets à mordre; ils ont les pattes de devant tortuës. On parle aux bassets en leur criant, *coule, coule, bassets*.

Les *Dogues* sont encore utiles pour chasser, & on les emploïe pour assaillir les grosses bêtes, comme des taureaux, des lions, &c. L'on met ces chiens mâtins dans des vautrais pour chasser au sanglier.

On nomme chiens *allans* ou *gentils* de *gros* chiens, qui en allant détournent le gibier.

On appelle chiens *trouvans*, ceux qui vont requerir un renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé.

Les chiens *Batteurs* sont les plus estimez pour le chevreuil.

On se sert aussi à la chasse des chiens *secrets*, qui ne sont autres que des limiers, qui poussent la voie sans appeller : on les appelle aussi chiens *muets*, & on dit alors qu'ils rident; au contraire, on nomme chien *babillard*, celui qui caquette, & qui crie hors la voie.

Il y a les chiens *Menteurs*, qui sont ceux qui celent la voie pour gagner le devant; tels chiens quand ils sont bien instruits, empêchent que le gibier ne prenne le change.

Les chiens *Vicieux*, sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toûjours de la meute; ces chiens sont à mépriser pour toutes sortes de chasses : au lieu qu'un chien de bonne *créance* & de *bonne affaire*, qui est docile, & par conséquent obéissant quand on lui parle, est fort à rechercher, parce qu'il chasse de fort long, il sent de loin le gibier, & ne se trompe point au bruit.

Un chien *Sage*, est celui qui chasse bien, qui tourne juste : un chien de *tête* & un chien *d'entreprise*, sont des chiens hardis & vigoureux; on s'en sert ordinairement pour chasser noir.

On donne encore différens noms aux chiens de chasse, selon les diverses espéces ou leurs différentes fonctions.

Chiens mâtins.

Ce sont les chiens qui servent à la garde de la maison : on les appelle *Chiens de vautrait*, lorsqu'on s'en sert à la chasse qui se fait aux bêtes noires.

Chiens corneaux.

Ce sont les chiens qui sont engendrez de chiens courans & de mâtines, ou de mâtins & de lyces courantes.

Chiens courans.

Les chiens courans ou chiens allans, sont ceux qui chassent par le sentiment.

Chiens clabauts.

Ce sont des chiens courans, à qui les oreilles passent beaucoup. *Voiez* Clabaut.

Chiens blancs.

Ils ne sont pas propres à mettre à la main, & en faire des limiers, parce qu'ils appréhendent les gelées & les rosées froides du matin.

Chiens de change.

Ce sont ceux qui maintiennent & gardent le change de la bête qui leur a été donnée & mise devant eux pour la chasser.

Chien d'aiguail.

C'est celui qui chasse bien le matin, lorsque la rosée est sur la terre, & qui ne vaut rien au haut du jour.

Chien du haut jour.

C'est celui qui ne vaut rien dans l'aiguail.

Chien étrassé.

C'est celui qui a une cuisse qui ne prend plus de nourriture, & qui est boiteux.

Chien buté.

C'est celui qui a la jointure de la jambe grosse.

Chien épointé.

C'est celui qui a des os de cuisses rompus.

Chien allongé.

C'est celui qui a les doigts du pied étendus, par quelque blessure qui a touché les nerfs.

Chien courtaut.

C'est un chien à qui on a coupé la queuë.

Chien à belle gorge.

C'est lorsqu'il crie bien, & qu'il a la voix grosse & forte, & qu'il aboïe quand il sent le gibier, ou quelque chose d'étrange.

Chien armé.

C'est lorsqu'il est couvert pour attaquer le sanglier.

Du naturel des Chiens par rapport à leur poil.

Des Chiens blancs.

Les chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toutes sortes de bêtes; mais ils sont excellens pour le cerf, sur-tout lorsqu'ils sont tous blancs; c'est-à-dire, lorsqu'ils sont nez sans aucune autre marque : l'expérience a fait connoître que l'on devoit estimer de tels chiens, à cause de leur instinct particulier à bien faire ce à quoi ils sont destinez, étant beaux chasseurs, aiant le nez merveilleux, la menée belle; & enfin on en fait cas, parce que de leur naturel ils sont moins sujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine, & qui les rend d'un tempérammment plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Le poil noir d'un chien courant n'est point à rejetter, sur-tout lorsque les marques qu'il a d'ailleurs sont blanches & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un tempérament pituiteux, qui joint au flegme dont un tel chien est rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons qu'on lui donne, & qu'il s'y rend obéïssant; au lieu que celui qui a des marques rouges, est pour l'ordinaire trop ardent & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cause ce désordre au dedans de lui.

Qu'on sache donc qu'un chien noir à marques blanches est à estimer; tel chien pour l'ordinaire a beaucoup d'hardiesse, il chasse bien, il est fort & vite, & tient long-tems : il ne quitte point le change lorsqu'il s'agit de battre les eaux, elles ne lui font point peur comme aux blancs, dans quelque saison que ce puisse être; & enfin on l'aime aussi, parce que les maladies des chiens lui arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il y a des chiens gris qui sont bons, & d'autres qui ne sont propres qu'à rejetter, comme par exemple, ceux qui sont métifs; c'est-à-dire, qui sortent d'une chienne de race de chien courant, couverte d'un autre chien qui n'en est pas, ou bien ceux qui naissent d'une chienne qui n'est point courante, par l'accouplement d'un chien de cette espéce.

Les chiens courans pour être bons, doivent tenir entiérement leur nature de celle qui leur est propre; cela étant, les chiens gris doivent être recherchez, parce qu'ils sont sages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne se rebutent point de requêter : il faut dire aussi qu'ils n'ont pas l'odorat si fin que ceux dont on vient de parler, mais ils ont d'autres qualitez qui les dédommagent d'ailleurs; ces chiens sont infatigables à la chasse, étans d'une complexion plus robuste que les autres, le chaud ni le froid qu'ils ne craignent point leur étant indifférens.

Des Chiens fauves.

Le chien fauve est un chien qui a le poil rouge tirant sur le brun, & c'est la bile qui agite le plus cet animal; aussi le voïons-nous être d'un instinct étourdi, & impatient lorsqu'une bête qu'il chasse tourne, ai-

mant naturellement pour lors à prendre les devans pour la trouver par là, ce qui est un défaut dans un chien; c'est pourquoi on ne l'emploïe gueres qu'à courre le loup, & les bêtes noires qui tournent rarement; ils sont trop vites, crient fort peu, sur tout dans les grandes chaleurs; ils sont impatiens, & aussi difficiles à instruire que mal aisés à corriger, lorsque fort souvent ils ne gardent pas le change, & sont plus maladifs que les autres, à cause de leur trop d'ardeur qui les fait chasser au delà de leur force.

Des véritables marques d'un bon Chien.

On reconnoît qu'un chien courant est bon lorsqu'il a les oreilles longues, larges & épaisses, & qu'on sent en lui passant la main sous le ventre qu'il a le poil gros & rude; ce qui ne se remarque gueres qu'après trois mois.

Comment il faut élever les Chiens courans lorsqu'ils sont petits.

On suppose qu'un petit chien sorte d'une mere de bonne espéce; c'est-à-dire, qu'on a choisie haute & longue & de large flanc, avec les poils les meilleurs, dont on se souviendra qu'on a parlé ci-dessus.

Cela étant, & les chiens étant venus au monde, on les laisse trois mois sous leur mere; après ce tems on les retire pour les donner à nourrir au village, où ils demeurent jusqu'à dix mois, n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de charogne, & de les empêcher d'aller dans les garennes, car cela ne peut que leur faire tort.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir doit être de froment, à cause que celui de seigle passe trop vite, & est d'une substance trop légere, ce qui ne leur fait acquérir qu'un rable étroit, au lieu qu'un chien courant le doit avoir large. On les entretient ainsi jusqu'à l'âge de dix mois, on les retire pour les mettre au champ parmi les autres, afin de les accoûtumer de vivre avec eux.

Après qu'on a retiré les chiens, on commence petit à petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoûtument de même d'aller en chasse; & cinq ou six jours d'un tel exercice, suffisent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre sages, on doit souvent, la houssine à la main, leur faire sentir ce qu'elle pese, soit lorsqu'ils se battent ou qu'ils crient à contre tems.

Il faut être soigneux de les visiter souvent dans le chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il est possible; & comme ce n'est que par le moïen des organes que tout animal est susceptible d'impression, les chiens aussi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut signifier par le son du cor, qu'auparavant on ne leur aie fait comprendre; c'est pourquoi lorsqu'ils sont en bas âge & dans le chenil avec les autres, on leur doit sonner quatre à cinq fois le ton grêle, afin de les animer. Quand on couple les jeunes chiens, il faut prendre garde que ce soit avec quelque vieille tête, pour les apprendre à suivre; & les attirant par quelques apas, on les mene ainsi promener dans les commencemens.

Quand les chiens de chasse ou autres sont encore tout jeunes, il faut leur couper le bout de la queuë, excepté néanmoins les lévrons, ausquels une grande queuë convient, parce qu'à l'égard des premiers, cela fait qu'ils ne se la mordent point, qu'ils ne s'y amusent pas, & que les ronces & les épines ne les arrêtent point par cette partie; ce qui dérange entiérement les chiens lorsqu'ils poursuivent quelque gibier.

Lorsque les jeunes chiens ont un mois & quelque peu davantage, il faut aussi leur couper un petit ver; ce qui a fait croire à quelques-uns que c'en étoit un en effet: voici comme se fait cette opération.

On prend le jeune chien, on lui ouvre la gueule avec la main, & s'il est grand & fort, on se sert d'un ballon qu'on lui met dedans.

Après cela on prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout au long des deux côtez du nerf, puis avec la pointe du couteau on enleve adroitement ce petit nerf: il faut prendre garde de ne le point rompre en le tirant; car il est nécessaire qu'il soit ôté entiérement.

Il y en a qui pour tirer ce nerf se servent d'une aiguille enfilée d'un fil retors, & faisant couler cette aiguille par dessous le milieu du nerf, ils la tirent jusqu'à ce que le fil soit passé au milieu, puis tirant avec la main ils emportent le nerf: mais si cela ne se fait adroitement, le nerf se rompt, & il est après presque impossible de tirer ce qui en reste; c'est pourquoi on estime mieux la premiere façon.

Après avoir ainsi tiré le nerf aux chiens, ils en deviennent plus beaux & plus gros, & souvent faute de cette précaution ils restent toûjours maigres & étiques.

Pour apprendre le forhus aux Chiens.

Le valet à qui le soin des chiens est commis, se munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandise pour donner à ces jeunes chiens; puis s'écartant un peu d'eux, il sonne du cor en criant *ty-à-hillaud* pour le cerf, & *va lui aller* pour le liévre; il ne doit point cesser de sonner & de crier ainsi jusqu'à ce que les chiens soient à lui, tandis qu'un autre qui les tient les découple, en criant *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*: lorsqu'ils sont au forhus; c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplez, ne manque point à son tour, & sans se remuer de sa place, de forhuer, de sonner du cor & de les appeller comme le précédent; & pour lors celui auprès duquel ils sont, ayant une houssine en main, la leur faisant sentir, en criant *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*; & ces chiens étant retournez d'où ils étoient premierement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin de les obliger à obéir une autre fois au son du cor & de la voix; cela fait & étant allé & revenu, on les acouple doucement l'un avec l'autre.

Pour leur apprendre à courre le Cerf.

Les chiens ayant appris le forhus, & le son du cor & de la voix aïant fait impression sur les fibres de leur cerveau, on commence pour lors, & quand ils sont âgez de dix à quinze mois, à les destiner pour les cerfs; & pour les y accoûtumer on les y mene une fois la semaine seulement. S'agit-il de forcer un cerf, observez, 1°. Qu'il faut se donner de garde de faire chasser une biche aux chiens, à cause de la différence de sentiment qu'il y a entre elle & le cerf. 2°. De ne point instruire les chiens dans les toiles, parce que voïant toûjours le cerf à cause qu'il ne fait que tournoïer, ce cerf leur rompt en visiere, si-tôt qu'ils le chassent hors des toiles, où ils le perdent de vûë; & pour lors levant le nez sans cesse, ils ne font rien qui vaille, & l'abandonnent incontinent. 3°. Que s'étant fait une habitude de chasser le matin, si on la leur fait perdre ils demeurent toûjours en état de ne pouvoir plus rien faire, lorsque le soleil est levé, c'est pourquoi il faut s'en abstenir.

De plus, comme il y a un tems où le cerf est en plus grande venaison que dans un autre, il est nécessaire de choisir celui où il y est davantage, pour mieux dresser les jeunes chiens, & laisser passer, s'il se peut, les mois d'Avril & de Mai où cette graisse les tient moins. Ce tems passé & dans un autre où il y fait bon, on mene les jeunes chiens dans une forêt, où y étant on fait chasser un cerf qu'on lasse; puis observant de le faire passer proche d'eux, on découple les jeunes chiens dessus, qui ne trouvant rien pour lors à poursuivre au dessus de leurs folies, s'animent à la vûë de leur proie qu'ils atteignent, & qu'on met à mort; pour obliger ces jeunes animaux à bien faire à la premiere occasion, où le cerf est tué on leur en fait la curée, & tous les piqueurs présens doivent parler à ces chiens pour s'en faire connoître, & faire distinguer le ton de leur voix.

Maladies des Chiens.

Les chiens étant des animaux sujets à corruption, ils ont comme les autres leurs maladies particulieres qui les attaquent; la rage est celle qui leur cause le plus de désordre. Nous allons ranger les maladies des chiens par ordre alphabétique; nous y ajoûterons les remédes qui conviennent, & vous trouverez sur la rage tout ce que vous pourrez souhaiter concernant cette maladie.

Blessures des Chiens. Voïez *Plaïes* ou *Morsures*.

Catharres.

Les chiens sont sujets à avoir des catharres, qui leur font distiller des eaux de la tête, ce qui leur cause souvent une enflure à la gorge; on y remédie en graissant la partie affligée avec de l'huile de camomille, & en les faisant laver avec du vinaigre & du sel.

Démangeaison.

La démangeaison, comme tout le monde sait, vient dans l'Eté aux oreilles des chiens, desorte que les mouches qui s'y attachent les fatiguent terriblement, & les obligent sans cesse à se gratter avec leurs pattes: pour les en guérir on fait une poudre qu'on leur jette sur la partie où la démangeaison est excitée. Voici la maniere de faire cette poudre.

Prenez quatre onces de gomme & d'onguent infusez dans de fort vinaigre, l'espace de huit jours, puis l'ayant broyée sur le marbre, on y mêle deux onces d'alun de roche, & autant de noix de galle pulverisée; après quoi on s'en sert.

Des Chancres, & des moïens de les guérir.

Entre toutes les infirmitez qui arrivent aux chiens, les chancres ne sont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur croit ordinairement aux oreilles; & pour les guérir prenez du savon la pésanteur d'un écu, autant d'huile de tartre, de sel ammoniac, de souffre & de verdet, incorporez le tout ensemble avec du vinaigre & de l'eau forte, frottez-en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en sera guérie.

Difficulté d'uriner. Voïez *Rétention d'urine.*

Flux de ventre.

Les trop grandes fatigues que les chiens endurent à la chasse, & les frimats qui les morfondent pour lors, leur causent le flux de ventre.

Reméde.

On saura que cette maladie parmi ces animaux est contagieuse, & qu'ainsi il faut observer de les séparer les uns des autres, si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & de les mettre dans un lieu où ils puissent être chaudement; cela fait, on leur donne de la nourriture sans sel, avec du potage, où l'on mêlera de la terre sigillée; si ce reméde n'opere point, on se sert de farine de féves, dont on fait de la bouillie fort épaisse, dans laquelle on met aussi de la terre sigillée, puis on la donne au chien qui en guérira s'il est jeune.

Poux.

On garantit les chiens des poux qui les incommodent, en prenant des feuilles de cerne, & de celles de la passe & de mente, qu'on fait bouillir ensemble avec de la cendre; cela fait on y mêle deux onces de stafiagre en poudre, qu'on fait aussi bouillir; puis passant le tout dans un linge, on dissoût dans cette décoction deux onces de savon ordinaire, avec une once de saffran, & une jointée de sel, après quoi on lave le chien poüilleux, & il en guérit.

Ce reméde est propre aussi pour les puces & autres vermines qui surviennent à ces animaux.

Galle.

Outre les infirmitez dont on vient de parler, les chiens sont encore attaquez de la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire que d'un sang échauffé & corrompu, & cet inconvénient les fait languir, si l'on n'a soin d'y apporter le reméde que voici.

Reméde.

Prenez trois livres d'huile de noix, & une livre & demie d'huile de cade, deux livres de vieux-oint, trois livres de miel commun, une livre & demie de vinaigre, faites bouillir le tout ensemble, ajoûtez-y

tez-y deux livres de poix & autant de poix resine, & une demi livre de cire neuve ; fondez le tout dans un même poëlon, remuez-le ; & étant fondu, mêlez-y une livre & demie de souffre, deux livres de couperose recuite, trois quarterons de verdet ; remuez encore cet onguent jusqu'à ce qu'il soit froid ; & étant ainsi fait, prenez les chiens qui sont infectez de galle, lavez-les avec de l'eau & du sel, puis mettez-les devant un bon feu, frottez-les de cet onguent, attachez-les près de ce feu, où vous les laisserez pendant une bonne heure, en leur donnant à boire, puis ayez soin de leur donner une nourriture qui les rafraichisse ; après cela ils guériront.

Autre reméde.

Vous prendrez une livre de sain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de souffre, du sel bien pilé, & passé & de la cendre bien menuë, deux onces de chacun : vous ferez bien bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le sain-doux soit entierement fondu, observant de remuer le pot de terre dans lequel seront tous ces ingrédiens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre.

Cet onguent ainsi fait, vous engraisserez tout le corps du chien galleux ; mais en plus grande quantité sur les endroits où il y aura de la galle, & toujours à l'ardeur du soleil ; avec cela il le faut tenir proprement & le laver deux fois avec de la lessive.

Mais si par un surcroit de malheur le poil venoit à tomber, il faudra pour lors laver le chien avec de l'eau de féves & le graisser avec du vieux-oing ; ce reméde seul guérit les chiens de la galle, leur fait revenir le poil & mourir leurs puces.

Loupes.

On guérit les chiens des loupes qui leur surviennent ; mais il faut savoir comment : car une telle excroissance de chair qui nait aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien ou il n'y en a guéres : au premier cas elles sont fort difficiles à guérir ; mais au second on y réussit de la maniere qui suit.

Les loupes se guérissent par l'expédient que voici : on prend trois grosses épines noires lorsqu'elles sont toutes vertes & étant fraichement cueillies ; on les laisse tremper pendant vingt-quatre d'heures dans les purgations de femmes : cela fait, on les pique dans le milieu de la loupe autant qu'elles y peuvent entrer ; & au cas que la peau fût trop dure & qu'elle résistât trop à ces épines, on se serviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes ; cela fait, on s'apperçoit de l'opération de ce reméde, en voyant ces loupes se dessécher & mourir peu de tems après.

Reméde pour les Chiens contre les morsures des bêtes venimeuses.

Lorsque par malheur un chien est mordu de quelque serpent, ou autre insecte de cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croisette, & autant de ruë, autant de poivre d'Espagne, de bouillon, de la pointe de genét & de la menre, le tout en pareille dose ; puis les piler ensemble. Cela fait, on prend du vin blanc dont on fait avec le tout une décoction qu'on laisse bouillir dans un pot pendant une heure ; après cela on passe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque dissoute & qu'on lui fait avaler, observant de lui en laver la morsure.

Des moyens de guérir les Chiens des morsures de Renard ou des Chiens enragez.

Quand un chien est blessé il suffit pour guérir la playe qu'il puisse la lecher ; mais quand il ne peut porter sa langue sur la blessure, si elle n'est pas venimeuse, on la resout avec de la *mater sylva*, & de la poudre de feuilles de marsaules sechées au four ou au soleil ; si la morsure vient d'un renard, il n'y a qu'a la graisser avec de l'huile dans laquelle on aura fait cuire de la ruë & des vers ; elle guérira.

Mais si le chien a été mordu par un autre chien enragé, il faudra, le plûtôt qu'il est possible, lui ouvrir la peau de la tête entre les deux épaules avec un fer rouge, depuis un bout jusqu'a l'autre, lui tirer avec la main l'espace de dessus les épaules & le long de l'échine, & l'ouvrir pareillement avec un fer chaud.

On peut encore, si l'on veut, lui faire boire par trois ou quatre fois de la décoction de germandrée, qui est une herbe qui croit dans les lieux pierreux ; elle a les feuilles petites, découpées, semblables a celles du chêne.

Cette herbe donnée à manger cuite ou cruë, avec du sel & de l'huile, ou paitrie avec du pain, est un reméde merveilleux pour guérir les chiens mordus d'autres chiens enragez.

Reméde général pour guérir les playes des Chiens.

Prenez de la feuille de choux rouges, & lorsqu'un chien sera blessé, frottez-en sa playe ; il est sûr qu'elle guérira.

De la rage.

Sous ce mot de rage on en comprend sept especes, dont il y en a deux incurrables ; savoir la rage chaude, & la rage courante. La premiere est un poison qui les mine d'une telle maniere qu'en peu de tems ils meurent, & elle se connoit à leur queuë qu'ils portent toute droite, & lorsqu'on les voit se tuer indifféremment sur toutes sortes d'animaux, sans regarder où ils se jettent ; & enfin à leur gueule qui est noire, sans aucune écume : & la seconde qui n'est pas si dangereuse se remarque à leur maniere de se jetter sur les chiens, qui sont les seuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme, & les autres animaux ; au contraire des autres, ils portent la queuë entre les jambes, & marchent comme fait un renard. Ces deux especes ne se peuvent guérir.

De la rage muë.

L'on connoit qu'un chien en est atteint lorsqu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte & se trouvant comme embarassé de quelque os au gosier qu'il tâche d'ôter avec sa patte, & cherchant pour reméde au mal qui le dévore toûjours, où il trouvera de l'eau. On connoit assez par ces symptômes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui lui échauffant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle lui envoye aux parties supérieures, de courir à tout ce qu'il connoit être froid ; mais cela lui serviroit de peu si l'on ne le secouroit du reméde que voici.

Reméde.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une racine nommée *spatula putrida*, dite passe rage, mettez-le dans un pot plombé, avec autant pésant de jus d'ellébore noir & de celui de ruë ; & au défaut de jus, faites-en une décoction ; passez tous ces jus ensemble dans un linge avec du vin blanc, mettez-en dans un verre ; cela fait, joignez à cette décoction deux dragmes de scammonée non préparée, & puis faites-la avaler au chien malade, en lui tenant la gueule en haut : ce reméde pris, saignez-le a la gueule, laissez-le reposer après cela & il guérira.

De la rage tombante.

Cette espece de rage s'appelle tombante à cause que les chiens qu'elle attaque en sont si travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre sans se pouvoir soutenir ; & l'on remarque qu'elle n'est pas si mauvaise que la premiere à cause qu'ils ne se jettent sur personne ; cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur démonte le cerveau comme les précédentes.

Reméde.

Pour la guérir on prend le poids de quatre écus de feuilles, ou de la graine de peaume, avec autant pesant de jus de racine du parc, & autant de jus de croisette ; quatre dragmes de stafiagre, le tout mêlé ensemble ; & cette mixtion étant faite, on la fait avaler au chien. Ce breuvage pris on lui fend les deux oreilles, ou bien on le saigne aux erres.

De la rage endormie.

Le chien attaqué de cette maladie est toûjours couché & semble vouloir toûjours dormir : cet assoupissement, dit-on, lui vient d'une humeur froide & chaude, qui lui accupant le cerveau, l'engourdit & le fait plus ou mois dormir que le tempéramment froid domine sur le chaud.

Reméde.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne qui le rend ainsi assoupi, on prend la pésanteur de six écus de vin d'absinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux seulement, on y joint autant pesant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé ensemble la pésanteur de six écus, puis on fait avaler ce reméde au chien qui en guérit.

De la rage éflanquée.

Il n'y a que les vieux chiens qui soient attaquez pour l'ordinaire de cette maladie, & lorsqu'elle leur arrive, leurs flancs en sont si resserrez, leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en ressentent les mine tant, qu'enfin ils en crevent, à cause d'une langueur qui les abat & à laquelle ils ne sauroient résister. Il n'y a point de reméde à cette maladie.

De la rage rhumatique.

Cette espece de rage est causée aux chiens par une trop grande abondance de sang, qui venant à bouillonner, fait une fermentation d'où il ne part que des vapeurs malignes, qui leur montant au cerveau, les troublent non-seulement, mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux si gros, qu'ils leur sortent de la tête.

Reméde.

Pour remédier à cette maladie, ayez du fenouil, faites-en une décoction d'environ le poids de six écus, & une autre de gui du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec autant pesant de jus de polipode ; mêlez le tout ensemble dans un poëlon, faites-le bouillir avec du vin blanc, & lorsque ce breuvage est refroidi, donnez-le au chien, & le laissez reposer.

De la rétention d'urine.

Les chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauffez, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, & qui les met bien souvent en danger de leur vie si l'on n'y apportoit du reméde, à cause de l'inflammation qui se fait à la vessie, où la gangraine se met, qui pour lors rend le mal incurable ; pour donc prévenir cet inconvénient on use du reméde que voici.

On prend une poignée de guimauves, autant de feuilles d'archangélique, de la racine de fenouil & de celles de ronces ; on fait bouillir le tout ensemble avec du vin blanc, observant de le laisser réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage aux chiens.

Vers qui viennent au corps des Chiens ; moyen de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles sont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre, laissez tremper le tout pendant quatre heures : ce tems écoulé, passez le tout dans un linge, après l'avoir fait bouillir pendant deux heures : mettez après cette décoction dans un pot, ajoutez-y une once d'aloës épatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix résine ; remuez le tout, prenez-en, frottez-en l'endroit où paroissent les vers, & ils mourront.

Vers qui sont dans les corps des Chiens.

On a parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroissent sur les chiens : voici à présent celle de les guérir ceux qui naissent

dans

dans le corps pour réussir dans cette opération, on prend du jus d'absinthe, le poids de deux dragmes, autant d'Aloës épatique, & du staphisagre à pareille dose, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de soufre, le tout pilez & incorporé ensemble avec un demi verre d'huile de noix, qu'on fait avaler aux chiens, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent.

CHIFFRE. C'est un caractere ou une figure qui sert à exprimer quelque nombre. On distingue dix caracteres différens: savoir;

0.	- - - - - - - - - -	zero.
1.	- - - - - - - - - -	un.
2.	- - - - - - - - - -	deux.
3.	- - - - - - - - - -	trois.
4.	- - - - - - - - - -	quatre.
5.	- - - - - - - - - -	cinq.
6.	- - - - - - - - - -	six.
7.	- - - - - - - - - -	sept.
8.	- - - - - - - - - -	huit.
9.	- - - - - - - - - -	neuf.

Le premier de ces chiffres (0) est nommé zero, ce terme n'exprime aucun nombre, il répond négativement a la question qu'on fait. Le second (1) marque l'unité. Les autres servent à compter jusqu'a neuf. Ces chiffres se disposent à côté les uns des autres, quand on veut exprimer de plus grands nombres que neuf: mais il faut remarquer qu'on commence a compter de droite a gauche, ensorte que le chiffre qui se trouve dans la premiere place, retient seulement sa valeur, celui qui se trouve à la seconde vaut autant de dixaines qu'il a de valeur, celui qui se trouve à la troisiéme vaut autant de centaines qu'il a de valeur, & ainsi de suite en conservant toujours la progression de un a dix. On a déja dit que le 0 n'avoit point de valeur, il est seulement emploié a conserver la place des chiffres qui le suivent pour augmenter la valeur. Ainsi cette expression 10. signifie dix, le zero n'exprime aucun nombre, il fait seulement que l'unité (1 qui le suit est augmenté de dix fois sa valeur. 12 veut dire douze, l'unité vaut dix & 2 conserve sa valeur. Car ce terme douze n'est autre chose que dix & deux, ce qui devroit être en usage comme on le dit de vingt deux, de trente-deux, & ainsi des autres.

Les chiffres dont on vient de parler, sont ceux qu'on a emprunté des Arabes qui les ont aussi emprunté des Indiens. Les Romains se servoient d'autres figures que voici.

I.	- - - - - - - -	un.
II.	- - - - - - - -	deux.
III.	- - - - - - - -	trois.
IV.	- - - - - - - -	quatre.
V.	- - - - - - - -	cinq.
X.	- - - - - - - -	dix.
L.	- - - - - - - -	cinquante.
C.	- - - - - - - -	cent.
D.	- - - - - - - -	cinq cens.
M.	- - - - - - - -	mille.

Quand on vouloit exprimer des nombres qui se trouvent entre ceux-ci ou au dela, en repetoit les méme figures. Il faut aussi observer que I mis au devant des figures V & X. marque qu'on doit retrancher l'unité comme on le voit dans cette expression IV. cette figure X devant les autres L & C fait voir qu'on en doit ôter dix.

On se sert encore des mémes chiffres dans les bureaux de Finance.

CHIMIE. *Voyez* CHYMIE.

CHIRURGIE. C'est un Art qui enseigne à guérir les maladies du corps de l'homme, par l'application méthodique de la main, & par celle des remedes. Un Chirurgien doit savoir l'Anatomie, connoitre les maladies qui ont besoin de l'opération de la main, & les remédes qui leur conviennent.

CHO.

CHOCOLAT ou CHOCOLATE. C'est une composition de Cacao & d'autres drogues, dont on fait un breuvage qu'on prend fort chaud, & qui, a ce qu'on dit, entretient la chaleur de l'estomac, & aide à la digestion.

Comme il faut préparer le Chocolat.

Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut prendre quatre tasses d'eau, & les faire bouillir dans une chocolatiere, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier: si vous l'aimez sucré vous prendrez aussi un quarteron de sucre, & si vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez & mélerez avec le chocolat; lorsque votre eau bouillira, vous jetterez le tout ensemble dans une chocolatiere, & le remuërez bien avec le bâton a chocolat; vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, & le foueterez bien avec le bâton pour le faire mousser, & a mesure qu'il moussera, vous le verserez dans vos tasses l'une après l'autre; si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tasse d'eau avec une once de chocolat.

Et si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus; que vous ferez bouillir, & prendre garde qu'il ne soit tourné & qu'il ne s'en aille par dessus vous le retirez après du feu, & y mettrez autant de sucre & de chocolat comme à l'autre: vous pouvez pourtant diminuer la dose du sucre, si vous l'aimez moins sucré: le tout ainsi mis dans la chocolatiere, vous le remuërez bien avec le bâton pour le faire mousser, & le servüez.

Le chocolat est une composition de cacao d'Espagne, de vanille, de cloud de gérofle, de canelle, de macis & de sucre: le tout bien préparé on en fait une pâte que l'on met par livres, demie livres, & par quarterons, & l'on s'en sert comme il est dit ci-dessus; ses propriétez sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine; de soûtenir & rétablir la chaleur naturelle: il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre a beaucoup d'autres choses qu'il seroit trop long de déduire ici.

CHOU, en Latin *Brassica*. C'est une herbe potagere, dont il y en a plusieurs sortes; savoir, les choux qu'on nomme d'aubervilliers, les choux blancs, les choux blonds, les choux cabus, choux de chien, les choux crépez, les choux fleurs, les choux frisez, les choux de Gennes, les choux baraibes, les choux à large côte, les choux marins, les choux pancaliers, les choux pommez, les choux poivrez, les choux raves, les choux romains, les choux de Milan, les choux rouges, & les choux verds. On les cultive dans les Jardins, & on les emploie dans la cuisine.

CHOUX D'AUBERVILLIERS. Ce sont les choux qui sont cultivez dans le terroir d'Aubervilliers, village près de Paris: on les estime parce qu'ils sont fort délicats a manger, & qu'ils sont extrémement francs.

CHOUX BLANC, on l'appelle aussi choux de Savoye. Ses feuilles qui naissent a une tige fort courte, sont de deux sortes, les unes sont amples, presque rondes, rougeâtres & tombent au bout d'un certain tems; les autres qui sont aussi larges, & arrondies, mais de couleur blanchâtre, restent, & forment une grosse tête arrondie, massive & blanche. On appelle cette tête pomme de choux.

Culture des Choux blancs.

Les Jardiniers pour aider à la former ont coûtume de lier les feuilles ensemble, lorsqu'ils voyent qu'elles commencent a s'unir. Ces têtes de choux qui sont cultivez en Flandres dans une bonne terre, viennent si grosses qu'elles pesent quelquefois jusqu'a quarante livres.

CHOU BLOND. Ses feuilles sont arrondies, d'un verd roûgeatre, & attachées à des queuë longues. Le chou blond en croissant blanchit & prend une couleur bleuâtre.

Culture.

Les choux tendres ou blonds, ne se sement qu'au mois d'Août, pour être replantez un peu avant l'Hiver: ils s'accroitront & vous fourniront pendant tout l'hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent & les rendent très-agréables à manger.

CHOU CABU. Les feuilles du chou cabu ressemblent a celles des autres choux; la couleur en est pourtant fort diversifiée, elles forment aussi une pomme, ce qui fait qu'on nomme ces deux especes de choux, le cabu & le blanc, choux pommez.

Lieu. On les seme & plante en lieu humide: il fleurit en Mars & Avril.

Propriétez. Il n'a pas des qualitez différentes de celles des autres choux, si ce n'est qu'il est plus malsain à manger que les autres: il engendre des humeurs mélancoliques, & offense la vûë; il est moins nuisible, si on le cuit premiérement dans de l'eau, puis dans du bouillon gras avec du fenoüil.

Pour les faire promptement pommer.

Les curieux en transportant les choux mettent de la Lacque avec une pincée de nitre sous la racine; après cela on les voit rejetter & pommer à l'admiration, qui voudroit faire à peu près la même chose, en remuant les laituës ou la chicorée, on verroit des laituës pommées grosses comme la téte, & des chicorées monstrueuses; le goût en seroit même plus agréable.

CHOU DE CHIEN. Ses feuilles naissent d'eux à deux par intervalles des nœuds des tiges, c'est plûtôt une espece de mercuriale, on lui attribuë aussi les mémes vertus qu'à la mercuriale.

On distingue deux especes de choux de chien, qu'on appelle l'un apocynon non rampant, & l'autre apocynon rampant.

Description de l'Apocynon non rampant.

C'est un arbrisseau qui jette de grands sarmens de mauvaise odeur, & pliables comme des oziers qui sont difficiles à rompre; sa feuille est semblable à celle du lierre, hors qu'elle est un peu plus molle & plus pointuë au bout, & d'odeur désagréable: elle est un peu visqueuse & pleine d'un jus jaune; il produit des gousses comme la fleur longue d'un doigt, au dedans desquelles est une graine noire, petite & dure.

Lieu. Il nait dans la Syrie, dans la Pouille & dans le Languedoc proche le pont du Gard, & fleurit en Juin.

Propriétez. Il est fort chaud, mais non pas si sec. Il est venimeux aux hommes, & les feuilles incorporées avec de la graisse & de la pâte, font mourir les chiens. les loups & les renards qui en mangent. *Voyez* Matth. liv. 4. chap. 76.

Description de l'Apocynon rampant.

L'Apocynon rampant, non-seulement se traîne à terre, mais rampe sur les Arbres quelque hauts qu'ils soient; son lait est parfaitement blanc comme celui des Tithymales; ses gousses sont de la longeur de celles d'oleander, ou de rosage; quoique plus menuës elles sont acouplées & faites en croissant, n'étant pas si pointuës que celles de l'autre apocynon. Il a les mémes proprietez, mais plus moderées.

CHOU *Crêpé* ou FRISE.

Les Allemands l'appellent *Kraut*; c'est-à dire l'herbe par excelence: ils la font confire dans du vinaigre avec du poivre & du sel: ils font peu de repas où le chou ainsi confit ne se serve d'abord dans un très-grand plat en pyramide; ils en ont comme nous de plusieurs sortes.

Description. Le chou crêpé comme la plûpart des autres, a des fleurs jaunes, & une graine semblable à celle des raves, enfermée dans une gousse de couleur rougeâtre & un peu obscure, il a les feuilles rondes & crépées.

Lieu. On le seme dans les Jardins.

Pre-

Proprietez. Il mollifie & nettoie; étant mangé, il arrête les tremblemens des membres, la foiblesse de la vûë, & les fumées du Vin; étant legerement cuit & pris en bouillon, il lâche étant fort cuit, & en substance il resserre; sa graine pilée grossierement prise dans du bouillon humé, il engendre quantité de lait aux femmes; la cime des Choux est bonne pour l'estomac, & fait uriner; mangée a la fin du repas, elle empêche d'enivrer; le suc crud pris en vin est bon contre la morsure des Viperes; on applique les feuilles sur les gouttes des pieds.

CHOU FLEUR. Ses feuilles sont plus grandes que celles du Chou blanc pommé. Elles sont ordinairement d'une belle couleur verte, quelquefois elles sont de couleur jaunâtre & bleuâtre. La tête qu'elles forment est plus molle que celle des autres Choux pommez.

Culture des Choux-Fleurs.

La graine nous en est appoṙtée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Isle de Candie, & autres endroits du Levant: ce n'est pas qu'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi; mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou têtes; elle est sujette à degenerer en Choux Raves, & Navets: c'est pourquoi il sera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami ou par quelqu'un à Rome.

Pour connoître la bonne graine (qui est la plus nouvelle) il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée; petite ou dessechée, ce qui marqueroit qu'elle est vieille; il faut encore qu'elle soit de couleur rouge & non pas d'un rouge clair, ce qui seroit connoître qu'elle n'auroit pas bien meuri sur le pied.

Etant pourvû de bonne graine, vous la semerez a la maniere d'Italie ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne on la seme dans des caisses ou bacquets durant la pleine Lune d'Août; elle leve promptement de terre, & se fortifie avant l'Hiver: La gelée venant vous mettrez vos bacquets dans la cave jusqu'au renouveau; les gelées étant toutes passées, vous les replanterez en bonne terre: par ce moien vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées, auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparavant ils les arrachent, & les mettent a la cave, enterrent toute la racine & la tige jusques à la pomme, les rangeant côte à côte un peu en penchant: La ils s'achevent de pommer & se gardent fort long-tems: au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter en graine.

Les François se contentent d'en avoir pour la fin d'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'Hiver: ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui fassent leurs pommes vers le mois de Juillet: mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, & demeurent sans profiter faute d'humidité, ne produisant que de petites têtes & le plus souvent point: c'est pourquoi vous en semerez peu sur votre premiere couche dans votre melonniere en faisant de petits sillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans lesquels vous épandrez votre graine assez claire pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son terrat; deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos Melons seront hors de dessus la couche & replantez, vous pourrez y semer d'autres Choux Fleurs de la façon que l'on vient de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'Automne & seront serrez en un lieu exemt de la gelée pour être mangés pendant l'Hiver.

Pour les replanter vous attendrez qu'ils aient la feuille large, comme la paulme de la main, afin qu'ils soient plus forts: Vous leur rognerez le bout du pivot & les enterrerez jusqu'au collet, c'est-à-dire, que les feuilles de la cime ne sortent que de trois doigts hors de la terre: ou bien pour s'expliquer plus clairement vous les enterrerez jusqu'au dernier nœud d'enhaut, encore faudra-t-il que vous fassiez dans la terre comme de petits bassins de demi pied de diametre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement aux pieds quand vous les arroserez, étant comme inutile au reste de la terre ou il n'y a aucune racine.

La vraie distance pour les replanter, est de trois pieds en trois pieds, & deux rangs seulement à chaque planche: on aura soin de les sarcler & labourer quand ils en auront besoin, jusqu'a ce que les feuilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire des trous dans l'endroit où vous les planterez & mêler du fumier, vous en aurez du contentement, car ils feront la pomme beaucoup plus grosse.

CHOU FRISÉ. *Voiez* CHOU CREPÉ.

CHOU KARAÏBE. C'est une espece de Chou qui vient dans les Isles de l'Amerique.

Culture du Chou à large côte.

Les Choux à large côte ne seront semez qu'au mois de Mai, à cause de leur grande délicatesse; & s'ils ont assez de force pour être replantez au commencement du mois de Juillet, ils pommeront devant l'Hiver: a mon goût, il n'y a point d'especes de Choux qui égalent ceux-là; car ils cuisent promptement, & sont si délicats, que les plus gros cotons fondent à la bouche: si vous en mangez à jeûn un potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre: & de plus, quelque quantité que vous en aïez mangé, elle ne vous renvoiera aucuns rapports à la bouche; c'est une espece de Choux qu'on ne vous sauroit trop louer, pour vous persuader à en garnir votre jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

CHOU DE MER. Il est different des autres, aiant la feuille semblable à celle de la Sarazine ronde, longue & menuë: chaque feuille sortant par un long pied de la tige & des branches qui sont rouges; il a peu de suc; mais il est blanc & salé, un peu amer & de substance épaisse; ses fleurs sont comme celles du Smilax, unies & semblables a un calice.

Lieu. Il croit au bord de la mer, & fleurit en Juillet; on le peut garder depuis ce tems pour s'en servir en Medecine.

Proprietez. Il est amer, salé & ennemi de l'estomac; il purge le corps, étant cuit dans du bouillon; sa decoction prise avec de la Rhubarbe, fait vuider les eaux aux hydropiques, ce que font aussi ses feuilles seches, y ajoûtant de la Rhubarbe.

Pour faire Choux d'une excellente saveur & grandeur.

Si avant toutes choses vous les semez en terre labourée, & après si vous coupez les branches les plus basses qui sont près de terre, & comblez de terre les autres, lesquelles jettent à plaisir, de telle sorte qu'il n'apparoisse plus que le dessus & sommet du Chou; & le plus qu'il est cultivé, sarclé & fumé, mieux il se porte, & rend des jettons & tendons plus gros & plus grands. *Mizaud.*

CHOU POMMÉ. C'est celui dont les feuilles forment une tête arrondie comme une pomme. Les Choux pommez sont les Choux blancs & les Choux Cabus.

CHOU POIVRÉ. C'est une espece de Chou qui croît dans les Isles de l'Amerique, & qui ressemble fort au Chou Karaïbe.

CHOU RAVE. C'est un Chou qui a la tige charnuë, ronde & blanche en dedans comme une Rave.

CHOU ROUGE. Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans votre Jardin, pour la necessité en certaines maladies.

Il y a une autre sorte de Choux qui sont fouettez de quelques veines rouges, & dont le pied au tems qu'on les replante, est tout pourpré: ceux-là me semblent les plus francs de tous; car ils pomment tout près de terre, jettent peu de feuilles avant que de pommer, & se serrent de telle façon que la pomme est toute plate par-dessus.

Il y a encore une autre espece de Choux extrémement musquez, qui ne font qu'une petite pomme, mais ils sont beaucoup à priser, à cause de leur bonne odeur.

Proprietez des Choux.

En tous tems on aura des Choux en son Jardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en tems & necessité de maladie on pourra aider a ses gens; car le premier bouillon, principalement de Choux rouges, avec beurre ou huile sans sel, lache le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure; si a ce bouillon vous mêlez du sucre, il sera très-singulier pour les asthmatiques & pulmoniques; le jus de Choux avec du sucre est propre a ces affections. La semence de Choux en bouillon ou en poudre, est bonne contre les Vers des petits enfans. Le Chou cuit & saupoudré de Poivre long, mangé avec bon bouillon, apporte quantité de lait aux nourrices. Le jus ou suc de Chou bû, combat le venin pris a manger des Champignons. La moëlle de Choux cuite avec l'Amande, & mêlée avec Miel despumé, est singulier pour ceux qui ont courte haleine, pour en user en forme de sirop. En un mot, le chou est utile a toute chose; les Romains en ont fait si grand cas autrefois, qu'après avoir chassé les Medecins hors de Rome l'espace de cent cinquante ans, n'usoient d'autre medecine que de Choux en toutes maladies. La lessive faite avec de la cendre de Choux, est bonne pour laver la tête. Les cendres de Choux, mêlées avec le blanc d'œuf, guérissent les brûlures.

Dans la Medecine il n'y a que la graine qui soit en usage; on se sert ordinairement de celle de Choux communs pour faire mourrir les Vers, & de celle de Choux rouges, pour remédier aux incommoditez qui surviennent a la poitrine, & particulierement à la toux; c'est aussi celle qu'on a accoûtumé de préferer a celle des autres Choux dans l'Eclegme de *Caulibus*.

Culture générale des Choux.

Les Choux, de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre a giboyer, & rougeâtre tirant sur le minime-brun.

Les Choux de toutes les especes se semeront sur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre; il faut faire de petites raïons en travers de votre couche, & y semer la graine assez claire, & non confuse.

Dans le mois d'Avril vous en resemerez d'autres sur la même couche, à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres; & dans les Païs ou l'on ne fait point de couche, a cause de la rareté du fumier, préparez la terre en mêlant du fumier prim, ou crotin de Cheval, que vous mettrez dans des pots ou des caisses, où vous semerez vos graines de Choux, qui seront mises en quelque abri dès le commencement de Mars, & qu'on tiendra arrosées de tems en tems, pour les pousser & les pouvoir lever plus promptement, pour être ensuite replantez.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie, & les Pancaliers sont les plus en estime, a cause de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la terre étant profondément labourée, & bien fumée sous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pied près du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large d'un demi-pied, revenant a rien par en bas, comme une raie de terre à Blé labourée de nouveau: dans ce rayon, vers la fin du jour en beau-tems, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux jusqu'au collet des plus tendres feuilles, en rognant le bout du pivot: vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & étalent, puis les ferez arroser soigneusement, répandant l'eau dans cette rigole seulement, d'autant qu'il n'est pas necessaire d'arroser toute la planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrez entiers, & particulierement les blonds pour geler; mais cela n'est pas si commode que par planches pour l'arrosement, joint aussi que chaque plan-

planche distinguera plus facilement les especes que vous mettrez chacune à part.

Vous aurez soin d'ôter toutes les feuilles mortes des Choux pour plus de propreté, évitant la mauvaise odeur qui provient de la corruption des Choux, car cette pourriture a beaucoup de Vermine, comme Limats, Grenoüilles, Crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien vous marcherez sur le tronc, faisant pancher le chou sur le coté, cela empechera qu'il ne graine si-tôt, & vous donnera le tems d'être mangé, en le prenant des premiers: pour la graine vous pourrez reserver de vos plus beaux choux, en les replantant en quelque abri des vents d'Hiver pendant les grandes gelées, & les couvant avec des pots de terre, & du grand fumier par-dessus: vous les découvrirez par fois dans le tems doux, & quand il fera Soleil pour les ravigoter, étant soigneux de les recouvrir la nuit, de peur d'être surpris de quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la serre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles, s'égoute, car elle les pouriroit: lorsque ce tems sera passé, vous les enterrerez jusqu'à la moitié du tronc, les mettant si près l'un de l'autre qu'ils se puissent toucher: pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laisser en leur place, ils souffriront l'Hiver, & graineront de bonne heure.

La graine étant meure, ce que vous connoîtrez quand les premieres gousses seront seches, & s'ouvriront d'elles-mêmes; alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & vous l'acôterez à vôtre contre espalier, pour achever de meurir & de secher; il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'Ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en fasse écosser beaucoup.

Dans le mois d'Août vous semerez des Choux à pommes sur quelque planche à part, pour les y laisser passer l'Hiver en forme de pepiniere, jusqu'au renouveau que vous les replanterez en la maniere qu'on a dit ci-devant: & c'est le moien d'avoir des pommes de très-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouverner.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos Choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, ils repousseront de petites rejets, que les Italiens appellent *Broccoli*, & les François des *Broques*, elles se mangent ordinairement en carême à la purée, & en entre-mets, sur les meilleures tables.

Arrosement des Choux.

Quelques-uns les arrosent avec de l'eau salée pour les faire plus tendres, & d'autres leur sement du Salpétre pardessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menuës criblées, pour les garantir des Chenilles & autres vermines; sur tout le Chou ne doit être planté près de la Vigne, ni la Vigne près du Chou.

Secret pour empêcher les Insectes, & les Oiseaux de détruire les Choux.

Il y a plusieurs petites animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeunesse qu'en leur accroissement; comme les Tiquets, qui sont une petite espece de Mouche verte qui saute, les Limats, Fourmis, Pucerons, & autres; le seul reméde que j'y trouve, est le frequent arrosement, qui les étrange ou fait mourir; car durant la grande secheresse on voit perir journellement les Choux par l'importunité de ces animaux; il fait bon semer des Choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau tems: afin de remédier aux desordres que ces petites bestioles leur font, vous le pourrez faire facilement sans dépense, en vous servant du labour que l'on aura donné à vos espaliers, ou élevant vos jeunes Choux, les frequens arrosemens profiteront aussi à vos Arbres.

Dans les couches il s'engrendre des Orbecs, & des Courtillieres, qui rongent les semences & les germes: pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme verres à boire, & autres: il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche, les emplissant d'eau à deux doigts près du bord: ces vermines en courant par la couche, tomberont dedans & se noieront.

Les Oiseaux sont fort friands de la graine lorsqu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son ecorce au bout de sa feuille; on vous veut enseigner des moiens pour les empêcher d'aprocher: l'un en mettant quelques rets par dessus la couche, qui soit soutenus à demi-pied de haut, l'autre en faisant de petites moulinets de carte, comme ceux dont les enfans se joüent en courant contre le vent, mais au lieu de les faire de carte, il faut se servir du bois de Sapin leger, comme celui des boëtes à confitures, & à l'Arbre qui soûtiendra les ailes, y mettre quelque petit grelot, cela empechera de jour les Oiseaux, & de nuit les Mulots; car pour peu de vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont à vôtre intention.

Differentes manieres d'aprêter les Coux. Potage aux Choux.

Prenez des Choux verds ou d'autres, & les aïant lavez, hachez-les bien menu, puis passez-les dans du Beurre ou de l'Huile, & versez-les dans un pot, où il y ait de l'eau bouillante, ou de la purée de Pois qui soit claire, mettez-y du Beurre, une croute de pain, du Sel, un Oignon piqué de quelques Cloux de Gérofle, avec un peu de Poivre si vous l'aimez, & faites cuire le tout.

Choux pommez farcis.

Pour l'ordinaire les Choux pommez ne se mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils sont mis simplement au pot, ou bien on les farcit avant de les y mettre: & pour y réussir on leur ôte leurs plus grandes feuilles pour les faire bouillir dans l'eau; puis on les retire pour les mettre égouter, après quoi on les étend en ouvrant jusqu'au cœur pour y mettre la farce que voici.

Aiez de la chair de Volaille, un morceau de cuisse de Veau, du Lard blanchi, des Champignons, du Persil, de la Ciboule; le tout haché ensemble avec du Sel & du Poivre, & assaisonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œuf; cela fait, remplissez le Chou que vous voulez farcir, fermez-le, liez-le, & le mettez au pot, étant cuit, tirez-le dans un plat, & le servez tout chaud sans bouillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de Poisson, assaisonnée de Sel & de Poivre, & d'autres fournitures: & à l'égard des autres Choux, on les mange ou en potage, ou en guise de Choux Fleurs.

Maniere d'aprêter les Choux Fleurs.

Quand on veut preparer des Choux-Fleurs, on commence d'abord par eplucher leurs pommes, en ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches; cela observé on les fait cuire avec de l'eau, assaisonnée de Beurre, de Sel, de Poivre & de Clous de Gérofle; on les met égoûter, puis on prend du Beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met aussi les Choux, après y avoir mêlé un filet de Vinaigre, assaisonnez de Sel, de Poivre, de Muscade; après que la sauce est liée, on les sert chaudement.

Pour confire & conserver des Choux cabus.

Il faut les couper en plusieurs tranches, les saupoudrer avec beaucoup de Sel & des clous de Gérofle grossierement concassez, & les coucher dans un pot de terre plombé, faisant une couche de Sel, puis une autre de Choux jusques au haut du pot. Le premier & le dernier lit doit être de Sel. Ensuite il faut remplir le pot de bon Vinaigre, & le tenir bouché. Lorsque vous voudrez tirer de ces tranches de Choux, ne vous servez pas d'une cuillere de fer, mais d'argent ou de bois: prenez garde de tremper le doigt dans le Vinaigre. On peut en manger en salade avec des feuilles de Laituës, ce qui fait qu'on les prend pour des Laituës pommées; mais alors il n'y faut point mettre de Gérofle, mais seulement du Sel.

Chou. C'est aussi une sorte de pâtisserie en forme de gâteau.

Maniere de faire de petits Choux.

Il faut prendre gros comme le poing ou environ de Fromage non écremé, fait du jour même; mettez ce Fromage dans une écuelle, délayez-le bien, ajoûtez-y du Sel écrasé, & quelques pincées de Fleur de Farine; mais en plus grande quantité que dans le Poupelain. Enfin vous delaïetez tout avec la gache de bois.

La pâte étant faite, il faudra en coucher séparément sur du papier graissé de Beurre, environ la grosseur d'un œuf plus ou moins, faites-les ronds & les dorez un peu & doucement, puis vous les mettrez au four.

Il faut que l'atre du four & le four aussi, soit chaud de bonne sorte.

Lorsque les petits Choux seront cuits, vous pourrez les couper par la moitié, & les plonger dans du Beurre, puis les accommoder comme nous l'avons dit du Poupelain.

Ou bien vous pouvez couper par morceaux des petits Choux & les mettre dans une écuelle avec un peu de Beurre non salé & de l'eau Rose, faites les chaufer & mangez.

C H U.

CHUTE. *Pour les chûtes violentes.* Faites promptement avaler à la personne tombée un demi verre d'Huile d'Olive, & tout le sang & le Cerveau se calmeront, sans qu'il y ait aucune syncope; si tout le corps est meurtri, écorchez incontinent un ou deux Moutons, pour l'envelopper de leurs peaux, dans vingt-quatre heures il sera remis, & sentira plus distinctement ses principales blessures; s'il y a fracture ou dislocation d'os, mettez le malade entre les mains des Chirurgiens: mais s'il n'y a que meurtrissûre, ou foulûre des nerfs, vous appliquerez sur la partie de l'Onguent ou de la toile, que vous trouverez décrit pour les fluxions ou blessures.

Pour les Chûtes, particulierement des lieux fort hauts.

Prenez un gros Coq, qui ait une grande crête, coupez-lui avec des ciseaux un morceau de sa crête, recevez le sang qui en sortira avec une cuillere, & faites le boire tout chaud au blessé qui reprendra un peu de sentiment: coupez un autre morceau de cette crête, & faites-lui encore boire ce sang qui en proviendra, réïterez toûjours de même jusques à ce que vous aurez coupé toute la crête du coq; ce sang donnera tant de vigueur & de force au blessé, qu'il sera en état de se confesser & se faire pancer.

Quand on a le corps tout brisé; reméde éprouvé plusieurs fois.

Il faut prendre une grande poignée de Paquerette, autrement Marguerite, avec la fleur, la feuille, la racine, & tout ce que l'on trouvera dans la saison qu'on en aura besoin, les piler, & ensuite les mettre tremper dans un verre de Vin avec une petite branche de Myrrhe, pendant douze heures ou plus, mais pas moins de quatre heures, & ensuite les bien presser & faire boire le Vin au malade. *Voiez*, Douleur.

C H Y.

CHYMIE. C'est un Art qui enseigne à separer les differentes substances qui se rencontrent dans un mixte. On entend par les mixtes les choses qui croissent naturellement, à savoir, les Mineraux, Vegetaux & Animaux. Sous le nom Mineraux, on entend les pierres, &c. Sous le nom Vegetaux, les Plantes, les Gommes, les Resines, les Fruits, les sortes de Fungus, les Semences, les Sucs, les Fleurs, les Mousses, & toutes les autres choses qui en viennent. Sous les animaux, & ce qui leur appartient, comme leurs parties & leurs excremens.

Les Chimistes prétendent retirer cinq sortes de matieres des corps composés, savoir, le Sel, le Soufre ou l'Huile, l'Eau ou le Phlegme, la Terre & l'Esprit ou le Mercure. Ils les regardent comme les principes dont sont composés tous les corps de quelque nature qu'ils soient: parce qu'effectivement, ils les separent de la plûpart des corps, qu'ils

qu'ils ont entrepris de décomposer, & s'il y a quelques mineraux ou métaux dont ils ne tirent point tous ces principes, c'est qu'ils sont trop étroitement liés les uns avec les autres, & que l'art n'a point encore été poussé aussi loin qu'il le peut être.

On ne doit point mettre l'esprit ou le Mercure au nombre des principes de chimie, puisqu'on sait à présent que dans les plantes ce n'est qu'un soufre détrempé dans l'eau, & dans les minéraux ou métaux, c'est un sel dissous dans le phlegme. Il ne faut donc reconnoitre que ces quatre principes palpables, le sel, le soufre, le plegme & la terre.

Le sel est pesant & s'éleve, le dernier des corps mixtes, il est incisant & pénétrant, il donne la consistance aux corps, il les préserve de la pourriture & les rend capables de produire diverses saveurs, suivant qu'il est diversement mélangé avec les autres principes, particuliérement avec le souffre. Il y a plusieurs sortes de sels.

Le souffre lie les autres principes, il adoucit les sels en enveloppant leurs pointes, & en bouchant les pores des corps il empêche la corruption. Delà vient que les plantes qui abondent en huile conservent longtems leur verdure.

Le phlegme ne se sépare jamais pur des corps mixtes, il retient toûjours quelque impression des autres principes, d'ou vient qu'il est plus détersif que l'eau commune.

La terre est le dernier principe & celui qui reste après que les autres ont été enlevés par la violence du feu.

On retire ces différens principes par la distillation; voïez ce mot, vous y trouverez les vaisseaux dont se servent les chimistes, & plusieurs manieres de distiller les végétaux.

C I B.

CIBOULE, en Latin *Cepula*. C'est un petit Oignon; on le met dans les sauces & dans les salades.

Culture des Ciboules.

Elles se multiplient de graine qu'on seme sur planche, pendant presque toute l'année, excepté pendant le grand froid. Losqu'elles levent trop druës il les faut éclaircir.

On les replante de cuisses depuis la plus grosse jusqu'à la civette d'Angleterre; on en met quatre ou cinq ensemble pour en faire une touffe: & selon la grosseur de la ciboule, vous les éloignerez, n'y aïant autre soin pour les gouverner que de les bien sarcler, biner, & si vous voulez, fumer avant l'hiver.

On les pourra laisser en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante grossissant toujours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il sera bon pourtant de trois ou quatre ans l'un de la relever, & de la replanter en un autre endroit, d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même sorte, & s'éfruite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuse & debile, si elle y séjourne plus longtems.

C I D.

CIDRE. Il n'est rien pire que de boire de l'eau, & c'est ce qui a obligé l'homme, outre le vin, d'inventer plusieurs autres sortes de boissons, parmi lesquelles le cidre, après cette liqueur dont je viens de parler, peut a bon droit tenir rang.

C'est des Normands, dit-on, qu'on en tient la premiere invention; car ces Peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviserent pour ne point être obligés de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépense pour tirer des vins de loin, ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire; s'aviserent, dis-je, de planter des Pommiers, & par de certains moïens qu'ils trouverent, ils surent du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'hui, & qu'on appelle cidre.

Le meilleur & le plus fort, est celui qui se fait avec les pommes les plus douces, qui semblent comme insipides au goût, tant elles ont de douceur: telles sont les pommes de hurlieux, ou de coqueret: pour faire que le cidre acquit une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servit des pommes que lorsqu'elles sont parvenuës à une juste maturité; mais comme la tardiveté de quelques années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il est nécessaire, on le fait telles qu'elles sont, lorsque la S. Michel, qui est le tems de les abattre, est arrivée.

A l'égard des pommes qui sont mûres dans cette saison, on ne tarde point de les emploïer aussi-tôt à faire du cidre: & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus que dans quelque endroit où on les porte exprès, elles soient venuës au point de maturité qu'on le demande: & un mois suffit aux unes pour la leur faire acquérir, au lieu qu'il y en a qui vont jusqu'à Pâques, après quoi il n'y a plus à retarder à les emploïer a cet usage; car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes: elles ne sont pas meilleures lorsqu'elles sont trop meures; si-bien qu'il faut s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le cidre, on prend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui à la forme ronde, pour les meurtrir sous une Meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont se servent les faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remuë les pommes dans l'auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le cidre ait plus ou moins de bonté: & ce remuëment se fait avec un rateau fait exprès.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte sur la mer du pressoir, où on les accommode a mesure qu'elles y surviennent.

Pour cela, on dresse la motte avec une longue paille qu'on met lits par lits sucessivement avec les pommes, de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée; & si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Ainsi que du vin, on fait de la piquette de cidre qui est la boisson ordinaire du commun: & pour y réussir on prend le marc apres qu'il a été bien pressé, qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainsi mis, on le reporte sur le pressoir, pour en tirer jusqu'a la derniere goûte.

Autre Cidre appellé Picalle.

Ce n'est pas seulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui suit de faire du cidre, en prenant des pommes qu'on se contente de casser, & dont on remplit un tonneau: cela fait, on a soin que le tonneau soit bien enfoncé, puis étant en la place ou il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau jusqu'a deux doigts du bondon; on laisse bouillir ce cidre, & a mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veuille plus rien dire, j'entens qu'elle soit trop foible pour pouvoir supporter de l'eau davantage. *Voïez* POIRE.

C I G.

CIGUE. La ciguë est dangéreuse aux chevaux. Quand un cheval a mangé de la ciguë, la tête s'appesantit, de sorte qu'il chancelle & se laisse tomber contre les murailles.

Remédes.

Il faut saigner le cheval à la tête & l'étuver avec une chopine de vin vieux jusqu'a ce qu'il soit guéri.

C I M.

CIMENT *Pour le verre & pots de terre.* Il faut prendre le blanc d'un œuf, le mettre avec de la chaux-vive & de la farine de seigle, & détremper le tout avec de l'eau salée.

Autre Ciment dur comme pierre.

Prenez de la chaux-vive pulverisée, mélez la avec deux fois autant de brique pulvérisée, détrempez le tout avec de l'huile de noix.

CIMIER. C'est la croupe du cerf, du dain & du chevreuil.

C I N.

CINABRE. On rend le cinabre ou vermillon plus beau, si on y méle en le broyant de l'eau de gomme-gutte, avec un peu de saffran. Cela l'empêche de noircir.

C I R.

CIRCULATION. Terme de chymie. C'est un mouvement qu'on donne aux liqueurs dans un vaisseau de rencontre, en excitant par le moien du feu les vapeurs à monter & à descendre. Cette opération se fait pour subtiliser les liqueurs ou pour ouvrir quelque corps dur qu'on y a mêlé.

CIRE. C'est l'ouvrage des abeilles. *Voïez* ce qu'on en dit dans l'article des mouches a miel.

CIRE D'ESPAGNE. C'est une composition qui sert à cacheter.

Cire d'Espagne.

Pour faire la cire d'Espagne, il faut prendre du cinabre environ deux treseaux; du blanc de Troïes, une once; de la graine de lacque, une once: du sang de dragons, deux trésea.; du benjoin un demi tréseau, & environ un demi quarteron de poix résine. Il faut d'abord faire fondre la résine dans une écuelle de terre & puis y mettre le blanc de Troïes, que vous passerez dans un tamis, & puis aprés y ajouter le sang de dragon, que vous passerez aussi, & la graine de lacque sans la passer, & deméler le tout sur un réchaud de feu, puis aussi y ajoûter le cinabre bien en poudre, & le broyer; puis aprés prendre le tout sur un baton, le prendre peu après pour le méler, & puis la polir, il la faut faire chauffer quand elle est en bâton, & puis rouler de rechef.

Pour faire les bâtons, frottez la tabe d'huile d'olive, vous y verserez dessus de la composition fonduë, qu'on roule avec la main; faites les bâtons; lorsqu'ils sont faits polissez-les les tenant près du feu, & les maniant tant que les creux se remplissent, remettez-les sur la table pour les faire tenir ronds.

Les creux étant remplis, vernissez les bâtons comme s'ensuit: On fait un vernis avec un treseau de cinabre, une once de poix résine, qu'on fait fondre, on y trempe une plume dans ce vernis pour en frotter les bâtons. Ce vernis remplit les cavitez, s'il y en a.

Il y en a qui jettent la composition fonduë dans des moules de ferblanc de la grosseur qu'on veut, & ils se trouvent fait & polis.

Il y en a qui recueillent la composition fonduë dans la terrine avec deux bâtons faits comme ceux des Pâtissiers, faisant attacher la composition au bout de ces bâtons, que l'on tient exposez au feu: & celui qui fait ces bâtons, en prend suffisament pour en faire un bâton, ainsi ils retirent jusqu'à ce qu'il n'y reste plus rien.

En les polissant sur une table avec un ais poli, avec un pollissoir de cierger; & pour les faire luisans on fait chauffer les canons ou bâtons, on les expose au feu sur un réchaud.

Nota.

Qu'on broie sur un marbre le cinabre, le blanc de Troïes de même; la gomme lacque se fond avec la poix-résine sans être pilée, le Benjoin aussi: on réduit en poudre le sang de dragon; quelques-uns se servent de la gomme de Lacque plate parce qu'elle coûte moins que l'autre gomme, mais la cire n'est pas si bonne.

Autre façon de faire belle Cire d'Espagne.

Prenez demi-livre de gomme adragant, un quarteron de Mastic, le tout pulverisé chacun à part, puis prenez un plat de terre vernissé que vous mettrez sur un réchaud à petit feu, puis prenez quatre ou

ces de résine en poudre, & mettez-la premierement dans le plat. Secondement, deux onces de térébenthine & mettez-la dans le plat avec résine, puis prenez les deux gommes & vous les mêlerez, les trempant avec l'huile d'aspic; puis prenez une demi livre de blanc d'Espagne bien pilé, mettez tout ensemble dans le plat, & vous les tournerez sur le feu avec un bâton; puis vous l'ôterez du feu & prendrez deux onces de cinabre bien pilé, & le mettrez au plat, remuant bien le tout: alors vous prendrez un bâton, & laverez vos mains, & formant les magdaleons, & si vous désirez qu'elles sentent bon, ajoûtez-y du benjoin en poudre.

Autrement.

Vous en ferez d'une autre façon, si vous prenez une once de mastic, du cinabre trois dragmes; ou si vous la voulez d'autre couleur, mettez-y ce qu'il vous plaira; mais premierement, fondez le mastic; & étant un peu refroidi, vous y mettrez le cinabre, & soudain la jetterez sur un marbre un peu chaud, oint d'huile d'amandes douces, & vous en formerez des batons.

Troisiéme façon.

Prenez calabre blanc, dissolvez-le en eau douce.

Pour faire de la Cire d'Espagne à l'épreuve.

Prenez de la gomme lacque, deux onces; du mastic une once: du sandarac, de la gomme Elemi, de chacun une once & demie: de la poix résine, un gros & demi: de la térébenthine de Venise, une once: baionne ou coleuvrée, trois gros, du cinabre ce qui suffira pour rougir, mettez le tout en poudre bien subtile, que vous mêlerez avec la résine & la térébenthine, & que vous broierez bien afin de réduire le tout en pate, ensuite vous le roulerez pour en faire des bâtons.

Autre.

Prenez de la poix grecque luisante que vous ferez fondre, & vous y ajoûterez du cinabre tant que vous voudrez pour lui donner couleur; vous y ajoûterez quelque bonne odeur pour la faire odoriférante.

CIRON. *Pour les Cirons des mains, & autres endroits du corps.*

I. Il faut laver l'endroit où vous aurez des cirons, gales ou tignes, de lait de vache, que vous aurez fait bouillir auparavant.

II. Prenez du soufre, jettez-en dans un réchaud de feu, & en parfumez l'endroit où sont vos cirons, gales & teignes.

III. Faites bouillir de la ciguë, & lavez de cette eau les cirons & les dartres.

IV. Faites une décoction ou lescive de feuilles d'aluine, d'autonne & de noïer en vinaigre bien fort.

C I T.

CITERNE. Si la nature du lieu ne permet pas, qu'à grands frais, on puisse faire des puits, pour lors & à ce défaut, l'on fait construire une citerne en un endroit où la saleté ne puisse aborder, car autrement l'eau n'en seroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut faire la citerne, ne soit point exposé au Soleil, ni a trop grand vent, & qu'on remarque que son eau differe de celle des puits, en ce que celle-ci ne veut point être renfermée, pour les raisons qu'on a données ci-dessus, & que celle-là au contraire veut toujours qu'on la tienne close, à cause que le trop grand air a coûtume d'attirer à lui tout ce qu'il y a de plus subtil, de telle maniere, que ce qu'il y a de plus grossier, demeure au fond, & par ce moien rend cette eau pesante, & sujette à causer des crudités dans l'estomac de ceux qui en boivent. Il y a des gens fort scrupuleux sur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs citernes; car ils prétendent qu'indifféremment elles ne sont pas toutes bonnes: celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, & les grandes pluies qui viennent d'abord après de grandes secheresses, sont du nombre des mauvaises; & ce sont celles-là, disent-ils qui sont cause quelque-fois que l'eau qu'on tire des citernes est d'un goût fort désagréable, même puant bien souvent. Pour les eaux qui tombent pendant l'Automne, le Printems & l'Hiver, lorsque le tems n'est pas bien rude; celles-là, dis-je, sont à ménager: & dans toute la belle saison, on estime les petites pluies du mois de Mai, qu'on a soin de ramasser exactement, comme étant les eaux les plus pures & les plus legeres, & qui purifient même celles qu'elles trouvent dans les citernes.

Pour la maniere de les construire on laisse cela aux maîtres de l'art; on prendra garde seulement que les murailles en soient bonnes, & bâties à profit, de crainte que l'eau ne se perde; que le dedans soit bien cimenté, principalement dans les encognures, sans qu'il soit besoin d'en faire de même à la voûte, par où l'eau ne sauroit se vuider. Quant à la grandeur, cela dépend de la fantaisie de celui qui en veut faire la dépense.

On fait comme on a coûtume de ramasser ces eaux; que c'est par des canaux faits de différentes manieres qu'on attache au bord des couvertures du logis, & qui conduisent ces eaux dans un petit bassin de plomb ou du fer blanc, dans le milieu duquel est un trou par où cette eau passe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la citerne, lui aide à descendre jusques dans une auge de pierre faite exprès proche de cette citerne, & dont voici l'usage.

Cette auge est mise pour recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la maison, & de-là les laisser écouler dans la citerne; mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui tombent du ciel, & qui toutes indifféremment reçûës, ne pourroient pas faire une bonne eau: comment donc s'y prendre pour n'y faire descendre que celles qu'on estime les plus saines & meilleures? si ce n'est par le moien de cette auge qui est percée en bas dans une encoignure, du côté où elle paroitra le plus en pente: ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laisser perdre les eaux, sera fermé, afin que cette auge venant à se remplir jusqu'à un certain endroit qui sera grillé du côté de la citerne, fournisse un passage à l'eau qu'elle renfermera pour tomber dans cette citerne. Et lors au contraire qu'on fera mépris des pluies qui tombent on aura qu'à laisser ce trou ouvert, en telle sorte qu'à mesure que l'eau y entrera, elle en sortira de même.

Il y en a qui ne se servent point de cette auge, & souffrent que l'eau tombe indifféremment dans un endroit soûterrain, bâti plus haut que la citerne, qu'ils appellent citerneau, dans lequel ils font mettre du sable de riviere, prétendant que l'eau passant au travers, se purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualitez, & que par conséquent l'eau qu'on tire de ces citernes pour boire, doit être merveilleuse. On se rapporte de toutes ces choses à ceux qui ont coûtume d'user de cette eau pour appaiser leur soif; mais on sait bien que dans beaucoup de citernes qui reçoivent ainsi leurs eaux, on y en puise de fort désagréable au goût; ce qui oblige de croire que l'usage & les eaux choisies qu'on y laisse entrer, pour ensuite se jetter dans la citerne, peuvent effectivement composer une eau meilleure, que de l'autre maniere; c'est mon sentiment, le suive qui voudra.

Pour entretenir proprement la citerne, il faut avoir soin de bien faire nettoier les endroits par où doit passer l'eau, qui seront des conduits près desquels on pourra aisément approcher; & crainte que la pluïe ne tombe directement dans la citerne, il faut au-dessus y dresser une couverture qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent dessus; & pour empêcher qu'on n'y jette rien de vilain dans l'auge dont on vient de parler, on la tiendra fermée à la clef d'un couvercle fait d'un bon bois. Bien du monde voudroit qu'on bannit les pigeons où sont bâties les citernes; mais si cela est absolument nécessaire, il ne faut donc jamais penser d'en construire dans une maison de campagne, ou un colombier apporte beaucoup plus de profit à son maitre, que ne fait pas une citerne.

CITRONIER, en Latin *Citreum*

Description. C'est un Arbre dont les feuilles sont d'une belle couleur vertes, luisantes, dentelées sur les bords & assez semblables à celles du laurier. Ses fleurs sont a cinq feuilles disposées en rond, odoriférantes, & d'une couleur blanche tirant sur le rouge ou sur le purpurin. A ces fleurs succede un fruit oblong qu'on nomme citron, dont l'écorce, & qui est épaisse & raboteuse, renferme une substance vesiculeuse divisée en plusieurs cellules remplies d'un suc acide, très-agréable au goût.

Lieu On cultive cet arbre en Provence, en Languedoc, en Italie & dans les Païs chauds.

Propriétez. Le citron est cordial, propre pour rafraichir, pour précipiter la bile & pour appaiser le trop grand mouvement du sang. Pendant les maladies épidemiques on porte sur soi un citron lardé tout au tour de clous de gérofle: C'est pour se garantir de la contagion.

Le citronier qu'on vient de décrire est celui qui porte des citrons aigres, il y en a un autre, dont les fruits sont doux. Ces citrons sont d'un goût assez fade, mais ils sont plus gros que les communs.

Le citron bergamote est le fruit d'une espece de citronier, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien s'avisa d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamote. C'est de ce citron qu'on tire l'essence de cedra, ou bergamote.

Maniere de tirer l'essence de Cedra.

Aïez un vase de terre d'une assez grande capacité, & dont l'ouverture soit telle qu'elle puisse être fermée par les bouts de deux doigts, avec lesquels on doit presser l'écorce de citron bergamote coupée par petits morceaux, de la même maniere qu'on presse les zests d'orange. Pour empêcher l'évaporation de cette essence, il est bon d'envelopper l'embouchure du vase avec du parchemin mouillé. On tire bien peu d'essence d'une grande quantité de petits morceaux d'écorce de citron, mais elle est bien meilleure que si on la tiroit par la méthode dont on se sert communément pour les essences.

On distigue encore trois sortes de citrons. La premiere, est le limon, dit en Latin *Limo* ou *Malum Limonium*: la seconde, est le citron, dit *Citrium*: & la troisiéme *Poncerium* qui est le poncyre, lequel est aussi appellé *Citrionatum*, ou *Pomum Adami*, ou *Pomum Assyrium*, & *Pomum Medicum*, à cause du Païs de Medie où le citron croit abondamment & sans grande peine, & à cause qu'il a plusieurs vertus médecinales, résiste aux venins, & à l'ardeur de la fiévre, il extenuë la bile crasse.

A l'égard du suc de limon, il est propre à la gravelle, & à nétoïer les taches du visage.

Leur écorce est alexipharmaque & cardiaque, elle fortifie l'estomac quand elle est confite, elle aide à la digestion, prépare la pituite, & la mélacolie; fait mourir les vers, & enfin corrige le mauvais air, particulierement en tems de peste. Sa semence a les mêmes vertus.

Pour faire des petits pains de Citrons.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux, & le battre avec un peu d'eau de fleur d'orange, puis prendre du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme de la pâte de masse-pain, vous y mêlerez parmi de la rapure de citron, puis vous la roulerez en petite boule gros comme le bout du pouce à-peu près; vous les dresserez sur du papier, & en les dressant vous les applatirez un peu; vous les mettrez dans le four, & lorsqu'ils seront cuits, vous les ôterez: voila ce qui s'appelle du petit pain de citron.

On fait de la conserve de rapure de citron. *Voïez* CONSERVE.

CITROUILLE, en Latin *Citrullus.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles découpées comme la coloquinte; mais plus grandes & plus rudes: Ses branches s'étendent beaucoup sur terre comme celles des melons: ses fleurs sont jaunes, ses fruits sont plus gros que les melons, unis, verts, & pesans, & quelquefois tachez de blanc.

Lieu. On seme les citrouilles dans les Jardins en lieu chaud: elles sont

ſont bonnes à manger en Juillet & Août, & entiérement meurs en Septembre.

Propriétez. Cette plante eſt bonne pour rafraîchir ceux qui ſont alterez en Eté, ſur tout dans la fiévre ardente. Sa ſenteur fait revenir ceux qui ſont évanoüis. La graine eſt bonne pour les reins & a la veſſie; elle provoque l'urine, & priſe avec du lait, elle ſert aux exulcerations de la veſſie, languine eſt bonne aux eſtomac ſecs & chauds; mais en général la nourriture n'en eſt pas bonne à cauſe des flegmes qu'elle engendre.

Culture des Citrouilles.

Les citrouilles ne ſe multiplient que de graine, qui ſont plates en ovales, & aſſez larges, blanchâtres & comme fort proprement rebordées tout au tour, à la réſerve de la baſe par où elles tiennent à la mere citrouille quand elles ont été formées dans ſon ventre.

Avant que de ſemer la graine, il eſt bon de la faire tremper dans l'eau pour faire gonfler le germe & avancer la végétation; quand on la ſeme on doit par précaution en mettre deux dans un même trou. Si ces deux graines pouſſent des tiges on peut en arracher une, & laiſſer l'autre.

Les citrouilles s'élevent ſur la couche, ſe replantent comme les melons & concombres; mais plus communément en pleine terre; vous les placerez en quelque endroit de votre Jardins aſſez ſpacieux, a cauſe de leurs jets qui ſe trainent par fois aſſez loin ſans noüer du fruit.

Pour les replanter vous ferez des trous fort éloignez les uns des autres, comme de deux toiſes, & vous mettrez à chacun deux boiſſeau de petit fumier, a cauſe de la force de la plante, & vous les ferez bien arroſer.

Leur cueillete ſe fait lorſqu'elles ſont en parfaite maturité, que l'on appelle aouſtées: elles ne ſe gâtent point ſur la terre, mais elles meuriſſent de plus en plus.

Aux premieres fraicheurs on les cueillera le matin, les mettant eſſuyer en monceau à la chaleur du jour, puis on les ſerrera en lieu temperé de chaud & de froid, ſur des ais ſans ſe toucher, & ſur tout on les gardera de la gelée; car elles ſeroient entiérement perduës.

Pain de Citrouille.

Si vous avez une trop grande quantité de citrouilles, ou plus qu'il n'en eſt beſoin pour nourrir votre famille, vous en metterez dans le pain du commun, mêmement dans le vôtre: pour ce faire vous ferez bouillir de la citrouille tout de la même façon que celles que l'on fricaſſe; il faut pourtant qu'elle ſoit un peu plus cuite, puis vous égouterez l'eau, & détremperez votre farine avec cette citrouille, & vous en ferez le pain à l'ordinaire; il en ſera plus jaune, de meilleur goût; un peu gras cuit, & il eſt très-ſain pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement.

Citrouille en Potage.

On fait un potage à la citrouille, en la coupant par petits morceaux qu'on paſſe a la poële, au beurre blanc avec du Sel, du poivre, du perſil, du cerfeuil & autres fines herbes, puis on la met dans un pot de terre avec du lait bouillant, enſuite on dreſſe le tout ſur du pain, après quoi on y met du poivre blanc; il y a encore des potirons, des bonnets de prêtre, & des trompettes d'Eſpagne qu'on apprête de la même maniére, étant tous fruits d'une pareille nature.

Autre potage à la Citrouille.

Coupez la citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du ſel, un ou deux clous de gérofle, & du beurre à diſcretion, faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſoit quaſi en bouillie, & qu'il ne reſte qu'un peu de bouillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & ôtant le brûlé s'il y en a, ce que vous empêchrez la faiſant cuire à petit feu ſur la fin; lors donc qu'elle eſt cuite en perfection, & qu'il reſte fort peu de bouillon, s'il paroit encore de gros morceaux, vous les écacherez, puis mettez-y du lait, & lorſqu'il commence à bouillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & aïant taillé du pain dans un écuelle, il faut verſer ſur la ſoupe deux jaunes d'œufs délayez avec un peu de lait, y ajoûtant quelques cuillerées du plus clair du potage; & les jaunes d'œufs étant répandus ainſi ſur la ſoupe, il faut verſer le potage, & le mettre enſuite mitonner ſur un réchaud, gardant un peu de bouillon pour remettre à la place de celui qui ſe conſomme ſur le feu.

Quelques-uns y ajoûtent du ſucre, & un brin de Canelle; d'autres y mettent du poivre ou de la muſcade, mais il eſt meilleur étant aprêté ſimplement.

La citrouille eſt bonne au lieu d'herbes dans un potage à la viande: & quand on en a de cuite en cette maniere, vous en pouvez mettre à part avec une ſauce au beurre blanc: on en peut mettre auſſi dans le pot avec les herbes au lieu de concombres.

Citrouilles fricaſſées.

On commence à les couper par tranches, & ôtant les ſemences qui ſont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour enſuite les mettre bouillir dans un peu d'eau pour les faire amollir; cela étant, on les laiſſe égouter, puis on les fricaſſe, en y mettant du lait, du beurre, du ſel, & du poivre, & lorſqu'elles ſont cuites, & avant que de les tirer, on délaye les jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les ſert.

Autrement.

Coupez de la citrouille par tranches bien minces, ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poële ou il y ait de bon beurre roux ou de l'huile bien chaude, on y peut ajoûter un oignon ou une ciboule; faites bien cuire la citrouille, la remuant & retournant fort ſouvent pour empêcher qu'elle ne ſe brûle; & quand elle eſt cuite à demi ajoûtez du ſel menu, du verjus en grains & peu de muſcade; on peut écacher la citrouille quand elle eſt cuite entiérement, & de bon goût, y ajouter une pointe de vinaigre, ou de verjus, ou bien un peu de crême, & n'y mettre point de verjus, lui donnant encore un tour dans la poële.

Autre façon aiſée.

Pelez de la citrouille, puis coupez-la par tranches, les plus déliées que vous pourrez, mettez-la dans une terrine, poudrez-la de ſel menu: ajoutez-y un oignon coupé en deux, ou une couple de ciboules entieres, & la laiſſez pendant une heure ou deux jetter ſon eau ſans la mettre ſur le feu; puis on jettera l'eau, & vous fricaſſerez la citrouille dans une poële avec du Beurre ou de l'huile, & de l'épice, du vinaigre, du ſucre: on la peut piler avant que de la fricaſſer.

Autre maniere.

Coupez de la citrouille par petits morceaux, & mettez-la dans une poële avec un peu d'eau: il en faut peu, d'autant que la citrouille en rend beaucoup, faites-la bouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la remuant ſouvent, & quand elle ſera cuite, tirez-la a ſec, puis écachez-la avec une cuillere, ou dans un mortier, & fricaſſez-la enſuite avec du beurre ou de l'huile, y ajoûtant du bouillon du pot.

On y peut mettre auſſi de bon fromage coupé menu, & ajoûter à la fin quelques jaunes d'œufs délayez avec un peu de lait ou de verjus, aſſaiſonné le tout avec du Sel, un peu de canelle, ou d'autre épice: on peut y ajoûter du ſucre. Mettez cette farce dans un plat, tenez-la chaudement, & laiſſez-la épaiſſir ſur le feu autant qu'il vous plaira: on en peut mettre ſur un chapon bouilli ſur le potage.

Autre maniere de fricaſſer les Citrouilles.

Faites parbouillir de la citrouille avec un peu d'eau & du ſel, puis l'aïant tiré a ſec laiſſez-la égouter, on fait rouſſir du beurre dans lequel on met cuire de l'Oignon ou de la ciboule; puis on y met la citrouille, aſſaiſonnez le tout de ſel, de poivre, de verjus ou de vinaigre: on peut raper ou découper du fromage bien ſec; on peut encore mettre du lait ou de la crême en cette fricaſſée lorſqu'elle eſt faite.

Autre façon.

Faites parbouillir de la citrouille dans de l'eau & du ſel, puis faites-la égouter & la preſſerez auſſi, écraſez-la bien enſuite, & la metrez dans un poëlon, la faiſant cuire afin qu'elle ne ſente pas l'eau, & quand elle eſt bien cuite on y ajoûte du lait, on la met encore bouillir y ajoutant du ſucre, pour la rendre meilleure, puis mettez-en la groſſeur d'un poing dans un pot ou poëlon, avec près d'une chopine de lait, du ſel, un peu de poivre, un ou deux clous de gerofle, deux cuillerées de farine delayée avec un peu de lait, faites-la cuire doucement un bon quart d'heure, ou environ, ou juſqu'a ce que cet apareil ſoit épais comme de la bouillie bien cuite: on y peut alors ajoûter deux jaunes d'œufs délayez, puis vous dreſſerez incontinent après la citrouille, rapez-y du ſucre par deſſus.

Autrement.

Coupez de la citrouille par tranches longues, & poudrez-la de farine, ou la trempez dans la farine délaïée avec un peu de lait, ou bien du vin blanc, puis mettez-la frire dans du beurre ou de l'huile bien chaude; étant fritte tirez-la a ſec, poudrez-la de ſel, & l'arroſez de verjus ou de jus de citron, ou bien d'un peu d'eau roſe, y rapant du ſucre par deſſus: on peut faire parbouillir la citrouille auparavant que de la frire. Vous pouvez accommoder des courges en autant de manieres comme la citrouille: on en peut faire bouillir, puis l'accommoder en ſalade avec du vinaigre, du ſel, & de l'huile.

Citrouilles en Andouilletes.

Prenez de la citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs, frais caſſez, un peu de perſil bien haché avec des herbes fines, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de clous de gérofle broié; cela étant ainſi aprêté, formez-en des Andouilletes mettez-les cuire au four, avec force Beurre dans une lechefrite, ou terrine; & quand elles ſeront cuites, ôtez toute la ſauce pour les faire riſſoler; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les ſervez.

CIV.

CIVE'. Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par éxemple, un morceau de Porc frais ou de veau, ou plûtôt la moitié d'un liévre, ajoûtez-y d'autre viande, s'il eſt beſoin, battez la viande, & coupez-la par morceaux aſſez gros, & mettez-la dans un pot avec du ſel, un morceau de petit lard, un peu d'écorce d'orange, des foïes de volaile, ou le foïe d'un liévre, & de l'eau, ou plûtôt du bouillon de viande; & quand le civé ſera cuit à demi ou un peu plus, retirez les foïes s'il y en a, mettez au pot un petit bouquet d'herbes fines, quelque clous de gérofle, quelques oignons frits dans du ſain-doux, & du vinaigre, dans lequel on aura détrempé du pain ſeché au feu avec les foïes de liévre; achevez de faire cuire le civé doucement, enſorte que la ſauce ſoit épaiſſe, courte & bien liée, ou bien on dreſſe le civé ſur les tranches de pain ſechez au feu.

Autre Civé à la ſauce douce.

Prenez un chapon ou des poulets, ou d'autres viandes, & l'aïant fait rôtir un peu plus qu'à demi, mettez-la par morceaux dans un pot avec du bouillon de viande, du ſel & quelques clous de Gérofle, faites-les bouillir doucement quelque tems.

Il faut auſſi broïer avec du vinaigre des amandes douces qui aïent été ſechées au feu, & les paſſer par un linge ou étamine pour en avoir la moële ou lait, & faire tremper auſſi ſéparément dans du

 vinaigre

vinaigre du pain rôti, & le bien écacher quand il sera remplit, puis l'aïant mêlé avec du lait ou moële d'amandes, le verser dans le civé lorsqu'il aura bouilli quelque tems, y ajoûtant quelques morceaux de canelle liez ensemble & du sucre, ce qu'il en faudra pour faire la sauce douce; faites bouillir le tout bien doucement, jusqu'à ce que le civé soit cuit, le remuant & retournant de fois à autre pour empêcher qu'il ne s'attache au pot & ne se brûle.

C L A.

CLABAUT. C'est un chien courant, à qui les oreilles passent le nez de beaucoup. Ce nom vient de ce qu'il demeure à chasser & à rebattre des voïes en trois ou quatre arpens de bois, ce qu'on appelle clabauder, en ce qu'ils manquent de force, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

CLARIERE. C'est l'endroit d'un bois qui est dégarni d'Arbres.

CLAYE, dont se servent les Jardiniers pour passer, comme on dit, des terres a la claie. C'est une maniere de tissu de plusieurs brins de bois ronds garnis de leur écorce, & assez menus; c'est-à-dire, de la grosseur d'un bon pouce; ces brins de bois sont séparez l'un de l'autre d'environ un pouce, & liez en trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaine d'osier qui les entrelasse, & de plus attachés par derriere avec autant de traverses du même bois, ou un peu plus gros pour maintenir tout l'ouvrage en état, ensorte qu'à l'user la claie résiste a la pésanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & qu'elle ne se defasse point & ne se disloque si-tôt qu'elle feroit sans cela: ce sont les Vaniers qui font ces claïes d'environ six a sept pieds de haut & autant de large.

C L O.

CLOCHE pour les Jardiniers. Ce sont des ouvrages de verre faits à l'imitation d'une cloche de fonte, qui ont environ dix-huit pouces de largeur pas le bas de leur ouverture, & autant de hauteur avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre & les placer commodément; on en fait quelquefois de plus grandes. Ces cloches servent l'Hiver, & pendant toute la saison froide pour mettre sur les plantes qu'on échausse, & qu'on fait avancer par le moïen des fumiers chauds, par exemple, fraises, oseilles, asperges, melons, concombres, & petites salades, &c. Ces cloches les garantissent du froid & du vent; on dit donner de l'air à la cloche, c'est l'élever ou d'un côté seulement, ou par tout, ce qui se fait avec de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes: on dit, hausser les cloches, baisser les cloches. Les melons ne peuvent plus tenir sous les cloches, &c.

De ce mot de cloche on en fait un adjectif: cloché, pour dire, j'ai cent-deux pieds de melons clochez. Cela signifie garnis chacun de leur cloche.

CLOUX DE GE'ROFLES, en Latin *Cariophilli.*

Description. Ce sont les fleurs d'un arbre des Indes, dont la figure, la grandeur & les feuilles sont semblables au laurier, sinon qu'elles sont plus étroites, ainsi que celles des saules ou des pêchers; il a beaucoup de branches, & de fleurs qui sont premierement blanches, puis verdâtres, & enfin roussâtres: lesquelles étant endurcies sont les gérofles qui ont comme une tete au bout avec quatre petites dents etenduës en étoiles: cette fleur croit au bout des petites branches, comme le fruit du meurte.

Lieu. Il croit seulement aux cinq Isles des Moluques; on amasse les gérofles au mois de Septembre, au mois de Janvier & Fevrier

Propriétez. L'eau tirée des clous recens, sent merveilleusement bon, & est bonne aux symptomes du cœur; quelques-uns font süer ceux qui ont la grosse verole avec des cloux de gérofles, des noix muscades, du poivre long & noir. Les cloux de gérofles sont bons pour le foie, l'estomac & le cœur, & fortifient ces parties; ils aident a la digestion, & resserrent le ventre.

C O A.

COAGULER. C'est donner une consistance aux liquides en faisant consumer une partie de leur humidité sur le feu, ou bien en mélant ensemble des liqueurs de differente nature.

C O C.

COCHENILLE. C'est un petit Insecte qui se nourrit du suc des fruits rouges de l'Opuntia. Sa figure est assez semblable a celle des punaises qui s'attachent aux orangers. On croit que ce qu'on nous apporte sous le nom de cochenille, n'est que la partie du ventre de cet insecte couverte d'écailles qui est restée toute entiere: On n'y remarque rien de la partie du corps qui est vers la tête, ni des pattes qui se sont apparemment dessechées & réduites en poussiere.

On trouve ces insectes sur differens arbres dans la nouvelle Espagne; les Indiens ont soin de les ramasser & de les transporter sur l'*Opuntia* qui est une espece de figuier du Pais, dont le fruit est rempli d'un suc rouge. Les cochenilles se nourissant de ce fruit acquierent une belle couleur rouge; & quand ils sont d'une grosseur suffisante, on les tuë avec de l'eau froide, & on les fait sécher pour les apporter en Europe où l'on s'en sert pour teindre en écarlate.

On doit choisir la cochenille grosse, nette, bien nourrie, seche, de couleur argentée, brillante en dessus, & rendant quand on l'a écrasé une couleur rouge foncée.

COCHER, *son devoir.* Il faut en premier lieu qu'un cocher soit honnête homme, sage & point ivrogne, puisque la vie du Seigneur dépend souvent de sa conduite; il doit aussi se connoitre un peu en chevaux: qu'il les sache bien panser ou faire panser soir & matin, tenir ou faire tenir l'écurie bien propre; qu'il ait soin de faire ou de faire faire la litiere le soir, & la lever le matin, & ne point laisser fumer dans l'écurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers, pour la même raison; il faut encore qu'il ait soin de faire boire les chevaux a leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, & ne pas manquer a leur laver & faire laver les jambes, lorsqu'ils arrivent de la ville; le soir & le matin, leur visiter tous les jours les pids avant que de sortir, les bien faire ferrer & les entretenir de même, leur faire les crins de tems-en-tems & les tenir toûjours le plus propre qu'il est possible: il est pareillement encore de son devoir de nettoyer, ou faire nettoyer ou sont ses carrosses, tant par dedans que par dehors, les graisser ou faire graisser quand il est besoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien: & en cas qu'il y manque quelque chose, avoir soin d'en avertir l'Ecuier, le Maitre-d'Hôtel ou ceux qui en doivent avoir le soin; les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois; les bien laver, brosser & nettoyer tous les jours, afin que tout l'équipage soit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere satisfaction.

COCHON *ou* PORC. C'est un animal domestique très-connu qu'on engraisse, & dont on sale la chair qui est d'un bon goût. Sa femelle est appellée *Truye*, elle porte quinze ou seize petits cochons d'une seule ventrée, mais il ne faut lui en laisser que huit ou neuf, afin qu'ils profitent davantage. Le mâle se nomme *Verrat.* Celui qu'on chatre pour engraisser retient le nom de cochon ou de Porc.

Qualité du Verrat & de la Truïe.

Sa tête doit être grosse, son groin long, ses oreilles grandes & pendantes, ses jambes courtes & grosses, en un mot il doit avoir le corps gros & ramassé. Il faut que la Truïe ait les mêmes qualitez; que son ventre soit large & ample, & que ses tetins soient longs.

Tems de faire souer la Truïe.

C'est depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars. Car si on fait souer la truïe en Mai ou en Juin, les petits cochons qui naissent au mois de Septembre ou d'Octobre n'ont point le tems de se fortifier avant l'Hiver, ce qui fait qu'ils ne deviennent jamais beaux. La truïe donne des petits deux fois par an, & les porte pendant cinq mois.

On aura soin de separer les verrats d'avec les truïes de peur qu'ils ne les blessent & ne les fassent avorter; ou qu'ils ne mangent les petits cochons quand ils sont nez; c'est pourquoi on ne les envoïe pas ensemble aux champs. On doit aussi ne jamais laisser manquer la mangeaille à la truïe, de crainte qu'elle ne mange elle-même ses petits.

Maniere d'élever les petits Cochons.

Trois semaines après que les cochons sont nez, qui est le tems ordinaire de les sevrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe. On ne doit point manquer soir & matin de leur donner a boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son; ce soin dure jusqu'à ce qu'ils aïent atteint l'âge de deux mois. On choisit pour lors la quantité de ceux qu'on veut sevrer pour la provision de la maison, afin de vendre le reste.

Comme après cela on n'a plus une si grande quantité de cochons à élever, on peut leur donner la nouriture plus ample, c'est à-dire, qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit lait ou l'on méle du son, on leur en donne un peu plus que lorsqu'on en a beaucoup à nourrir.

Des laveures d'ecuelles faites de petit lait ne sont point mauvaises; & si c'est en Hiver on les fait tiedir sur le feu, puis on les jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves; on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture; & on se souviendra de les envoïer tous les jours aux champs avec les brebis; car d'élever ces petits cochons sans les envoïer paître, c'est abus, l'Eté se passe ainsi; mais quand l'Automne arrive, & qu'on pense a engraisser ces cochons pour les tuër, c'est une autre affaire; on doit pour lors tripler la dose & les gouverner comme on va l'enseigner.

Méthode pour engraisser les Cochons.

Pour disposer la nature des cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte. C'est ce qui fait que pendant huit jours on prendra des choux qu'on fera boillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi lesquels on mélera du petit lait, des laveures d'écuelles, & de l'eau; si cela ne suffit pas pour détremper suffisamment ce son, & ces choux, puis on laissera refroidir cette mangeaille jusqu'à ce qu'on y puisse endurer la main.

Ce tems passé on attache ces cochons dans leurs toit, d'où on ne les fait point sortir qu'ils ne soient tout-a-fait gras, & pour lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus soir & matin à pleine auge, que de l'eau ou du petit lait, dans lequel on aura mis du son un peu épais, & qu'on aura fait bouillir, pour leur présenter, après qu'il aura été refroidi: on leur donnera un picotin d'orge bouillie, & autant d'avoine cruë, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement: huit jours se passeront encore ainsi, après quoi on leur donnera a manger du son bouilli tout épais, & tant que ces cochons en laissent de reste.

Si-tôt que cela arrive ils ne tardent guéres à engraisser; & quand on les juge propres à être tuez, ou leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodez & salez.

Du tems de châtrer les Cochons.

Tous ces soins ci-dessus seroient inutiles, si on ne prenoit celui de châtrer les cochons qu'on veut engraisser, & qu'on destine pour être vendus.

Les cochons pour bien faire, doivent avoir six mois lorsqu'on les

les châtre ; il est vrai que si l'on fait plûtôt cette operation, la chair en est beaucoup plus delicate : mais les Cochons n'en deviennent pas si beaux : ainsi qu'on choisisse toûjours cet âge : Le Printems ou l'Automne sont les deux saisons les plus propres à cette incision ; car en Eté il est dangereux que la gangrene s'y mette, ou que le froid en Hiver n'offense tellement la plaie, que les Cochons n'en viennent a mourir.

Avis.

En quelque Païs qu'on puisse être, on ne se mettra point en peine des Cochons, par raport à la situation du lieu, à cause que ces animaux se plaisent par tout.

Les Forêts neanmoins sont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies ; & les années que le gland y abonde, tous les soins ci-dessus pour les engraisser deviennent inutiles, cette nourriture étant suffisante pour leur faire prendre assez de graisse aux bois.

Les Cochons ne commencent à s'engraisser de gland, que lorsqu'il est meur, ce qui se reconnoit quand il tombe.

La maxime de ceux qui au retour des bois, donnent à leurs Cochons de l'eau ou ils auront mis de la farine d'ivraie pour les faire dormir, n'est point mauvaise : car dormir apres qu'on est sou, c'est le moien de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons que l'on a données ci-dessus pour engraisser les Cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la provision de la maison ; car pour en faire commerce il n'y a point d'autre expedient que les bois, au défaut dequoi on ne conseille à personne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore a la substance de ses Cochons a la maison, le Pere de famille se a soigneux de faire amasser du gland en suffisante quantité pour engraisser le nombre qu'il destinera pour sa provision.

Aux Païs ou il y a bien des forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'années à autres ; mais c'est en observant ce que voici.

Comme il faut conserver le gland d'une année à l'autre.

Outre le gland qu'on croit suffisamment avoir pour engraisser ses Cochons a la maison, on prend celui qui est de trop, & qu'on veut conserver pour l'année suivante, qu'on met secher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela l'empêche de germer, & par consequent de se gâter.

Ou bien choisissez un lieu sec, mettez-y ce gland en monceaux, sans le remuër qu'il n'ait entierement sué ; & lorsque dans sa saison vous voulez vous en servir, prenez-en toûjours du même côté de peur que venant à se desentasser, il ne se mette a pourrir après avoir germé : & vous experimenterez par là de quel avantage il est de faire beaucoup de pareille provision dans les années qui abondent ; car elles ne sont pas toûjours de même.

Des maladies des Porcs, & des moïens de les guérir.

On connoît qu'un Porc est malade quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coûtume, ou bien lorsqu'on remarque qu'il est dégoûté ; il peut arriver aussi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces signes, & qu'il ne laisse pourtant pas de ressentir du mal ; & ce qui peut faire douter seulement en lui de quelque infirmité, c'est lorsqu'au lieu de conserver son embonpoint ordinaire, on le voit diminuer petit a petit ; & pour lors, afin de s'éclaircir de son doute, on prend a contre-poil une poignée de soie sur son dos, qu'on lui arrache : & si dans sa racine ce poil paroit net & blanc, c'est bon signe ; au lieu que si on y apperçoit quelque marque sanglante ou noirâtre, on peut asseurément juger que ce Cochon est malade : il n'est plus question aprés cela que d'examinier en lui quelle peut être la cause de son mal.

De la lépre.

Cet animal est si gourmand & mange si vilainement, que bien souvent à cause de cela il est sujet à la lépre : & pour tâcher de le guérir de cette maladie, on fait tous les jours soigneusement nettoier son toit, ou on ne le laisse point manquer de bonne & fraiche litiere, puis on le saigne sous la queuë ; ensuite dequoi on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems promener. On ne doit point aussi en cette occasion lui épargner le manger, & sa nourriture sera du marc de Vin, mêlé avec du Son & de l'eau : de dire que ce mal sera guéri entierement par ce remede, on en doute ; mais on sait bien qu'il diminuëra.

On connoit qu'un Cochon a la lépre de trois manieres. Premierement, lorsque lui levant la langue on voit dessous de petites pustules noirâtres. Secondement, lorsqu'il ne peut se porter sur les pieds de derriere : Et en troisiéme lieu, si la soie arrachée de dessus le dos, comme on a dit, est sanglante dans sa racine. *Voiez* ENFLURE.

Du tems & de la maniere de tuër les Cochons pour saler.

On tuë les Cochons depuis la S. Martin jusqu'au carnaval, ensuite, selon l'usage du Païs, on les pele comme les Cochons de lait, en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les fait griller dans la paille dont on les entoure & qu'on allume après. Lorsque le Cochon est grillé il y en a qui le lavent, d'autres ne font que le ratisser avec des couteaux. Quand cela est fait, on pend le Cochon à un croc par les deux pieds de derriere pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles. Les uns l'ouvrent par le dos, les autres par le ventre. Les entrailles servent a faire les Andouilles, le Boudin & les Saucisses.

Preparation du saloir.

Il doit être bien relié & tellement accommodé que la saumure ne puisse s'enfuïr. Il faut que le couvercle ferme à la clef, & qu'il joigne si exactement que le salé ne puisse s'éventer. Quand on a pris ces précautions & qu'on veut donner un bon goût au Porc, on a soin de laver le saloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques, on le laisse ensuite secher, après on fait rougir une brique qu'on met dans le saloir sur une autre brique froide, ou une pierre, on jette sur la brique rougie au feu deux Muscades rapées, & on ferme aussi-tôt le saloir qu'on tient fermé pendant une heure pour retenir la fumée qui communique durant ce tems-là son odeur au saloir.

Maniere de saler le Cochon.

On le coupe par morceaux, puis on met d'abord au fond du saloir un lit de Sel qu'il ne faut point épargner, ensuite on met le Lard, sur lequel on jette encore du Sel, & sur ce Sel on fait un autre lit de Lard : s'il y en a assez pour en faire deux lits, puis on range les jambons & les autres pieces qui ont le plus de chair sur un nouveau lit de Sel, de maniere qu'on fasse alternativement un lit de salé & un lit de Sel. Ensuite on place les échinées, les oreilles, les pieces de la tête & les autres morceaux ou il y a le plus d'os. Il est à propos de bien écraser le Sel.

Quand tout est ainsi rangé on ferme bien le saloir, & on le laisse au moins quinze jours sans y toucher, afin que la chair ait le tems de prendre Sel. Après ce tems-la on les mange en sortant du saloir. Il y a des Païs où l'on retire toutes les pieces du saloir pour les attacher a des perches mises de travers dans la cheminée ou on les fait parfumer, & d'ou on ne les tire qu'à mesure qu'on en a besoin, mais alors il les faut bien laver pour ôter la suie.

Le Lard qui est au fond du saloir ne sort que le dernier, on le pend au plancher pour le ressuier & s'en servir quand on en a affaire. Lors qu'il a été bien salé il ne jaunit point.

Maniere d'apprêter le Cochon & ses parties.

COCHON DE LAIT. Si-tôt que le Cochon de lait est tué, il faut qu'on le mange ; car il n'a pas besoin d'etre mortifié pour être tendre, ainsi d'abord que l'operation en est faite, qu'on l'a échaudé, & qu'il est pelé, on le vuide de toutes ses entrailles, après quoi on l'assaisonne au dedans de Sel, de Poivre, & d'un brin de Sauge ; puis on y met un Oignon & de la Ciboule, ensuite on lui referme le ventre avec une brochette, pour après le mettre en broche.

On doit être soigneux de l'essuier si-tôt qu'il commence à suër, & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de Beurre, avec lequel ils l'arrosent a mesure que le feu le fait distiller. Les Cuisiniers ne desapprouvent pas cette methode ; & d'abord qu'il est cuit il faut le servir pour être mangé chaudement.

Cochon de lait farci.

Ce n'est pas seulement rôti qu'on sert le Cochon de lait, mais il se mange encore farci ; & pour cela, prenez son foie, avec du lard, hachez le tout ensemble, melez-y des Champignons, des Capres, un peu d'Ail, quelques fines herbes, & de la Sauge ; passez le tout dans la casserolle, assaisonnez-le de Sel, de Poivre, & d'un peu de Clous de Gérofle ; farcissez-en le corps du Cochon & mettez le a la broche pour le faire rôtir, aiés soin de l'arroser avec du Beurre, puis servez-le si-tôt qu'il est cuit.

Groin de Cochon.

On parfume le groin de Cochon pour être mangé en guise de jambon ; ou bien on le sert bouilli au pot, avec Poivre, Clous de Gérofle & Muscade : il se rôtit aussi sur le gril, & se met sur table accompagné d'une sausse robert.

Langue de Cochon.

Après que la langue de Cochon a été salée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'essuie ; ensuite on la pend a la cheminée avec une feuille de papier par-dessus, pour la garentir de la suye ; puis aiant assés pris de fumée, on l'ôte pour être gardée après dans un lieu sec ; & ce sont ces sortes de langues qu'on nomme langues parfumées. *Voiez ce qu'on a dit des langues de Bœuf.*

Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de Cochon lorsqu'elle est bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit a l'égard de la langue.

Oreilles de Cochon.

Les oreilles de Cochon se mangent à la sausse robert, les aiant coupées par tranches après qu'elles ont été cuites dans le pot, & passées a la poële avec un peu de Beurre. On peut encore servir les oreilles de Cochon frites, en les trempant dans de la pâte faite avec de la farine, du Vin blanc, & des œufs, & lorsqu'elles ont pris couleur, on les sert avec du Verjus & du Poivre.

Moû de Cochon.

Pour faire un ragoût de moû de Cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du bouillon assaisonné de Sel, de Poivre, de Clous de Gerofle & de fines herbes, puis si-tôt qu'il est cuit on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu, puis le mettant dans une casserole avec du bon Beurre, du Sel, du Poivre, des Clous de Gérofle, & autres épices, on le laisse ainsi cuire un peu de tems, apres quoi on y joint un verre de Vin blanc & du Persil : & lorsqu'on juge que sa cuisson est parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayez avec du Verjus, & on le tire ensuite.

Jambon de Cochon.

L'épaule de Cochon est excellente lorsqu'elle est tendre & bien preparée, & voici comment on s'y prend : on a une épaule qu'on met saler pendant dix ou douze heures seulement, puis on la met a la broche ou on la fait plutôt trop cuire que pas assez, le Cochon étant d'une

ne nature à vouloir être mangé tout rôti: cela fait, & lorsque cette épaule est cuite, on la tire, & avant que de la servir on y fait une sauce robert, composée de la maniere qui voici.

Prenez du Beurre, laissez-le bien chauffer, mettez-y frire de l'Oignon mince en morceaux quarrez, ou bien de la Ciboule; après cela jettez-y un verre de Vin, un peu de Vinaigre, que vous assaisonnerez de sel, de Poivre, de Muscade, & d'une cuillerée de bouillon, puis vous le servirez après y avoir ajoûté de la Moutarde.

Autre maniere pour faire cuire les jambons.

Nous avons déja dit qu'on mettoit les jambons au fond du saloir, afin qu'ils prissent davantage le sel, quand on les retire on les met tremper dans la lie de Vin quelque tems, & on les expose ensuite dans la cheminée environ deux mois pour les faire parfumer. Quand on veut les faire cuire, on les met dans la terre l'espace de deux jours, après quoi on les lave & on les fait cuire dans une chaudiere avec du Foin.

Autrement.

On met un jamboin dans la lie de Vin pour lui donner une couleur vermeille, ensuite on le lave bien, & on le met dans une casserole avec une livre de Sain-Doux & un demi septier de bon Vin blanc, quelques feuilles de Laurier, & quelques Clous de Gérofle. On ferme cette casserole avec une autre, & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le suc ne sorte point, on prend de la pâte qu'on met tout autour des deux casseroles a l'endroit qu'elles se joignent.

Pour savoir si le jambon est cuit, il faut lever la coüene, & enfoncer une paille dans la chair, si elle entre c'est une marque que le jambon est cuit. Alors on leve entierement la coüene, & on met entre cette coüene & le lard, des Clous de Gérofle & quelques feuilles de Laurier.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de dessus le Cochon, & qui se mangent ou rôties à la broche, ou sur le gril, sans être salées; ce sont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Griblettes de Cochon.

Aiez des griblettes de Cochon, passez-les à la poêle dans du Sain-Doux; laissez-les bien frire, tirez-les, & puis servez-les avec jus de Citron, ou sauce robert.

On se sert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on aprête comme on a dit qu'il falloit faire des roüelles de Veau.

Pieds de Cochon.

Lorsqu'on veut manger les pieds de Cochon sans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit ou ils ont pris Sel, puis on les fait cuire dans un pot; & quand ils le sont suffisamment, on les met rôtir sur le gril, puis on les sert avec la sauce robert.

Pieds de Cochon fricassés.

On fait une fricassée de pieds de Cochon, en les mettant rôtir sur le gril, après quoi on les coupe par morceaux pour les passer a la poêle dans du Beurre: cela fait, on y joint de l'Oignon coupé en petits carreaux qu'on laisse frire aussi, puis on y jette deux verres de Vin, du Sel, ce qui est absolument necessaire, ainsi que du Poivre, & du Clou de Gérofle; on laisse tout raisonnablement tarir, puis on y met un filet de Vinaigre; lorsqu'ils sont cuits, on y mêle la Moutarde, & on les sert tout chaudement.

Pieds de Cochon à la sainte-Menehout.

On fait encore des pieds de Cochon à la sainte-Menehout: & pour y réussir coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle sera une rangée de bardes de Lard, puis une de pieds de Cochon, & ainsi jusqu'a ce que la marmite soit pleine: après cela, prenez un verre d'eau de vie, un peu d'Anis, du Laurier, & une chopine de Vin blanc; couvrez le tour de bardes, & d'un couvercle qui joigne bien, observant pour cela de l'empâter, puis mettant cette marmite à la braise, laissez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, sans leur donner le feu que très-mediocrement, afin qu'ils acquierent une cuisson qui les rende comme nous les souhaitons; & ce ragoût sur tout demande beaucoup de vigilance: cela fait, lorsqu'ils sont cuits & refroidis, saupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & servez-les ainsi tout chauds. Voiez, PORC.

C O E.

COEFFE, bien coeffé. C'est quand un Chien courant est bien avalé, & que les oreilles lui passent le nez de quatre doigts.

COEUR. *Pour le mal de cœur.* Lorsqu'on a mal au cœur, on sent une grande debilité & un grand abattement de corps; on devient pâle, & on sent une grande foiblesse en tous les membres, sans pourtant ressentir aucune douleur qu'au cœur, qui provient de chaleur accidentelle, de cause froide & seche.

On connoit qu'il provient de chaleur accidentelle, lorsque le malade sent une grande chaleur à la poitrine, & qu'il est beaucoup alteré.

On connoit que le mal de cœur provient de chause froide ou seche, lorsque le malade n'a point de fiévre, & qu'il est mélancolique.

Et si l'on connoit qu'il y ait abcès, tous les remédes sont fort inutiles; car toute apostume de cœur est mortelle, & c'est par un grand hazard si l'on en guerit.

Pour le mal de cœur provenant de chaleur.

I. Il faut donner au malade tous les matins le poids d'un écu d'or des Trochisques de Camphre, ou bien de l'Electuaire de Diamargariton froid une lozange, & lui mettre sur la poitrine, du côté gauche, du Sandal, ou un linge trempé dans de l'eau Rose, & un peu de Vinaigre: s'il peut attirer l'air froid cela le soulagera plus que de boire de l'eau froide.

II. Prenez Conserve de Rose ce que vous voudrez, de Violier, de Nenufar, autant de l'un que de l'autre: mêlez bien ensemble tout ce que dessus, & donnez-en au malade le matin à jeun & après le repas; l'eau d'Oseille bûë aussi après les repas, est très-souveraine; comme aussi de faire sentir au malade, de tems en tems, des Roses, ou de l'eau Rose, ou du Nenufar, ou bien un linge trempé dans du Vinaigre.

Pour le mal de Cœur provenant de cause froide ou seche.

I. Prenez Electuaire appellé Diamoschus, & donnez-en tous les matins une lozange au malade; donnez-lui ensuite un demi verre de bon Vin, ou bien de l'eau de Buglose, & lui frottez la poitrine d'huile Nardin, du côté du cœur; donnez-lui aussi, une fois la semaine, cinq heures devant manger, le poids d'un demi-écu d'or de Theriaque ou Mitridat détrempé dans du Vin blanc, ou on ait fait tremper un peu de Macis.

II. Prenez Gérofle, Canelle, Noix Muscade, Zedoaire, racine de Calame, autant de l'un que de l'autre, pilez bien toutes ces drogues ensemble ou séparement, si vous voulez; mêlez-les bien & mettez de cette poudre dans le manger du malade, pourvû qu'il ne soit pas éthique.

III. Prenez Stecas avec du suc de Buglose, ou suc de Pommes douces, & donnez-en à boire au malade.

IV. Lorsque le malade a battement de cœur avec la fiévre, il le faut faire saigner de la veine du foie, & lui faire boire tous les matins du Sirop de Grenade ou de Limons, ou du jus d'Ozeille; ou bien prendre de l'une de ces choses & la mêler avec de l'eau Rose, de l'eau de Pourpier & de l'eau de Chicorée, & lui en donner a boire tous les matins. On peut aussi lui faire sentir quelques bonnes odeurs aromatiques, & lui appliquer sur la mamelle gauche un linge trempé dans de l'eau de Plantin, d'eau-Rose, & un peu de Vinaigre que vous mêlerez ensemble.

Battement de cœur.

I. Donnez au malade deux drachmes d'Electuaire, fait de la poudre de Diamargariton chaud, & la troisiéme partie de la poudre de Gemmes; faitez-lui boire ensuite de l'eau de Buglose & de Melisse, environ deux onces de chacune, que vous mêlerez bien ensemble auparavant de la lui donner.

II. Prenez eau de Buglose, demi-tiers, eau de Melisse demi-tiers, eau de Bourrache demi tiers, bon Vin un tiers, Canelle en poudre, deux drachmes; Noix Muscade en poudre, deux drachmes; Gérofle en poudre, deux drachmes; mêlez bien tout cela ensemble, faites-le un peu chauffer dans un pot ou poëlon sur le feu, trempez-y un linge de Lin, ou un morceau d'écarlate lorsqu'il sera chaud, & l'apliquez sur la mamelle gauche.

III. Prenez fleurs de Bourrache une pincée, fleurs de Romarin une pincée, racine de Buglose une pincée, Safran une drachme, Vin blanc du meilleur deux livres, suc de Coings quatre onces. Mettez toutes ces drogues dans une bouteille de verre bien bouchée, laquelle vous mettrez dans du fumier de Cheval pendant quinze jours; faites distiller cela ensuite dans un alambic, conservez cette eau qui distillera pour vous en servir tant pour le battement de cœur que pour la mélancolie.

IV. Prenez un peu de Confection d'Hyacinte, tous les matins dans quelque liqueur, & vous serez guéri.

Autre pour le battement de cœur.

Il est très-singulier de pendre au col aussi gros qu'un pois de Camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de Buglose & de Melisse. L'on tient pour souverain reméde l'eau distillée qui s'ensuit. Prenez deux cœurs de Pourceaux, trois cœurs de Cerfs ou de Bœufs, Noix Muscades, Clous de Gérofle, semence de Basilic, de chacun trois drachmes, fleurs de Souci, de Bourrache, Buglose & Romarin, chacune demi poignée: faites le tout tremper en Vin de malvoisie ou d'Hypocras l'espace d'une nuit: puis distillez-le par alembic, & reservez l'eau pour l'usage qui sera de trois ou quatre onces quand la necessité se presentera. La conserve d'Oeillets & de Romarin, l'eau de Canelle, l'eau de vie, & l'eau de la Reine d'Hongrie sont d'un grand secours dans ces sortes de maladies.

Contre toutes sortes de maux de Cœur.

Prenez des feuilles de Chicorée, pilez-les grossierement; mettez-y un peu de Vinaigre, faites-en un Cataplâme & l'appliquez sur la mammelle gauche.

Contre les défaillances de Cœur.

Prenez du Vinaigre, du suc de Menthe & de Pouliot, mêlez bien cela ensemble & donnez-en à boire au malade; trempez aussi un linge dans cette eau & l'appliquez sur le cœur; l'eau de Chardon-Beni distillée, fait le même effet.

Pour les évanouissemens & défaillances de Cœur.

Lorsqu'on a la défaillance de cœur, il faut jetter subitement au malade de l'eau froide, mêlée avec un peu d'eau Rose; si c'est une femme ou fille, il faut prendre garde que cette défaillance ne provienne de la matrice; car si cela étoit au lieu d'emploier ces eaux il faudroit lui mettre au nez toutes choses fetides & puantes, comme sont plumes, particulierement de Perdrix, vieux Souliers, Chapeaux, Drapeaux, Papiers brûlez, & autres chose de cette nature; outre cela on doit donner à boire au malade pour l'une & pour l'autre de ces maladies un doigt de bon Vin, lui bien frotter les bras & les cuisses avec un linge chaud, & les lier bien fortement avec des ligatures; le provoquer a éternuer, en lui mettant au nez de la poudre de Poivre long, ou Euphorbe, ou de Castor, ou autres choses fortes; ou bien lui appliquer au nez du Pouliot mêlé avec un peu de Vinaigre.

Il faut remarquer que si l'évanouissement vient par une grande foiblesse des esprits, comme par grande évacuation, soit par la sueur, flux de sang, ou flux de ventre; en ce cas-là on ne doit point jetter

ter d'eau froide au visage, ni lier les membres du malade, mais le mettre en un lieu sans le mouvoir; lui donner, lorsqu'il sera revenu de son évanouissement, de bonnes nourritures, de bons bouillons & du bon vin.

Pour fortifier le cœur & dissiper la mélancolie.

Prenez jus de bourrache, jus de buglose, chopine & demie de chaque, jus de pommes renettes chopine, cochenille en poudre quatre dragmes, sucre trois livres, *Diamargariton frigidum* une dragme & demie, diambra quatre scrupules.

Prenez ces trois sortes de jus, filtrez-les, clarifiez-les & passez-les, mettez-les ensuite avec les quatre dragmes de cochenille dans un pot de terre, & l'y laissez infuser deux jours, le remuant de tems en tems; repassez encore tout cela, mettez-y le sucre, & le mettez sur le feu, comme pour en faire un sirop; lorsqu'il sera fait vous l'ôterez du feu, étant froid vous y ajoûterez le diamargatiton, le diambra, & le conserverez pour le besoin; il en faut prendre une cuillerée ou deux tous les matins: on peut mettre infuser avec lesdites drogues du saffran dans un noüet, & le bien presser en l'ôtant pour en tirer le jus.

Pour la palpitation de cœur.

Prenez de corail en poudre subtile une livre, broïez la sur le marbre, & distillez-la par la cornuë avec un grand récipient, donnez un feu violent. Vous aurez un esprit qui guérit les palpitations de cœur. La dose est d'un demi scrupule.

Autre. On commence par la saignée, puis on prend de la bourrache & de la melisse recentes, faites-en comme une emplâtre, que vous ferez chauffer & arroserez avec du vinaigre rosat, appliquez-le sur le cœur, & vous serez entiérement guéri.

C O F.

COFFRE. C'est le coffre du cerf, quand toutes les choses en sont levées. C'est aussi le même terme pour le daim, le chevreuil & le liévre.

COFINER. C'est un terme de Fleuriste en fait d'œillets, pour dire que les feuilles, au lieu de demeurer bien étenduës, deviennent comme frisées & récroquebillées.

C O H.

COHOBER. C'est réïterer la distillation d'une même liqueur, l'aïant renversée sur la matiere restée dans le vaisseau. Cette opération se fait pour ouvrir les pores ou pour volatiliser les esprits.

C O I.

COIGNASSIER. Coignier. C'est l'arbre qui porte les pommes de Coing; gros fruit jaune, dur, âcre, & qui n'est bon qu'à faire des confitures, marmelades, pâtes, &c. Ces Coigniers servent particuliérement en fait d'arbres fruitiers pour y greffer des poires, soit en fente quand ils sont fort gros, soit en écusson quand ils sont à peu près de la grosseur du pouce ou un peu plus. Certains Jardiniers veulent dire que le Coignier est le mâle, & le Coignassier la femelle, pour moi je ne connois point cette différence; quand les pieds sont vigoureux, & qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils passent pour Coignassiers, & quand ils sont rabougris & chetifs, aïant l'écorce raboteuse, ils passent pour Coigniers, & ne sont pas propres à la greffe.

Confitures de Coings.

Quand on veut faire des confitures de Coings, il faut toûjours les choisir bien mûrs, puis les péler promptement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, après qu'on en a ôté les tronçons: cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des bouillons autant qu'il leur en faut pour les cuire entiérement. Cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égoûter, & ensuite être mis dans du sucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiéde: on les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on fait encore cuire à même sirop, dans lequel on remet encore le fruit: après cela, si l'on craint que les Coings n'aïent pas assez la couleur rouge, on les tient couverts, on y méle de la cochenille, ou du vin rosé; & enfin lorsque les Coings ont pris trente ou quarante bouillons, & qu'on juge que le sirop est assez cuit, on les laisse jusqu'au jour suivant qu'on les remet sur le feu pour leur faire prendre encore quelques bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, puis on les tire.

Autres Confitures de Coings.

Prenez-moi de bons Coings bien unis, qui ne soient point pierreux, ce qu'on appelle Coing-femelle, coupez-les par quartiers, petits ou gros, comme vous voudrez, puis vous les pélerez & ôterez le dedans où se met le pepin, & ce que vous y trouverez de pierreux, & à mesure que vous les pélerez, vous les jetterez dans de l'eau fraiche, & garderez toutes les épluchures; c'est-à-dire, pelures ou pepins, avec quelques Coings des plus mal-faits que vous couperez par morceaux, que vous mêlerez parmi, en les nettoïant & jettant le pourri, puis vous prendrez toutes ces épluchures, & les ferez bouillir dans une poêle à confiture, & les ferez pourrir de cuire: cela s'appelle faire une décoction, que vous passerez dans un linge blanc de lessive, qui soit fort, dans une terrine ou autre vaisseau, puis vous mettrez cette décoction dans votre poêle à confitures, que vous remettrez sur le feu, où vous mettrez vos quartiers de Coings cuire dans cette décoction; & lorsqu'ils seront cuits bien à propos, ni trop ni trop peu, vous y mettrez du sucre livre pour livre, ou du moins trois quarterons; vous les menerez tout doucement a bouillon égal, & à petit feu, ils deviendront beaux & rouges comme du sang, & lorsqu'ils seront comme il faut, vous les ôterez du feu, & les mettrez dans des pots, vous ne les couvrirez qu'un jour ou deux après.

Si vous voulez faire des Coings blancs, il n'est pas nécessaire de faire de la décoction; après que vos Coings sont pélez, vous pouvez les faire cuire dans de l'eau bouillante, & lorsqu'ils sont cuits, prendre du sucre clarifié, ou en pierre, & faire bouillir, mettez vos Coings dedans, après que vous les aurez tirez de l'eau fraiche & mis égoûter, & lorsqu'ils auront bouilli dix ou douze bouillons, vous les laisserez reposer, & jetterez dessus la moitié d'un jus de citron pour les blanchir, puis les mettrez sur le feu, & les acheverez promptement.

Voilà la véritable méthode pour faire des Coings blancs & rouges.

Pour faire du Cotignac.

Vous prendrez des Coings coupez par petits morceaux, pelures, pepins & tout, mettez une douzaine de Coings dans cinq ou six pintes d'eau, pour faire une bonne décoction, réduisez-la à deux pintes de décoction, dans quoi vous mettrez quatre livres de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris; puis vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, puis vous le mettrez dans des boëtes ou dans des pots lorsqu'il sera un peu reposé, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il soit froid; & comme cela vous ferez du Cotignac, qui est ce qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder, & pour en donner à ceux qui sont pris de la dyssenterie; ce qui est bon aussi pour les gens en santé.

Coings en compôte.

Prenez des Coings, enveloppez-les dans du papier mouillé, faites-les cuire sous la cendre chaude à petit feu; étant cuits, coupez-les par quartiers, ôtez-en les tronçons, pélez-les, mettez-les dans un poêlon avec du sucre & un peu d'eau, faites-leur prendre sucre; & quand le sirop sera tari, & d'une bonne consistance, tirez-les, & les servez quand vous voudrez. *Voïez* Confitures de Prune, ou racine de Panicaut, ou Scorsonere.

C O L.

COL. *Pour apaiser la douleur du chignon du col.*

Prenez noix de galle, graine de lin par égale portion, pilez tout cela ensemble, & l'appliquez sur le mal.

Glandes du col.

Prenez de la parietaire, pilez-la pour en avoir le suc, gargarisez de ce suc, & frottez-en les glandes.

Col de Mouton.

La partie du Mouton, qu'on appelle le col, est aussi celle qui est dite le bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & elle est excellente de cette sorte: on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte comme des poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délaïez avec le verjus.

Collet de Mouton.

On sert un collet de Mouton rôti à la broche, si l'on veut, ou bien sur le gril, après qu'on la dépécé en côtelettes; observant en l'une & l'autre maniere, avant que de le faire rôtir, de les saupoudrer de mie de pain & de sel, puis de les mettre sur table avec une sauce au verjus, assaisonné de sel & de poivre blanc.

COL DE CHAMEAU. Le col de chameau, qui est ainsi nommé, parce qu'en fleurissant il panche la tête, & courbe le col comme un chameau, est autrement appellé le narcisse à la tête longue, ou le narcisse couronné; il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double, & de blanc pâle.

Le blanc simple étend six feuilles, du milieu desquelles s'éleve un godet, dont l'extrémité est bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la feuille plus petite, mais il porte aussi bien davantage, en faisant quatre ou cinq sur chaque tige.

Le blanc double, à cause de la plenitude de ses feuilles & de son godet doré, orlé d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement être appellé le narcisse couronné; car il est, pour sa figure, sa plenitude, & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur Rose de Nôtre-Dame.

Sa culture.

Cette fleur dans toutes les trois espéces ne veut pas avoir beaucoup de soleil, se plaît dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance; il la faut recouvrir avec la terre à potager, pour le faire plus facilement fleurir; on les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

COLCHIQUE, *dit Coucou.* Le Colchique, que par corruption nous nommons Coucou, est si différent dans ses espéces, qu'outre le commun, qui vient de lui-même dans les prez, il s'en voit encore quantité d'autres qui ne se ressemblent point. Celui que l'on prise le plus pourtant, est le double vineux; il fleurit en Automne, & est tâché en échiquier, mais de la même couleur, sinon qu'il y a des marques plus brunes & d'autres plus claires.

Ses qualitez.

Le Colchique n'a aucune vertu médecinale, mais il en a de très-mauvaises & très-contraires au corps humain; ainsi quoique cette fleur ait la racine douce & agréable au goût, cependant elle ne doit pas pour cela être mangée, afin que pour une si petite douceur il n'en coûte pas la vie à ceux qui s'y hazarderoient; & si par malheur il étoit arrivé à quelqu'un d'en manger, il faudroit lui donner les mêmes remédes que l'on fait pour les Champignons vénéneux, parce que cette racine a le même effet.

Sa culture.

Le Colchique veut le grand Soleil, une bonne terre & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de distance. Il faut le lever pour le décharger du peuple, & le replanter aussi-tôt.

COLCOTHAR. *Maniere de composer le Colcothar d'Angleterre, ou Poudre Imperiale, qui se fait à la grande Chartreuse.*

Premierement, aïez un réchaud percé par dessous, qui soit haut de plus de six pouces & large d'autant. 2. Prenez un pot de terre qui résiste au feu, lequel ne soit point verni par dedans, de crainte que ce verni ne se détache & ne s'attache à votre matiere. 3. Que ce pot ait environ trois a quatre pouces d'orifice. 4. Aïez une espatule de fer qui soit longue d'environ deux pieds. Enfin aïez du vitriol d'Angleterre, ou au moins du vitriol Romain.

Mettez le pot de terre dans le réchaud, & du charbon tout à l'entour depuis le bas jusques en haut; à mesure que le feu s'allume mettez le vitriol par poignée dans le pot, aïez soin de le bien retourner avec l'espatule, à mesure qu'il se changera en pâte, & de gratter le fond du pot crainte qu'il ne s'y attache.

Un peu après vous verrez qu'il se changera en eau, alors mettez un couvercle sur le pot, & couvrez-le de charbon pour le laisser bouillir jusqu'à ce que toute l'humidité soit consumée, & qu'il soit changé en pierre blanche. Si le vitriol est d'Angleterre il bouillira bien trois quarts d'heure avant que de s'endurcir, & s'il est Romain il ne bouillira qu'environ un quart d'heure.

Quand on voit qu'il n'y a plus qu'une masse blanche au fond du pot, il faut la briser en la gratant de nouveau avec l'espatule, pour mettre le tout en poudre, puis laissez cette poudre se calciner dans le pot fermé de son couvercle pendant sept ou huit heures. Elle deviendra grise, puis noire, & enfin d'un rouge foncé. Le lendemain si votre poudre est parfaitement seche, sans qu'on y voie aucune humidité dessus, c'est une marque qu'elle est faite; mais si on y remarque quelque peu d'humidité, (l'espatule sera aussi toute humide à l'extrémité d'en bas) il faut mettre de nouveau du charbon tout à l'entour & dessus le pot, entretenir le feu pendant sept ou huit heures, & continuer ainsi le troisiéme jour, jusqu'à ce qu'on ne voïe plus d'humidité, alors votre Colcothar est parfait.

Propriétez du Colcothar.

Outre les vertus que les Chartreux lui attribuent (dont il est parlé sous le mot de Poudre Imperiale dans ce Dictionnaire) il guérit en peu de jours les fondemens tombez aux vieillards, en trempant un linge en plusieurs doubles dans l'eau chaude du Colcothar. Je connois quelques personnes charitables qui en ont guéri plusieurs en cinq ou six jours, en les obligeant de garder le lit. *Notez*, qu'il y en a à qui le fondement tombe, a cause qu'ils sont deux ou trois jours sans aller à la selle, & qu'ils font trop dur. Je conseille à ceux-ci de prendre deux fois la semaine des Pilules Imperiales Catholiques, dont parle Lemery dans sa Pharmacopée, pag. 451. & voici ma composition que ledit Sieur Lemery a approuvé.

Extrait d'aloës quatre onces, rhubarbe en poudre une once. Malaxez le tout avec le suc de bouillon blanc pour faire une masse de pilules: je préfere le suc de bouillon blanc à l'eau rose, parce que l'aloës fait renaitre les hemorroïdes à ceux qui en ont été incommodées; au lieu que le suc de bouillon blanc est son correctif, & je n'en ai jamais vû aucun fâcheux accident. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme; on les prend en se mettant à table pour souper. Quoiqu'elle soit fort simple, je l'estime autant que les pilules de Macrobe, dont la composition est raportée au commencement du Dictionnaire, sous le mot AGE. Ces pilules sont bonnes pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse, & qui coûtent fort peu de chose.

Expérience de l'eau du Colcothar.

Une femme se plaignant qu'elle avoit deux enfans qui ne pouvoient se soûtenir, l'un de deux ans, & l'autre de trois, je lui donnai de cette eau, en lui disant de la faire chauffer soir & matin, tant que la main pourroit le souffrir, d'y tremper des linges pliez en quatre ou cinq doubles, & de les appliquer tout chaud sur les genoux, à la cheville des pieds, & sous les reins; ce qu'aïant continué quelque tems, ces deux enfans couroient par les ruës au bout de quinze jours. Cette eau est aussi souveraine aux pieds disloquez.

Il y a deux sortes de Colcothar; savoir, le naturel & l'artificiel: l'un est un vitriol rouge apporté d'Allemagne. Depuis quelque tems on l'appelle Colcothar naturel, attendu qu'on tient que c'est un vitriol vert calciné par quelque feu soûterrain. Quoiqu'il en soit, c'est le plus rare de tous les vitriols. Il a la faculté d'arrêter le sang, étant appliqué sur les hémorrhagies.

Le Colcothar artificiel, signifie chez les Chimistes *vitriol vômitif*. Voici la maniere de le préparer.

Il faut faire dissoudre dans de l'eau de pluye, ou dans la rosée du mois de Mai, une demi livre de vitriol blanc, & la réduire en crystaux, réïterant la dissolution, filtration, crystallisation jusqu'à quatre fois; cela fait, on aura un vitriol bien préparé, duquel, selon Glaser, on se sert dans les fiévres tierces & autres qui procedent de la corruption des humeurs dans la premiere région, car il évacuë, dit ce même Auteur, bénignement par le vômissement; il tuë aussi les vers, & résiste à la pourriture.

Sa dose est depuis vingt grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

COLEUVRE'E, ou Bryone, en latin *Bryonia*. Il y en a de deux espéces, la blanche & la noire; celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce que ses baies prennent en meurissant une couleur noire. La blanche est plus emploïée dans la Médecine que la noire.

Description. Elle jette quantité de sarmens d'une seule racine, tendres, velus comme ceux des courches, qui s'attachent en croissant contre ce qu'ils rencontrent; ses feuilles sont comme celles de la vigne, mais plus petites & plus anguleuses. Ses fleurs viennent en grappes, qui sont blanches, jaunes & faites en étoile: son fruit vient aussi en bouquets, lequel est noir quand il est mûr; la graine est au dedans, sa racine est grande & fort grosse, grise dehors & dedans blanche.

Lieu. Elle vient dans les haies & auprès des chemins, & fleurit en Mai.

Propriétez. On mange ses premiers jettons comme les asperges; ils lâchent le ventre, & provoquent l'urine & les mois; ils sont astringens, amers & un peu piquans, la racine nettoïe, desséche, amollit & résout; on donne à boire la racine dans du vin au poids d'une dragme tous les jours pendant un an, à ceux qui sont sujets au mal caduc, & à ceux qui ont des vertiges.

COLIQUE. Ce mot *Colique* prend son nom du boyau que l'on appelle Colon; elle est causée par une matiere, qui pour être retenuë contre nature, y excite une douleur extrême & fort pressante: elle est aussi engendrée, ou par des vents, ou par la bile, ou par une pituite âcre & vitrée, quelquefois par les deux ensemble, ou par quantité d'humeurs crasses, ou par des vers, ou par la sympathie du foie, ou de la matrice, ou des reins, ou de la vessie, ou par une apostume.

La colique venteuse court d'un endroit à l'autre sans causer de fiévre; elle est causée par des viandes indigestes, des fruits cruds ou des légumes.

La bilieuse enflamme les entrailles, excite la fiévre, altere extrémement, empêche le sommeil, & provoque un vômissement qui ne cesse point; elle attaque plûtôt les personnes qui sont violentes, qui boivent du vin pur, de l'eau-de-vie, ou d'autres liqueurs par excès, ou qui assaisonnent les viandes de trop de sel & d'épices.

Celle qui vient d'une pituite âcre & corrosive, s'attache aux boyaux, les racle, les perce & les déchire, se tenant toûjours à un même endroit, accompagnée d'une petite fiévre, de chaleur, d'altération, d'envie de vômir, & d'insomnie.

Ceux qui mangent & qui boivent sans modération, qui ne font point d'exercice, & qui vivent dans la crapule, y sont fort sujets.

Celle qui est causée par beaucoup d'humeurs crasses, & par une matiere vermineuse, a des symptômes approchans de cette derniere.

Pour ce qui est des autres, quand on connoîtra leurs causes, on y apportera les remédes nécessaires.

Si à ceux qui sont tourmentez de la colique, il y paroît sur le ventre des pustules noires, de la grandeur d'une féve, qu'elles se tournent en ulceres, & qu'elles durent deux jours ou plus, c'est un signe mortel.

De la colique contagieuse & pestilentielle, peu en échapent.

La colique continuant avec vômissement, sueur froide & fréquent hoquet, est fort à craindre.

Pour la Colique venteuse.

La colique provient quelquefois de crudité d'estomac, d'humeur phlegmatique, d'excès, d'oisiveté & de mauvaise nourriture: il y en a ordinairement de trois sortes; savoir, la néphrétique, autrement renale, la bilieuse & la venteuse: on connoît la colique lorsque la douleur change d'un lieu à un autre, qu'on entend bruire le ventre, & qu'on y sent une grande douleur.

Remédes pour la Colique venteuse.

I. Prenez de mauves, de blettes ramberges, de marjolaine de chacune une poignée, laurier, ruë, camomille de chacun une demi poignée, anis, cumin, casse une once de chaque, thériaque une demi once, huile de ruë ou de camomille trois onces; faites bouillir dans de l'eau toutes les susdites drogues, excepté la casse, la thériaque & l'huile; lorsqu'elles auront bouilli, prenez une chopine de cette décoction, faites-y dissoudre, la casse, la thériaque & l'huile, & donnez-en un lavement au malade; mais il faut que ce soit long-tems après son repas, ou bien il faut lui en donner un avec de l'huile de lin, ou chenevi, que vous ferez un peu chauffer; ce lavement fait avec cette huile, est très souverains pour toutes sortes de douleurs de ventre.

II. Prenez de la ruë, camomille, marjolaine, anis, cumin, autant de l'un que de l'autre, du vin ce qu'il faut, faites bouillir le tout dans un poëlon avec le vin: cela fait, trempez dans cette décoction une éponge ou du feutre, & l'appliquez le plus chaudement que vous pourrez sur le mal; lorsqu'il sera froid, vous y en appliquerez un autre, & réïterez souvent cette application le plus chaudement qu'il se pourra; si le malade boit un peu de cette décoction, il sera plûtôt guéri: l'eau de caminette ou de sa décoction bûë est merveilleuse pour ce mal.

III. Prenez de la ruë deux poignées, myrrhe demi once, cumin demi once, jaunes d'œufs quatre onces, miel ce qu'il faut, pilez bien ensemble dans un mortier la ruë, la myrrhe & le cumin, lorsque vous l'aurez pilé, mettez-y les jaunes d'œufs avec le miel, mêlez bien le tout ensemble, & en faites deux emplâtres, que vous appliquerez sur le ventre du malade, l'un le matin & l'autre le soir.

IV. Prenez du millet entier, gros sel à proportion du millet, fricassez ce millet avec le sel dans une poële, mettez-le entre deux linges, & l'appliquez sur le mal chaudement.

V. Faites frire dans une casse, ou poële, des feuilles de poireaux, avec de l'huile & du vinaigre, mettez-les chaudement sur le ventre, & vous serez soulagé; ou bien prenez cinq onces d'huile de noix & l'avalez.

VI. Prenez anis, fenouil, cumin, polypode, semence de cartami, de chacun demi once, turbit, séné, agaric de chacun deux dragmes, fleurs de camomille une poignée, huile d'anet un quarteron, huile de camomille un quarteron, jaunes d'œufs deux ou trois; aïez un coq le plus vieux que vous pourrez trouver, attachez-le par une jambe en quelque endroit où vous le puissiez battre avec une verge pendant long-tems; coupez-lui le col ensuite & le plumez, ôtez-lui les

les entrailles, & mettez dans le ventre de ce coq toutes ces drogues, excepté l'huile d'anet, de camomille & les jaunes d'œufs, cousez-lui le ventre afin que rien ne sorte, & faites-le cuire dans un pot avec une suffisante quantité d'eau, jusqu'à la séparation des os d'avec la chair : prenez une livre de cette décoction, faites-y dissoudre les huiles avec les jaunes d'œufs, & donnez-en un lavement au malade ; ce lavement n'est pas seulement bon pour la colique venteuse, mais pour toutes sortes de coliques.

Autre reméde pour la colique venteuse.

On donnera des lavemens composez avec de la menthe, de la ruë, du melilot, de la camomille, des graines ou feuilles de laurier, du fenouil ; on ajoûtera la grosseur d'une noix d'antimoine crud ; & dans chacune que l'on réitérera souvent, on y mêlera un quarteron d'huile de noix.

L'on a expérimenté qu'une ventouse séche appliquée sur le nombril appaisoit aussi-tôt la douleur, & qu'un verre de gros vin mêlé avec autant de bouillon du pot sans être salé, faisoit le même effet.

Que si la douleur continuoit, l'on pourra détremper une once de fiente de poule séche, ou deux dragmes de celle de pigeon ou de coq d'Inde, ou de loup, dans un verre de vin blanc, que l'on donnera à boire après l'avoir coûlé au travers d'un linge, & y avoir mêlé une once de sucre, si non l'on fera avaler dans un œuf une dragme de souffre en poudre, une douzaine de grains de poivre entiers dans une cuillerée ou deux de bouillon, ou bien avec un verre d'une décoction de camomille, on y mêlera deux dragmes d'eau de canelle ou d'esprit de vin ; sinon on aura recours à l'orviatan, ou à la theriaque.

Ceux qui s'en voudront garantir, porteront à leur ceinture un boyau de loup, ou s'assoiront sur la peau, ou se frotteront le ventre avec de la laine d'une brebis qui en aura été ou morduë, ou dévorée, ou ils attacheront un derriere de pied de lievre sur le ventre, ou se feront ceindre d'une courroye de peau de cerf. Mais pour dire vrai, tous ces préservatifs paroissent incertains ou superstitieux.

COLIQUE *bilieuse.* On connoit la colique bilieuse lorsque le malade est fort altéré, que la douleur est fixée autour du nombril, & qu'elle est accompagnée de fiévre.

Pour la colique bilieuse.

I. Prenez deux ou trois gouttes de baume dans une cuillerée de bon vin & l'avalez.

II. Il n'y a rien de meilleur que de boire de la décoction d'althea un peu chaude, & de porter en ceinture sur la chair, un boyau de loup.

Autre reméde pour la colique bilieuse.

Prenez du vernis dont on se sert pour les luts, & quand les tranchées sont fortes vous en mettrez chauffer sur une assiette, vous y trempetez le bout du doigt, & de ce qu'il en peut tenir, vous en laisserez couler une goutte ou deux dans le nombril, vous chaufferez une feuille de papier & la mettrez dessus aussi-tôt que le vernis est posé, & dans le moment ayez une serviette bien chaude, pliée en quatre doubles, & mettez-la sur le papier, incontinent le mal cessera.

Autrement.

Pour ce qui est de la colique bilieuse l'on donnera souvent des lavemens composez de semences de coings ou de lin, avec du beurre frais, ou de l'huile d'olive, ou de casse : l'on fera tirer ensuite du sang du bras ; & si la douleur continuoit, le lendemain on fera saigner du pied : pour la boisson elle sera d'eau d'orge avec des amandes battuës, y ajoûtant un peu de sucre ou de sirop de nénuphar, on pourra encore se servir d'eau de son, ou de cidre.

On appliquera des fomentations sur la région du ventre, que l'on renouvellera souvent, sinon on donnera le bain ; & pour faciliter le dormir, ou apporter quelque calme aux grandes douleurs, l'on fera prendre de fois à autre une once de sirop de pavot blanc dans un verre de décoction, ou de laituë, ou de pourpier, ou d'orge ; & dans les lavemens, qui seront composez de pareilles herbes, on y ajoûtera encore des têtes de pavots, ou deux onces de sirop, sinon deux grains pesans d'opium ; ou bien l'on fera avaler deux onces d'amande douces avec autant de roses.

Autrement.

Prenez quatre cuillerées d'huile d'olive, autant d'eau rose, de vin clairet & de sucre, brouillez le tout ensemble & le faites avaler ; en même-tems appliquez sur le ventre quelques servietes bien chaudes, ou une tuile, ou une brique ; il faudra cependant avoir pris quelques lavemens auparavant : Au deuxiéme ou troisiéme jour on fera bouillir une poignée d'orge entier, avec autant de mauves dans une pinte d'eau, que l'on reduira à moitié de cette tisanne ; l'on en prendra deux verre dans lesquels on fera dissoudre une once & demie de casse mondée ; le premier se donnera à six heures du matin, le second à sept, & vers les neuf heures un bouillon que l'on aura assaisonné d'oseille, de laituë, de pourpier, de concombre, ou de verjus, ou de jus d'orange.

A la colique causée d'une pituite âcre & vitrée, l'on pratiquera les mêmes remédes qu'à la colique venteuse ; que si toutefois ces douleurs continuoient avec beaucoup de violence, alors on fera prendre une once de sirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, ce qui ne se doit pas néanmoins donner sans avoir été bien auparavant purgé & préparé par de bons lavemens & par quelques saignées, toutefois avec assurance, on pourra donner entre les bouillons cette potion.

Prenez une chopine d'eau, mêlez-y deux onces de miel blanc, une dragme de castor en poudre avec deux dragmes pulvérisées, partagez la chopine en quatre prises, & faites-en user comme on vient de dire. Sinon l'on donnera à boire dans un demi verre de vin blanc, une dragme de fleurs de noyer en poudre : l'on ne manquera pas dans tous les bouillons d'y ajouter une demi-dragme de creme de tartre, ou dix à douze grains de son sel, & de mettre dans leur pot de l'oignon ou des porreaux, ou des asperges, ou des chardons, ou du thim, ou de l'hysope, ou de la marjolaine ; on pourra aussi leur graisser le ventre avec de l'huile de muscade, ou d'huile de lys, ou de camomille.

La colique qui est fort violente & qui est toûjours au même endroit, est très dangereuse, & si elle vient d'inflammation, il est à craindre qu'elle ne tourne en miserere ; quelquefois la colique se change en paralysie ou en épilepsie, ou en melancolie, ou elle cause la goutte ; c'est pourquoi il faudra y remédier de bonne heure.

Celle qui est causée par les vers est plus familiere aux enfans qu'aux grandes personnes, on leur donnera des lavemens avec du lait, dans lequel on fera bouillir de la petite centaurée, ou de la menthe, ou de l'absinthe, ou du sucre rouge ; & sur le nombril on leur appliquera du beurre frais, mêlé avec un peu de poudre de coloquinte, ou de myrrhe, ou d'aloës. Après cela on leur fera prendre de la rhubarbe en poudre dans un œuf, ou dans quelques confitures : on pourra encore leur donner à manger à jeun de l'écorce d'orange confite, ou glisser dans leur potage ou sur leurs viandes de la poudre de menthe ; il y en a qui donnent le mercure tout crud ; mais on ne l'approuve pas.

Ceux qui sont déja âgez pourront se servir de pilules d'aloës, ou avaleront une côte d'ail à jeun, de la conserve de menthe ; mais sur toutes choses, il faudra qu'ils se purgent avec le séné, la rhubarbe & le sirop de fleurs de pêcher, au décours des Lunes.

Colique renale ou néphretique.

On lui donne encore le nom de *miserere*, & celui de *cholera-morbus*. Cette colique est une obstruction des menus intestins, qui bouchent tellement le passage des matieres, qu'elles ne peuvent sortir par le bas, ce qui fait que ceux qui en sont attaquez meurent miserablement, en rendant les excrémens par la bouche ; souvent elle arrive d'une descente de boyaux dans les bourses, que l'on ne peut remettre ; par fois d'une tumeur contre nature engendrée dans les intestins, qui par une inflammation en bouche le passage ; & quelquefois par la paresse du ventre.

Celle-ci se fait distinguer des autres, d'autant que tout ce qui entre par la bouche, ne passe point ; les entrailles font un grand bruit, accompagné de sensibles douleurs, de beaucoup de rapports & d'envie de vômir ; on ne sue qu'à l'estomac, & après levômissement ; on jette par la bouche la matiere fécale.

Elle arrive le plus souvent en Automne, & plûtôt aux enfans qu'aux personnes âgées, qui rarement en échapent ; on tâchera cependant de mettre en usage ce reméde : Prenez d'extrait de tabac avec deux onces de son eau tirée de l'alembic, deux dragmes d'esprit de geniévre avec autant d'eau thériacale, & faites avaler cette potion ; que si on vient à suer par tout le corps, ce cera un très-bon signe ; il faudra avoir soin aussi de bien essuyer le malade, & en redonner le lendemain si on le trouve à propos.

On connoit la colique renale ou néphrétique lorsqu'il semble au malade qu'on lui pique les reins, qu'il a mal au cœur, qu'il vômit, qu'il est constipé, qu'il ressent une grande douleur au dos, qu'il a beaucoup de peine à uriner, & que son urine est au commencement blanche & claire comme eau de fontaine, & que sur la fin elle s'épaissit & qu'il y paroit au fond du sable rouge.

En la colique néphrétique l'on sent une douleur pesante aux reins, sans qu'au dehors il y paroisse aucune tumeur ; de plus, elle est perçante, sensible & cruelle, lorsque la pierre est tombée des reins dans l'uretére, qui est fort étroite, la douleur s'augmente encore plus, si dans ce tems là il se rencontre des matieres recuites dans le bas ventre avec des vents.

On lui a donné le nom de colique, d'autant qu'elle rode tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, cependant toûjours au milieu du ventre.

Quand elle commence à venir l'urine est claire comme de l'eau, & il en sort très-peu, & quelquefois point, & puis tout-à-coup elle coule en abondance, remplie de sable & fort épaisse.

A cette colique les personnes âgées y sont plus sujettes que les jeunes gens, qui d'ailleurs sont plus persécutez de la pierre dans la vessie.

Il y a à craindre qu'en cette colique la grande douleur ne cause inflammation ; c'est pourquoi l'on n'hesitera point à seigner d'abord du bras, & le lendemain du pied du côté même de la douleur, ayant auparavant donné quelque lavemens avec des mauves, des guimauves, des feuilles de violettes, de mercuriale, de la parietaire, des fleurs de camomille, de melilot & des figues grasses, dans lesquels on fera dissoudre deux onces de miel violat, une once de thérebenthine, deux jaunes d'œufs & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de camomille, ou d'huile commune, ou de beurre frais, lesquels il faudra réitérer souvent.

L'on fera baigner ceux qui en auront la commodité ; si cela ne se peut, on leur graissera les reins avec de l'huile de lys ou de camomille, ou de scorpion, ou bien on leur appliquera des ventouses séches vers les aines ; on leur fera de fois à autres user d'une telle potion.

Prenez demi-once d'huile d'amandes douces, mêlez la avec deux onces de parietaire, & quatre onces de vin blanc ; deux heures après l'avoir fait avaler l'on donnera un bouillon ; le soir on pourra composer des émulsions avec des semences froides, & dans chacune y mêler une once de sirop de pavot blanc ; on les continuera autant qu'on le jugera à propos.

Il faut remarquer qu'en cette colique les bouillons faits avec du veau, ne sont pas propres aux personnes grasses & replettes, de peur de rendre les reins trop foibles & trop débiles ; au contraire les alimens & les remédes un peu chauds, & qui pourront chasser la pierre dehors leur seront plus convenables qu'aux gens maigres, ausquels on donnera des diuretiques & des viandes qui humectent & qui ramolissent ; les remédes qui sont ci-dessus ordonnez, & que l'on ordonne en-

core ci-après pour être tempérez, conviendront toûjours mieux à quelque complexion que ce soit que ceux qui seront trop chauds, & qui par leur qualité feroient à la vérité vuider quantité de sable; mais seroient cause aussi qu'il s'en produiroit encore davantage.

Avant que de purger il faudra attendre que les grandes douleurs soient appaisées, donnant cependant quelques vômitifs qui seront d'un grand secours, comme d'avaler une once d'huile d'olive, avec une once & demie de jus d'oseille, & une once de sucre ou du miel, mêlez ensemble dans un vers d'eau tiéde; sinon on prendra quelqu'autre reméde qui provoque le vômissement, comme le tartre émétique, ou le vitriol calciné; ensuite on se purgera avec une once & demie de casse mondée, dissoute dans deux vers de petit lait. ceux qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront six dragmes de casse mondée, avec du sucre en poudre.

Lorsque l'on voudra se purger, on ajoûtera avec la casse une dragme de diaphenic, avec autant de benedicte laxatif; sinon l'on prendra l'infusion de deux dragmes de séné, & d'une dragme de rhubarbe avec une once de sirop d'althea, ou de violettes; un jour ou deux après la purgation on donnera une potion composée avec deux dragmes de graines de navets, trois dragmes de racines de saxifrage, une poignée de feuilles de betoine, autant de parietaire; l'on fera tout bouillir ensemble dans trois chopines d'eau jusqu'a la moitié, laquelle étant coulée, l'on y broyera une demi-once d'amandes douces; l'on passera derechef le tout au travers d'un linge, & l'ayant partagé en deux prises, dans chacune on y ajoûtera une once de sirop de limon, & sept a huit gouttes d'huile de vitriol, l'une se prendra au matin a jeun, & l'autre en se couchant. Sinon l'on fera avaler dans un verre de vin d'espagne un jus de citron, ou demi-dragme d'huile de vitriol; ou dans dix pintes de vin, jettez-y deux livres de fruits d'alkekenge qui soient mûrs, & que l'on en boive au repas; il y a des personnes qui a toutes les vendanges en font faire des muids exprès, & loin que ces graines affoiblissent la qualité du vin, au contraire elles en augmentent la vertu; l'on pourra aussi pratiquer cette recepte.

Autrement.

Prenez de la poudre d'ambre jaune, de la poudre de pierre d'éponge, de la poudre de saxifrage, de chacun une demi-dragme, mêlez-les avec un verre de fleurs de genets, & une once de sirop de limon; on aura soin de la réïterer de fois à autre; sinon donnez une dragme de coque d'œufs fraichement pondus dans un verre de vin, ou bien une dragme d'écorce de féve de marais en poudre dans un verre de vin blanc, ou dans un verre de décoction de saxifrage, ou de celle d'un bois que les Epiciers apellent nefretique. Ou bien prenez une demi-once de thérebenthine aprés l'avoir bien lavée dans l'eau de mauve ou de bardanne, ou de parietaire, mêlez avec une demi-once de casse mondée & une dragme de reglisse en poudre, & autant de rhubarbe, faites-en un bolus pour l'avaler à jeun; cette derniere recette, en la pratiquant souvent, apportera un grand secours aux malades; si la colique néphretique est causée par des glaires, l'on pratiquera le même conseil.

Pour la Colique néphretique & graveleuse.

Prenez de séné fin mondé deux onces, de rhubarbe fine deux gros, de turbit blanc un gros, d'hermodate un scrupule, polipode de chene, semence de bouillon, de saxifrage de Genes, iris de Florence, de chacun cinq grains, macis deux gros: il faut mettre le tout en poudre subtile, & en prendre lorsque la douleur vous tient, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Prenez de l'eau de fontaine une livre, du vinaigre rosat une once; mêlez l'un & l'autre, faites-en une potion que vous ferez boire aussi-tôt aptes le vômissement, ce que vous reïtérerez quatre fois par jour; le vômissement étant cessé donnez la purgation suivante.

Prenez du mercure doux un gros, mêlez avec un gros d'essence de rose; puis fortifiez l'estomac, & donnez du laudanum pour faire dormir, & ensuite le julep suivant, qui se compose ainsi: Ayez de l'eau de fontaine six livres, de la teinture de violettes, faite avec l'esprit de vitriol quatre onces; faites-en un julep pour six dozes.

Autre.

Prenez de l'huile de capre, de l'huile de ruë, deux onces de chacune; mêlez-les ensemble, faites chauffer un demi-septier de bon vin rouge, jusqu'a ce qu'il soit prêt de bouillir; détrempez-y douze grains d'opium broyé dans un mortier de marbre; remuez le tout avec une cuillere de bois ou d'argent; ajoûtez-y vingt-quatre feuilles d'or que vous ferez dissoudre, donnez-le en lavement. Il apaise la douleur sur le champ. Il n'est jamais trop tard, à moins qu'on ne soit mort: le reméde demeure quelquefois vingt-quatre heure dans le corps, mais donnez-vous de garde d'en donner un autre pour le faire sortir; pendant ce tems vous donnerez du bouillon au malade.

Autre reméde pour la Colique néphretique.

I. Prenez racine de guimauve deux onces, mauve une poignée, violier une poignée, blettes une poignée, fleurs de camomille, semence de melons demi-once, casse une once, anis demi-once, son de froment une poignée, gros sucre une once, huile violat deux onces, huile de lys une once; faites cuire ces drogues dans un chauderon ou autre part, excepté la casse, le gros sucre & les huiles, que vous délayerez dans une livre de cette décoction, & le donnerez en lavement.

II. Prenez lait de vache une livre, jaunes d'œufs deux seulement, délaiez ces jaunes d'œufs dans le lait, & donnez-en en lavement au malade; remarquez que pour cette sorte de colique, il faut donner souvent des lavemens.

III. Il faut faire prendre au malade des apéritifs pour le faire uriner; mais il faut auparavant lui lâcher le ventre, en lui baillant une once de casse une heure avant que de rien manger; & s'il est constipé il lui faudra donner un lavement composé de la maniere suivante.

Prenez mauves, guimauves, blettes, parietaire, de chacun une poignée, semence de lin deux gros, fenugrec deux gros, fleurs de camomille deux pincées, melilot deux pincées; mettez tout cela dans un sachet, & le mettez dans un bain que vous aurez préparé, il faut que le malade y soit jusqu'au nombril, & qu'il y demeure quelque-tems: en sortant du bain, vous lui donnerez deux cuillerées de sirop de capillaire, mêlé avec trois onces de décoction de reglisse; & vous mettrez sur le mal un cataplâme que vous aurez préparé de pareilles herbes & fleurs qu'on aura mis dans le sachet, avec un peu d'huile d'amandes douces.

IV. Prenez huile d'amandes douces tirée sans feu une livre, suc de citron une once, vin blanc demi-chopine, mêlez tout cela ensemble & le partagez en trois prises, que vous donnerez en trois jours différens une heure ou deux avant le repas.

V. Faites cuire des pois-chiches avec de la reglisse, & donnez à boire de ce bouillon au malade: l'eau de parietaire, de cresson & de racines apéritives, par égale portion, mêlées ensemble, & bues par plusieurs fois, sont très-souveraines; ces eaux sont aussi merveilleuses pour la gravelle.

VI. Prenez chatons de noyers & les réduisez en poudre; prenez de cette poudre la pésanteur d'un écu d'or, & donnez-la à boire au malade dans du vin: il faut que les chatons soient frais, les prendre même sur le noyer s'il se peut.

Pour toutes sortes de Coliques.

Prenez un jaune d'œuf, mêlez-le avec de bonne eau de vie, faites-le un peu chauffer, & y ajoûtez du sucre le poids d'un écu d'or, & avalez le tout.

Autre reméde pour la Colique.

Prenez de l'esprit de nitre une partie, de l'esprit de vin deux parties, le tout bien rectifié, mêlez-le & digerez-le au bain-marie, que vous ferez distiller & coaguler deux ou trois fois. La dose est un gros dans une décoction de racines d'*Enula Campana.*

Autre.

La suie de cheminée prise dans du vinaigre, ôte la douleur sur le champ.

Ou bien.

Prenez le suc de fiente de cheval tiré par expression: si c'est une femme il faut que ce soit d'une cavale.

Autre.

Prenez un jaune d'œuf crud, mêlez-le avec une cuillerée d'eau de vie, faites-le chauffer un peu & donnez-en à boire au malade.

Ou bien.

Prenez d'aloës succotrin un gros, de safran six grains, de laudanum un grain; donnez-le au malade, il guérira sur l'heure.

Autre.

Prenez d'*Arcanum* coupé par tranches, d'*Enula Campana* une once, de graine de fenouil en poudre trois onces, d'eau de melisse deux livres; cuisez dans un plat pendant une heure & demie, puis filtrez. La dose est un verre en se couchant, un à jeun, & encore un en se couchant s'il est besoin.

Remede pour la Colique, si souverain qu'elle ne revient plus.

Prenez la premiere écorce d'orange la plus subtile une once, clous de gérofle autant pesant; faites-les bouillir avec un bon verre de vin jusqu'au tiers; donnez-le a boire au malade qui en guérira pour jamais.

Pour la même.

Prenez trois grains de laurier, pilez-les bien menu, puis mettez-les dans un verre de vin blanc, prenez-le & vous guérirez.

Pour la même.

Prenez de la fiente fraîche d'un cheval noir entier, que vous mettrez dans une serviete, & passerez au travers un verre de vin blanc que vous lui ferez prendre.

Prenez un demi verre d'eau de vie, dans lequel vous mettrez sept ou huit gouttes d'esprit de sel; sinon prenez six zest de noix bien pulvérisez, & faites-les boires dans un demi verre de vin blanc: lorsque dans cette maladie le vômissement est accoupagné de hoquet, de réves ou de convulsions, c'est un signe mortel; & quand elle est causée d'un tourment de boyaux, si après avoir avalé du vif-argent, ou des bales de plomb, pris des lavemens & d'autres remédes convenables, on n'en est point soulagé, le meilleur sera de se résoudre à souffrir l'opération.

Quantité de Chirurgiens y sont si adroits présentement, que peu de gens en meurent; mais il sera bon de la faire, avant que les forces soient entierement abbattuës; si elle venoit de quelque tumeur, l'on donnera souvent des lavemens avec de l'huile d'amandes douces, ou de lys, ou de camomille, ou avec du beurre frais; l'on fomentera avec de la décoction de toutes sortes de bonnes herbes, la région du ventre & les reins, ou l'on prendra le bain; que si elle étoit causée par des matieres recuites & endurcies, l'on suivra la même ordonnance.

Pour la Colique de telle espece que ce soit.

I. Prenez camomille, ruë, sauge, absinthe, son de froment de chacune une poignée; vinaigre ce qu'il faut: coupez bien menu toutes ces herbes, & les faites bouillir avec du vinaigre dans un poëlon propre, jusqu'à ce que le vinaigre soit évaporé ou consommé; mettez-ensuite ces herbes dans un petit sac & les appliquez sur votre estomac le plus chaud que vous le pourrez souffrir; vous les ferez réchauffer lorsqu'elles seront froides, pour les y remettre, & continuez jusqu'a parfaite guérison, qui sera dans peu de tems.

II. Si le malade est de poil roux, qu'il ait accoûtumé de mener vie sédentaire, qu'il soit agité & échauffé, de l'eau fraîche le guérira; si c'est un amas d'humeurs, il lui faudra donner un peu d'eau de vie, où vous mettrez un peu de poudre de cloportes, un peu de sucre, & lui ferez boire cela, & le purgerez ensuite.

III. Prenez de la ruë, d'hysope une poignée de chaque, vin une cho-

chopine; faites cuire dans un poëlon ou bassin les susdites choses avec le vin; passez cette décoction a travers un linge blanc & donnez-en à boire au malade.

IV. Prenez du chardon beni, ou de la marjolaine; faites-la cuire avec une suffisante quantité de vin, & donnez à boire de cette décoction au malade.

V. Prenez des noix entieres, mettez-les dans le feu & les laissez brûler à moitié; mettez ces noix ainsi brûlées dans un linge, & appliquez-les chaudement sur le nombril: les noyaux de pêches mangez sont très-bons pour toutes sortes de tranchées de ventre.

VI. Prenez de grosses féves, concassez-les, fricassez-les avec du vinaigre & les appliquez chaudement sur le nombril.

VII. Prenez de l'eau de vie, faites-la chauffer dans une écuelle, trempez-y un linge dedans & l'appliquez chaudement sur le nombril.

VIII. Prenez du son de froment, faites-le bouillir dans du vinaigre, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le nombril bien chaudement.

Reméde pour la colique & tranchées des Chevaux.

Faites avaler au cheval une livre d'huile d'olive, avec un verre d'eau de vie; puis donnez-lui des lavemens de petit lait: si la colique est mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'huile d'olive, dans laquelle vous aurez fait dissoudre une once de crystal minéral; puis des lavemens composez de petit lait & de jus de joubarbe si vous en avez. *Voyez* CHEVAL.

COLLE. Il y a plusieurs sortes de colles qui viennent à l'usage de la Médecine; la premiere est la chrysocolle, ainsi dite, parce qu'elle est fort propre a souder l'or.

Il y en a une autre qui sert à souder les plaies de la chair, & à empêcher les fluxions qui se jettent sur les yeux; c'est la sarcocolle.

La troisiéme est la taurocole, autrement colle forte, laquelle se fait de cuir de bœuf, de vache & d'autres animaux à quatre pieds; & comme l'on s'en sert fort souvent pour coller le bois, elle est aussi appellée par quelques-uns *Xilocolla*.

Proprietez. La colle-forte, selon Dioscoride, étant détrempée dans du vinaigre, ôte toutes les demangeaisons, gratelles & feux volages qui sont sur le cuir; détrempée dans l'eau chaude & mise sur la brulure, elle empêche qu'il ne s'y fasse des vessies; & enfin détrempée dans du miel ou du vinaigre, elle est fort bonne aux plaies.

Mais il y a encore la colle de poisson, dite ictyocolle, laquelle on fait de toutes sortes de poissons gluans, comme pourroit être la moruë.

Proprietez. Elle a la faculté de boucher, de dessécher, & d'amollir en quelque façon; elle est bonne aux emplâtres glutinatifs, ordonnez pour la tête, & dans les médicamens préparez pour la gratelle, & même dans ceux qu'on fait pour dérider & étendre la peau du visage: elle est appellée par les Arrabes *Alcanna*.

Maniere de faire l'Ictyocolle, ou Colle de Poisson.

On prend toutes les dépouilles d'un poisson nommé *huso* ou *ezossis*, c'est-à-dire, sa peau, ses nageoires, ses entrailles, les nerfs & les autres parties musculeuses: après les avoir coupez en morceaux on les met tremper dans l'eau chaude, & on les fait ensuite bouillir a petit feu jusqu'à ce qu'elles soient fonduës & réduite en colle. Cette colle, en se séchant sur des instrumens faits exprès, prend la forme de parchemin; avant que d'être entierement séche on la roule en cordons.

Celle qui est blanche, claire, transparente, sans odeur & en petits cordons est, la meilleure; car il arrive assez souvent que celle qui est en gros cordons est remplie d'une colle jaune, séche & de mauvaise odeur. Cette drogue s'umecte à l'air, c'est ce qui fait qu'on doit la garder dans une boëte.

Ce poisson dont on se sert pour faire l'ictyocolle est fort grand, & il se trouve communément dans les mers de Moscovie. C'est de ce pays que les Hollandois nous apportent cette colle de poisson.

Les Cabaretiers se servent de cette colle de poisson pour éclaircir le vin. Comme elle ne contient rien de malin, elle ne peut produire aucun mauvais effet. Quand on la met dans les tonneaux elle se fond, & forme sur la superficie du vin une peau, qui venant a se précipiter entraine avec elle toutes les parties grossieres & clarifie le vin.

On l'employe encore a donner du lustre aux rubans de soie, a blanchir les gazes & a contrefaire les perles fines.

Colle des Relieurs.

Outre toutes les colles ci-dessus, il y a enfin la colle commune dont se servent les Relieurs de livres, laquelle se fait avec de la fleur de farine de froment, ou avec celle de blé noir qui est la meilleure; la colle dont on use en reliant des livres, & qui est faite de fleur de farine & de garum, est emplastique & maturative.

Autre Colle pour les verres cassez.

Prenez des limaçons & embrochez-les dans un petit bâton, exposez-les au soleil, mettant quelque vase dessous pour recevoir ce qui tombera, & mettez-le avec du lait de l'herbe appellée titimale; étant collé exposez-le au soleil.

Autre Colle qui ne se défait ni à l'eau ni au feu.

Il faut faire cuire une queuë de moruë comme à l'ordinaire, en ôter la peau qu'il faut piler dans un mortier, a oûtez-y, s'il est besoin, de l'eau où elle a été cuite & que vous passerez par un linge.

Secret pour faire de la Colle de poisson qui sert de Colle forte.

Il faut prendre de la colle de poisson, que l'on vend chez les Droguistes, de la plus blanche & plus claire, ensuite la défaire & l'étendre par morceaux sur du fer ou quelqu'autre chose de dur bien uni, & l'aplatir à coups de marteau, la rendant mince le plus qu'il se pourra; étant aplatie, il faut la couper avec des ciseaux en petits morceaux; ensuite il faut prendre un pot vernissé, la fayance est la meilleure; il faut qu'il soit d'une figure un peu haute, que l'embouchure se puisse fermer avec du parchemin trempé dans l'eau comme on bouche les fioles de liqueurs, vous mettrez dans ce pot vos petits morceaux; coupez la quantité que vous voudrez, ensorte néanmoins que le pot ne soit pas plein, & le couvrez d'eau de vie la plus rafinée, qui surpassera la colle de deux doigts; prenez un autre pot de terre que vous mettrez sur le feu avec de l'eau; cet autre pot préparé comme dessus que vous mettrez dedans, ensorte néanmoins que l'eau n'y entre pas; vous la laisserez bouillir environ deux ou trois heures a petit feu, & si l'eau vient a sécher vous en remettrez jusqu'à ce que la colle soit fonduë: vous connoîtrez qu'elle sera faite lorsqu'en prenant une goutte entre les deux doigts, ils s'attacheront l'un contre l'autre; laissez refroidir cette colle: lorsque vous voudrez vous en servir, vous n'avez qu'a y mettre tant soit peu d'eau de vie, & la faire rechauffer comme on vient de dire. Il faut l'employer sur le champ & le plus vite que vous pourrez, parce qu'elle se prend d'abord. *Nota*, qu'avant que de la faire fondre, il faut qu'elle air été infusée vingt quatre heures.

COLLET. Terme de chasse. C'est un petit filet de corde tenduë dans des hayes ou passages étroits, avec un nœud coulant, dans lequel les lievres, les lapins & autres gibiers se prennent & s'étranglent quand ils y passent; quelquefois ce collet est de fil de fer.

COLLET. C'est encore un filet composé de trois crins de cheval en nœud coulant, que l'on tend dans les hayes aux passées, ou dans la campagne, dans lequel les oiseaux se prennent par le cou ou par les pattes quand ils y passent.

COLLET D'ARBRE. Terme de Jardinage. Est la partie qui sépare le bas caché par la superficie de la terre d'avec la tige de l'arbre. Ainsi on dit, il faut empêcher qu'il ne reste des racines au collet d'un arbre, parce que la chaleur les altérant, l'arbre en souffre. Arbre décolé, se dit quand la tige a été séparée du pied, où la greffe étoit collée avec ce pied.

COLLET DE HOTTE. C'est la partie de la hotte qui garantit le cou de celui qui la porte, & empêche que le fumier ou la terre n'y entrent. Ainsi cette partie touche au dos, & est plus haute que le ventre de la hotte.

COLLIER du limier ou botte. C'est ce qu'on lui met quand on le mene au bois.

COLOMBIER. C'est la piéce de l'économie sur laquelle il y a le plus à discourir, comme y ayant une infinité de choses a observer, & sans lesquelles on travaille en vain pour se donner un colombier qui apporte beaucoup de profit. Pour commencer donc a y prendre toutes les mesures nécessaires, on lui cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux: on ne sauroit le placer plus commodement que dans le milieu de la basse-cour, qu'on suppose très spacieuse, ou hors de la maison, à cause que les pigeons qui sont fort timides de leur naturel, prennent l'épouvante pour le moindre bruit qu'ils entendent; c'est ce qui fait qu'on les en éloigne toûjours avec bien du soin, & pour bonne raison, ainsi que du bruit que font les arbres agitez par les vents, & du trop grand murmure des eaux qui leur fait aussi peur. Pour la grandeur, cela dépend de la fantaisie de ceux qui le font construire. Mais il vaut mieux qu'il soit spacieux que s'il étoit étroit. Pour sa figure, le rond est à préférer au quarré, à cause que les rats n'ont point tant d'accès dans celui-la que dans celui-ci, & qu'un rond est aussi plus commode, en ce que par une échelle tournante sur un pivot, on peut aisément visiter tout le dedans de ce colombier; & s'approcher des nids sans s'y apuyer pour y prendre les pigeons; cette échelle faisant dans ce lieu un effet qu'elle ne feroit pas dans un colombier quarré.

Pour empêcher les rats de monter par dehors dans quelque colombier où ils le pourroient faire, on attache des plaques de fer blanc à une certaine hauteur, & dans les endroits où l'on prévoit que les rats doivent passer, comme aux angles extérieurs des colombiers quarrés. Ces plaques doivent avoir environ un pied de hauteur & avancer sur les côtez d'environ un demi-pied. Quand les rats sont parvenus à ces plaques sur lesquelles ils ne peuvent s'accrocher, ils tombent sur des pointes de fer qu'on a coûtume de ficher au bas, & a l'endroit où on prévoit qu'ils pourroient tomber.

On aura soin encore de poser le colombier un peu éloigné de l'eau, afin que celle que les pigeons y vont puiser pour porter à leurs petits, puisse s'échauffer dans leur bec; ce qui leur est plus salutaire que lorsqu'elle est froide.

Il faut observer que le plancher qui couvre le colombier soit bien joint, en telle sorte que les rats ni les vents ne puisse passer au travers; aussi bien la couverture, au travers de laquelle il ne faut pas que la pluye pénétre: sur tout que ce colombier soit élevé sur des fondemens bien solides, que l'aire en soit bonne, bien battuë & beaucoup cimentée, à cause que la fiente de pigeon a la mauvaise qualité de ruiner les fondemens, qu'il soit enroché & blanchi dehors & dedans; car cette couleur plait fort aux yeux des pigeons. On se donnera de garde de donner aucune ouverture au colombier du côté du Levant, on la doit toûjours faire autant qu'il se peut du côté du Midi, a cause que les pigeons aiment à sentir le soleil à plomb, & sur tout en hiver: si on n'avoit pû s'empêcher, à cause de la situation du lieu, de faire une fenêtre à ce colombier exposée au vent de bize, il faudra toûjours la tenir fermée pendant les grandes froideurs, & l'ouvrir en Eté pour faire entrer dans ce lieu la fraîcheur, qui réjouit aussi ces oiseaux dans cette saison.

Ce colombier aura en dehors deux ceintures construites, ou de pierre de taille ou de plâtre, dont l'une regnera au milieu du colombier, & l'autre au dessous de la fenêtre qui sert aux pigeons d'entrée & de sortie; ces deux ceintures sont là mises exprès pour y faire reposer ces oiseaux lorsqu'ils reviennent de la campagne. A cette fenêtre dont je viens de parler, & par où entreront & sortiront les pigeons, on mettra une coulisse un peu plus large que la fenêtre ou ouverture du colombier, qu'on aura soin de garnir de fer blanc, bien attaché contre la muraille, pour empêcher que les rats n'y puissent aborder; cette coulisse se haussera & baissera tous les matins & tous les soirs, par le moyen d'un cordeau posté dans une poulie qui sera attachée au dessus

ſus de ladite fenêtre, & ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, à une telle hauteur qu'on y puiſſe atteindre ſans peine.

Il eſt néceſſaire dans le bon ménage que la porte ſoit toûjours poſée à vûë du logis du maître, ſoit que ce colombier ſoit bâti dedans ou dehors la cour, fût-on même obligé de faire l'ouverture pour cette porte, du côté du Septentrion, qui eſt un vent qui incommode extrémement le pigeon, parce que le maître tient en crainte ceux qui entrent & qui ſortent du colombier; outre que pour empêcher l'inconvénient qui peut arriver de ce vent, on n'a qu'à mettre à cette porte une contre-porte, & par ce moyen on garantira le colombier de cet air ſi froid.

Pour ce qui eſt des nids ou boulins du colombier, les uns en faiſant bâtir leur colombier, font façonner dans la muraille des nids avec des briques plates, de telle maniere qu'ils ſont longs & quarrez, & obſcurs dans le fond, ce qui eſt une choſe que ces animaux recherchent. Ces nids tiendroient le premier rang parmi les autres, ſi l'invention des pots de terre n'avoit pas été trouvée, parce que ceux-là ont bien ſouvent quelque fente par ou les rats s'y introduiſent, au lieu que ceux-ci étant tout d'une piece leur en défendent entierement l'entrée, ſi ce n'eſt par la gueule. D'autres ſe ſervent auſſi de tuiles rondes poſées l'une ſur l'autre, ce qui repréſente la figure d'un tuyau a recevoir l'eau, les arrangeant à un demi-pied l'un de l'autre, ſur des briques accommodées par le haut, ainſi que par le bas, a la rondeur de ces tuiles, ce qui ſert auſſi de ſéparation pour ces nids, ne valent pas les deux dont on vient de parler. De quelque maniere que ſoient ces nids, qu'on obſerve exactement de les faire plûtôt trop grands que trop petits, enſorte que le mâle & la femelle s'y puiſſent tenir debout; car autrement ils s'en rebuteroient & n'y voudroient plus rentrer.

Le premier rang de ces nids, tels qu'ils ſoient, ſera toûjours élevé de terre de quatre pieds, afin que la muraille de deſſous étant bien unie, les rats n'y puiſſent point entrer. Obſervez premierement, que ſi l'on conſtruit ces nids ou boulins de pots de terre, de les placer en échiquier, & non point en quarré les uns ſur le autres; deuxiémement, de ne point élever ces nids moins de trois pieds du faîte du colombier; & en troiſiéme lieu de couvrir le dernier rang de ces nids d'une planche large d'un pied & demi miſe en pente, crainte que les rats par cas fortuit deſcendant de la couverture, ne vouluſſent y entrer. Tous ces nids ſeront bâtis à niveau de la muraille, qui ſera bien polie & bien blanchie. Si l'on veut, & même il eſt fort à propos de le faire, on mettra devant chaque ouverture de nid une petite pierre plate qui ſortira de la muraille de trois ou quatre doigts, pour repoſer les pigeons lorſqu'ils entrent ou ſortent de leurs nids, ou bien lorſque le mauvais tems les oblige de garder le colombier. *Voyez* PIGEONS.

C O M.

COMMERCE. Son utilité paroît à l'égard des particuliers qui font la marchandiſe; puiſque la plus grande partie du royaume ſubſiſte honnêtement dans cette profeſſion; & l'on voit tous les jours les Marchands & les Négocians faire des fortunes conſidérables, & mettre leurs enfans dans les premieres Charges de la Robe.

L'utilité du Commerce s'étend auſſi ſur les Royaumes & ſur les Princes qui les gouvernent: plus on fait de Commerce dans un pays, plus l'abondance y eſt grande: on a vû des Etats amaſſer ainſi en peu de tems des richeſſes infinies; & dès que la guerre fait ceſſer le commerce, les Provinces en ſouffrent; & quelquefois faute de pouvoir débiter les denrées, on y laiſſe enfin les terres ſans culture.

Les Rois tirent auſſi leur plus grande utilité du commerce: car outre les droits que leur payent les marchandiſes qui entrent dans le Royaume & qui en ſortent, il eſt encore vrai de dire, que tout l'argent comptant étant entre les mains des Banquiers & des Marchands: c'eſt de là que les Traitans & les Gens d'affaires, tirent les ſommes immenſes dont quelquefois les Rois ont beſoin pour de grandes entrepriſes.

Le Commerce leur ſert encore a entretenir des intelligences dans tous les lieux de la terre, & dans les autres Etats par le moyen des Lettres de Change, qui ſervent à diſtribuer de l'argent à leurs Alliez, ou à ceux qu'ils entretiennent pour les informer de toutes choſes.

C'eſt par ce moyen que dans la guerre ils trouvent par tout de l'argent pour faire ſubſiſter leurs armées. Enfin, Louis le Grand a ſi bien connu la néceſſité & l'utilité du Commerce, qu'il a contribué de ſes ſoins, de ſon autorité & des Finances pour l'augmenter dans ſon Royaume: il a accordé même de grands Privileges aux Negocians; & pour empêcher les déſordres & les abus qui ſe commettent dans le Négoce, il a fait un Réglement qui eſt très-propre à établir la bonne foi, a empêcher les banqueroutes frauduleuſes, & à inviter la plûpart de ſes Sujets a faire commerce, ou a s'intéreſſer par le moyen des ſocietez.

COMMERCE *dans les Pays étrangers; ce qu'il faut faire pour réuſſir.*

On doit obſerver que le commerce ſe fait dans les Pays étrangers en quatre manieres.

I. Les uns y achetent ſeulement les marchandiſes & denrées qui ſont néceſſaires en ce Royaume, pour les vendre enſuite aux Marchands en détail, qui les débitent dans le public.

II. Il y en a d'autres qui envoyent ſeulement dans les Pays étrangers, les denrées qui croiſſent en ce Royaume, & les marchandiſes qui s'y manufactures, qui leur ſont néceſſaires pour les vendre aux Négocians du Pays.

III. Quelques-uns font double commerce, c'eſt-à-dire, qu'ils y portent ou envoyent des marchandiſes, & en rapportent d'autres, tant par achat que par échange.

IV. Il y en a d'autres qui font l'un & l'autre commerce par commiſſion, c'eſt-à-dire, que les Négocians achetent en ce Royaume les marchandiſes & denrées qui leur ſont commiſes par les Etrangers, & qu'ils leur envoyent, & qui vendent auſſi celles qui leur ſont envoyées pour les vendre pour leur compte; pour tous ces achats & ventes de marchandiſes, ils tirent tant pour cent pour leur commiſſion, ainſi qu'il ſera expliqué ci-après.

Il eſt bien difficile qu'un Négociant puiſſe faire ſeul commerce dans les Pays étrangers; & ſi l'on conſidére, premierement les grands fonds qu'il faut pour cela, & particulierement quand on y fait double commerce.

Secondement, les voyages que l'on eſt obligé de faire, pour raiſon dequoi il faut abandonner ſa maiſon & ſon commerce a la conduite de ſa femme & de ſes facteurs, qui bien ſouvent ne ſont pas capables de les gouverner; & enfin il y a beaucoup de choſes à faire dont un homme n'eſt pas capable de venir à bout: c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire que ceux qui voudront entreprendre le commerce dans les Pays étrangers, ſe mettent en ſocieté pour le faire plus commodément, & avec plus de ſureté.

Pour bien faire le commerce dans les Pays étrangers, il faut, I. ſavoir les marchandiſes qui y ſont les plus néceſſaires qui y manquent, & dont ils ne ſe peuvent paſſer, pour les y envoyer: il faut ſavoir auſſi celles qui croiſſent & ſe manufactures dans les Pays étrangers, qui manquent dans ce Royaume, & qui y ſont néceſſaires pour les y acheter.

II. Il eſt néceſſaire de ſavoir par quelle voie l'on fera venir les marchandiſes que l'on achete dans les Pays étrangers, & par quelle voie auſſi l'on y envoye pour vendre, ſi c'eſt par terre ou par eau.

III. Il faut ſavoir les droits qu'on doit payer pour la ſortie des marchandiſes des Etats d'ou on les fait venir, & pour les entrées du Royaume, comme auſſi les droits que l'on paye pour la ſortie du Royaume, & l'entrée des Pays où l'on envoie des marchandiſes; car il faut remarquer qu'il y a des marchandiſes qui payent plus de ſortie que d'entrée, & d'autres plus d'entrée que de ſortie.

IV. Il faut ſavoir les poids & meſures, la différente alloi des eſpeces qu'il y a entre celles du Royaume & celle des Pays étrangers ou l'on veut faire commerce, comme auſſi les changes pour les traites & remiſes qu'il eſt néceſſaire de faire: l'on doit ſavoir toutes ces choſes avant que d'envoyer ou faire venir des marchandiſes des Pays étrangers, pour y bien trouver ſon compte; & ſans cela les Négocians ne pourront réuſſir dans leur négociation.

COMMERCE *de Flandres.*

Les Flamans, & particulierement ceux d'Anvers, tirent de France les mêmes marchandiſes que font les Hollandois. Ils tirent encore des velours, pannes, ſatins, tabis, tant pleins que façonnez, rubans, chapeaux, & quantité de menuës merceries qui leur ſont néceſſaires, dont une partie ſe conſomme dans le Pays, & l'autre ſe porte auſſi dans d'autres Pays étrangers.

Les François tirent de Flandres des toiles de Gand, de Cambray, de Malines & d'autres endroits; des baſins de Bruges, de brocatelle de fil, de la laine, de la ſoye, & des tapiſſeries de Bruxelles & d'Oudenarde; des dentelles de fil très-belles, des camelots, des barracans, des laines filées, propres pour faire des tapiſſeries, du fil très-fin pour faire des points de France, & autres dentelles qui ſe font a Diepe, au Havre, & autres ſortes de marchandiſes.

Le commerce s'y fait plus commodément qu'en Hollande, & particulierement pour les marchandiſes que les Négocians de Paris font venir, & qu'ils y envoyent par terre.

Les Flamans ſont fort bons, fidelles Négocians & de bon compte: ceux d'Anvers font leur commerce particulierement à Rouen, à Nantes & a Bourdeaux pour l'achat des vins, eaux de vie & toiles, ceux de Bruxelles, Gand & autres Villes, le font particulierement à Paris, tant pour les achats des marchandiſes, que pour celles qu'ils vendent, tant par commiſſion, ſocieté, en commandite, que par compte en participation: ils amenent auſſi leurs marchandiſes dans le tems des Foires de S. Germain, S. Denys, & dans celles qui ſe tiennent à Rouen, & remportent en même-tems celles qui leur ſont néceſſaires.

Les droits d'entrée & de ſortie des marchandiſes en Flandres, ſe payent ſur le pied de l'eſtimation, ſuivant les déclarations qu'en donnent les Marchands.

COMMERCE *de Hollande.* Les Négocians qui voudront négocier en Hollande, & faire venir des marchandiſes de cet Etat, doivent ſavoir que l'on y peut acheter les marchandiſes ſuivantes.

Des draps, camelots de chevres, toiles de Hollande, de batiſte & de coton, treillis, boucaſſins, cotons, plumes, fines laines & peaux de caſtor; des perles & ſemences de perles, poivre, géroſles, muſcades, gingembre, canelle, anis, ris, ſucres, tant raffinés qu'autres; drogues aromatiques, & toutes ſortes de drogues médecinales, & de peinture.

De toutes ſortes de drogues pour les Teinturiers, comme indigo, bois de Breſil & de Fernamboug, camphre, garance, noix de Galles, gommes, alun, couperoſe, vitriol, & autres ſortes propres pour les teintures.

Etain, plomb, cuivre, pouillerie, chandieres à faire eau-de-vie, fil de leton, de fer-blanc, fer en verge, barre d'acier & vif argent.

Cuirs, maroquins, vaches de Ruſſie, pelleteries de toutes ſortes, lins, chanvres, reſines, poix, goudron, brai, gros mâts de navire, planches de ſapin & autres bois en poutre & ſoliveaux; canons de bronze & de fer, ſouffre, ſalpêtre, poudre à canon, méches, mouſquets, piſtolets, épées, piques, hallebardes fines & autres ouvrages de fer & d'acier.

Fromages, beurres, ſuifs, ſaumons & harangs ſalez, baleines, huile de baleine, de poiſſon & de lin, & quantité d'autres marchandiſes; mais il faut remarquer que les Hollandois n'ont rien dans leurs Etats de toutes les marchandiſes ci-deſſus exprimées, que les draps, camelots, toiles, fil, beurre & fromage: à l'égard des autres, ils les vont acheter & échanger dans tous les Pays étrangers, en y portant d'autres marchandiſes qu'ils achetent ordinairement en France.

Les denrées & marchandiſes que les Hollandois achetent en France leur ſont néceſſaires, tant pour leurs Etats, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les Etats de l'Europe, & dans l'Amerique,

ſont

sont les vins de Bourdeaux, de la Rochelle, Cognac, Charente, Isle de Rez, Orléans, Blaisois, Touraine, Anjou, Nantes, Bourgogne & Champagne, eaux-de-vie & vinaigre qui se font en tous lesdits lieux.

Il faut remarquer que les eaux-de-vie se vendent en Hollande à la barique, au tonneau & au poinson, contenant tant de veltes, les uns plus, les autres moins.

La velte contient trois pots, le pot deux pintes, & la pinte pese deux livres & demie ou environ. Les eaux-de-vie qui se tirent de Bourdeaux, Cognac, la Rochelle, Isle de Rez, & autres lieux circonvoisins, sont ordinairement en de grosses futailles de 50. à 60. veltes, mais elles se vendent sur le pied de 27. veltes, & ce qui se trouve de plus au-dessus se paie.

Les eaux-de-vie qui se tirent de Blois, sont en poinson; celles d'Anjou, Poitou & Nantes, sont dans des pipes qu'ils appellent bariques: la barique contient 60. à 70. veltes, & elles se vendent sur le pied de 29. à 30. veltes; c'est-à-dire, que le plus au-dessus de 30. veltes se paie, & le moins au-dessous de 29. se diminuë ou se rabat.

Il se transporte encore en Hollande des blés, fromens, seigles, orges, blés noirs, pois, féves, noix, châtaignes des côtes de Guyenne, Bretagne & Normandie; du sel de la Rochelle, Broüage, d'Olonne, l'Isle de Rez, Maranne & Pays Nantois; des toiles de Bretagne, Normandie & autres lieux.

Des huiles d'olive de Provence, capres, amandes, raisins, figues, prunes, & autres sortes de fruits cruds & cuits.

De toutes sortes de draperie, mercerie, quincaillerie, papier, verre pour faire des vitres, fil à coudre de Roüen, de Bretagne, & autres endroits; pastel, saffran, miel, térébenthine, & autres sortes de marchandises, qu'il seroit impossible d'exprimer.

Par la connoissance que les Négocians ont maintenant des marchandises que l'on peut envoier de France en Hollande, & de celles que l'on peut tirer de cet Etat, ils peuvent choisir les sortes dont ils voudront faire le commerce, soit pour y envoier vendre pour leur compte, ou pour y en acheter; mais avant que de s'y embarquer, il faut savoir de quelle maniere ils établiront leur commerce, si ce sera eux-mêmes en personne, ou si ce sera par commission qu'ils acheteront & vendront leurs marchandises; & pour cela il est nécessaire de dire ce que les Négocians doivent observer en l'une & en l'autre négociation, pour bien faire réüssir leurs affaires.

S'il y a deux ou trois Négocians associez pour faire le commerce d'Hollande, des marchandises qu'ils voudront y acheter pour les vendre en ce Roïaume, j'estime qu'il est nécessaire que l'un des Associez y aille pour faire les principaux achats, parce qu'ils connoîtront mieux celles qui leur sont plus propres, & auront meilleur marché que s'ils faisoient faire leurs achats par un Commissionnaire; & si le commerce étoit très-considérable, il seroit encore mieux qu'ils résidassent actuellement à Amsterdam, pour deux raisons.

La premiere, parce que les marchandises, aussi bien que le change, diminuent ou augmentent de prix, selon la rareté ou l'abondance qu'il y en a, & les diverses occasions de guerre & de paix qui surviennent dans les Roïaumes & Etats, d'où les Hollandois tirent leurs marchandises; de sorte que l'un des Associez étant résidant actuellement à Amsterdam, agira dans les achats suivant les occurrences qui se présentent; par exemple, quand la Flotte des Indes Orientales arrive en cet Etat, la Compagnie fait imprimer les cargaisons, pour donner connoissance aux particuliers Négocians de Hollande, & autres Nations, de la quantité & qualité des marchandises, de celles qui seroient rares en France, dont les Négocians associez feroient commerce; il est constant que celui qui est à Amsterdam achetera au plus vite, pour ne pas surachetet les marchandises, lorsque la rareté en seroit connuë par la Compagnie des Indes, par la grande demande qu'on leur feroit de cette marchandise.

Si au contraire la Flotte étoit chargée de nombre de marchandises, de laquelle il y en eût grande quantité en France, dont les Négocians fussent chargez, il ne faut pas douter que cette grande abondance produiroit le bon marché; de sorte que ce Négociant François demeurant à Amsterdam, ayant connoissance de cette grande abondance de marchandises, n'en acheteroit point, à moins qu'on ne la lui donnât à très-bon marché: il est important d'avoir connoissance de toutes ces choses; car on a vû des Négocians s'enrichir par un seul achat de marchandises qu'ils ont fait, pour avoir bien pris leur tems, & n'avoir pas [illegible] échapper l'occasion qui leur étoit favorable, acheter à bon marché [illegible] handises, qui ensuite ont été augmentées; & d'autres qui se sont ruinez pour en avoir acheté à des prix qui ont diminué de l'achat à la vente de plus de moitié, pour n'avoir pas bien pris leurs mesures.

La seconde raison pour laquelle il seroit nécessaire que l'un des Associez demeurât actuellement à Amsterdam pour faire les achats, est que la plûpart des particuliers Marchands Hollandois, qui sont très-riches, même les Directeurs des Compagnies Orientales & Occidentales achetent ordinairement eux-mêmes la marchandise de ladite Compagnie, pour la vendre ensuite aux François & autres Nations; de sorte que les Négocians François qui font faire leurs achats par des Commissionnaires, ne les ont la plûpart du tems que de la seconde main, ainsi elles reviennent à beaucoup plus; & au contraire, si l'un des Associez demeure actuellement a Amsterdam, lorsque la Flote est arrivée, il achetera de la premiere main, qui produira plus de dix pour cent de bon marché.

Les Négocians qui ne font pas un commerce si considérable, qui puisse porter les frais d'une résidence actuelle à Amsterdam, doivent avoir un Commissionnaire qui soit François, s'il se peut; car il vaut mieux avoir affaire à des personnes de sa Nation, dont la probité soit connuë, que non pas aux étrangers, quoique les Hollandois soient de fidéles Négocians, & qu'ils agissent avec beaucoup de franchise, pourvû que l'on n'entreprenne point sur leur commerce; car en ce cas ils ne gardent aucunes mesures, ainsi qu'il sera montré ci-après.

Le choix que l'on fait des personnes pour faire des commissions, dépend des habitudes que l'on a sur les lieux, soit avec les François ou Hollandois; quoiqu'il en soit, il faut qu'ils soient honnêtes gens, fideles, habiles, & connoisseurs dans les marchandises que l'on veut acheter, autrement l'on n'y trouveroit pas son compte.

Ce n'est pas assez d'avoir acheté ou fait acheter des marchandises, il les faut faire venir en France par terre & par mer: l'on n'en fait gueres voiturer d'Hollande en France par terre, elles viennent presque toutes par mer; c'est pourquoi il y a des précautions à prendre pour ne pas risquer la marchandise sur cet inconstant élément, quand on a fait des cargaisons dans des tems de guerre, dont les navires peuvent être pris par des Armateurs & des Pirates; c'est pourquoi il est nécessaire de faire assûrer le tout ou partie des marchandises; c'est selon les risques qu'il y a a courir; cela dépend de la prudence des Négocians: mais on estime que les plus sages doivent faire assûrer leurs marchandises en tems de paix aussi bien qu'en tems de guarre; car il vaut mieux moins gagner que risquer à se ruiner tout d'un coup, par la perte que l'on en pourroit faire.

Ce n'est pas le tout de faire assûrer la marchandise; mais il faut que les Assûreurs soient bons & solvables, afin que si les navires viennent à périr en mer par quelque tempête, ou s'ils sont pris par les ennemis ou pirates, l'on puisse être païé de la somme a quoi se monteront les marchandises que l'on aura fait assûrer.

S'il faut que les Négocians soient exacts à païer aux Fermiers du Roi les droits de sortie & d'entrée des marchandises qu'ils feront venir, ou qu'ils envoieront en Hollande ou autres Païs étrangers: il faut aussi qu'ils ne le soient pas moins à païer ceux qui sont dûs aux Rois, Princes & Etats où ils les envoient, & d'où il les font venir.

Commerce *d'Angleterre*. Les Négocians de France tirent d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, les marchandises suivantes; à savoir, des draps de laine qui sont fort fins, serges de Londres croisées, frises revêches, mantes & couvertures, bas de soie & de laine; toile de soie, moires ondées ou tabisées, tant noires que de couleur, rubans couleur de feu fort beaux; de toutes sortes de cuirs, plomb, étain, alun, couperoze, beurre, suif, fromage, moruë, harangs, sardines, saumons, charbon de terre, dentelles, tant de soie que de fil, & plusieurs autres sortes de marchandises.

Les Anglois, les Ecossois, les Irlandois, tirent aussi de France les marchandises & denrées suivantes; à savoir, des blés de toutes sortes, vins de Bourdeaux, Cognac, Charente, la Rochelle, Rez, Blois, Tours, Anjou, Mante, Champagne & Bourgogne; des eaux-de-vie, vinaigre, sel, huile d'olive & de noix, olives, capres, figues, amandes, raisins, prunes, & autres fruits cruds & cuits, rousines, toiles de Bretagne, de Roüen, de Laval, & d'autres lieux, tabis, taffetas, tant pleins que façonnez; toile d'or & d'argent, satins, pannes, velours de toutes sortes; merceries, pastel, liége, bresil, papier, plumes, & plusieurs autres sortes de marchandises. Il n'y a point de Nation dans l'Europe où les François trouvent plus de difficulté à faire leur commerce, & où ils soient plus maltraitez qu'en Angleterre, & il n'y en a point aussi qui reçoivent & qui traitent plus favorablement les Anglois que les François, cela sembleroit un paradoxe; car pourquoi en France les Anglois sont-ils aussi libres dans leurs négociations, & traitez pour les droits d'entrée & de sortie des marchandises qu'ils y amenent, & qu'ils en sortent pour l'Angleterre, comme les François mêmes, & que les Négocians François sont si maltraitez en Angleterre, tant pour le peu de liberté qu'ils ont d'y faire commerce, que pour les droits d'entrée de leurs marchandises & sortie de celles qu'ils apportent de cet Etat en France, qu'ils paient au double des naturels Anglois? L'on ne peut rendre aucune raison de ces différens traitemens; sinon que la France est un Païs libre, où les Etrangers qui y viennent faire commerce sont traitez honnêtement, avec charité & amitié.

Les Anglois font de grands profits sur le commerce de grand nombre de marchandises qu'ils amenent en France, & sur celles qu'ils remportent, qui sont nécessaires à leurs Etats; & au contraire, ils sont avares & envieux, & ne veulent pas que les François fassent aucun profit avec eux, par la haine implacable qu'ils ont pour notre Nation; c'est pourquoi il n'y a point de mauvais traitemens, ni d'avanies, qu'ils ne fassent aux François, tant en général qu'en particulier; c'est pour cette raison qu'il est nécessaire que ceux qui voudront faire le commerce en Angleterre, ayent connoissance du traitement qui leur sera fait avant que de s'y embarquer.

Premierement, les Négocians François qui abordent en Angleterre, paient le double pour les droits de coûtume & d'entrée des marchandises plus que les Négocians Anglois, & le double pour la sortie de celles qu'ils y achetent pour amener en ce Roïaume.

Secondement, il n'est pas permis aux François de transporter d'Angleterre en France des laines de toison. & de celles qui proviennent des peaux de mouton, des abatis des bouchers, ni des peaux de mouton, & de veaux verts & secs, sur peine d'avoir le poing coupé, quoi qu'il soit loisible aux Anglois d'en faire transporter de France en Angleterre.

III. Il n'est pas permis aux François de transporter en Angleterre des draperies, à peine de confiscation; & cependant ils ont la liberté d'amener en France des draps de leurs Manufactures, sans aucun empêchement, desquels ils ne paient pas plus de droits d'entrée que les François mêmes; au contraire les François paient pour les droits de sortie des draperies qu'ils vont acheter en Irlande trois fois davantage que les Négocians Anglois; car de ce qu'ils paient vingt-deux sols six deniers, les François en paient quatre livres dix sols.

IV. Autrefois il étoit permis aux François d'enlever de l'Etain, en paiant le double pour la sortie que paient les Anglois; mais a présent il ne leur est pas permis d'en faire transporter en France, n'y aiant qu'une seule Compagnie qui ait le droit & le privilege de vendre ce l'Etain; desorte qu'il faut passer nécessairement par leurs mains, & l'acheter à tel prix qu'il leur plait, & c'est ce qui est cause que l'Etain a augmenté si considérablement depuis quelques années.

V. Il n'est point permis encore aux François de porter en Angleterre des dentelles d'or & d'argent, de soie & de fil, à peine de confiscation; & si l'on y en porte, il faut que ce soit très-secrement, & pour cela il en coûte plus de cinq pour cent qu'il faut paier à diverses personnes pour les faire entrer en cachette.

VI. Il y a à Londres une Compagnie de Négocians qui achetent & vendent aux Etrangers toutes sortes de marchandises, à l'exclusion de tous les particuliers Négocians Anglois; desorte que n'aïant par les mains de cette Compagnie, ils n'achetent les denrées & marchandises que les François transportent, qu'au prix que bon leur semble, & leur vendent celles d'Angleterre ce qui leur plait; & cette Compagnie leve sur les marchandises qui se transportent en France un droit, outre les droits de sortie, pour emploïer aux affaires communes de la Compagnie, & pour maintenir leur privilege. Il y a encore un droit qu'ils appellent d'esclavage, sur les marchandises qui entrent & qui sortent par mer, qu'ils ne se font paier qu'aux François, & encore des droits de quayage & survoyeur.

VII. Il n'est pas permis aux François de vendre leurs marchandises en magasin, ni en chambre, ni ne peuvent les vendre aux Marchands Forains, ni en acheter d'eux; mais seulement *du freidneyson*, c'est-à dire, du franc-bourgeois; il ne leur est pas non plus permis de vendre dans les halles, foires & marchez.

VIII. Les Anglois sont si attachez à leur profit, que lorsque les François portent des marchandises en Angleterre, ils les obligent de donner bonne & suffisante caution, d'emploier l'argent de la vente d'icelles en achat d'autres marchandises pour les raporter en France; & si un François juge qu'il aura plus grand avantage de remettre en France son argent, au lieu d'acheter des marchandises, il a toutes les peines du monde à obtenir la décharge des cautions par lui données, & ne l'obtient gueres qu'il ne lui en coûte beaucoup d'argent.

IX. Il n'est pas permis aux François de prendre telles personnes que bon leur semble pour embaler leurs marchandises, ils sont obligez de prendre ceux qu'il plait aux Fermiers de Sa Majesté Britannique leur donner; desorte que par ce moïen leurs affaires ne sont jamais secretes, & il leur en coûte davantage pour l'embalage.

X. Si les François vendent leurs marchandises au poids, ils sont obligez de les livrer & faire peser au poids du Roi, & s'ils en achetent, il faut qu'ils les prennent au poids du Marchand qui les a venduës, à cause qu'il est plus foible que le poids du Roi; ce qui est une chose bien déraisonnable, & contre la bonne foi.

XI. Depuis que les François ont une fois déchargé leurs marchandises en Angleterre, il ne leur est pas permis de les faire transporter en France, ni en d'autres Etats, sans en paier encore une fois les droits de sortie, ce qui est très-injuste; & d'autant plus que les Anglois ne sont pas ainsi traitez en France, & il n'y a que les Anglois qui puissent transporter hors du Roïaume dans l'an & jour qu'ils ont fait entrer leurs marchandises, sans en paier aucuns droits de sortie.

XII. Sur tous les mauvais traitemens ci-dessus representez, il n'y a point d'égal à celui que l'on fait aux Marchands François qui transportent des vins en Angleterre; car il ne leur est pas permis de les vendre aux Taverniers; mais seulement à ceux qui sont de la Compagnie, qui en donnent tel prix qu'il leur plait, & le pourvoïeur du Roi peut faire le choix des vins qui sont nécessaires pour la maison du Roi, & marquer tout le meilleur, & à tel prix que bon lui semble; desorte que ne restant que le rebut, les Négocians y perdent considérablement pour s'en défaire: c'est la raison pour laquelle les François ne transportent gueres de vin en Angleterre, particulierement ceux qui y ont été une fois attrapez.

XIII. Les François sont traitez si rigoureusement en Angleterre, qu'il ne leur est pas permis de charger leurs navires à fret pour quelqu'autre Nation, au préjudice des Anglois; car si un François avoit chargé de la marchandise dans son navire pour un autre Etranger, & qu'il se présentât un Anglois qui voulût freter pour le même lieu, il feroit décharger le navire François pour charger le sien, qui est assûrément un rude traitement.

XIV. Pour ce qui regarde le traitement personnel des François, il n'y a rien de plus rude ni de plus extraordinaire; car un François qui arrive en Angleterre, on lui fait paier un chelin de tribut, & trois chelins pour la sortie de ce Roïaume, sans comprendre les autres droits qu'exigent les gens de marine, sans aucune commission du Prince, par force & par violence.

XV. Les François qui meurent en Angleterre, sont obligez de faire leur testament; autrement leurs biens demeurent au Roi.

XVI. Les François demeurans en Angleterre, quoiqu'ils ne soient point naturalisez, ne laissent pas d'être enrolez dans les Registres du Roi, qui est comme une espece de taille, & sont taxez à une certaine somme, comme s'ils étoient naturels du Païs; & quand il se fait une levée extraordinaire, on les taxe le double davantage que les Anglois.

XVII. Il n'est pas permis aux François de se faire naturaliser en Angleterre, soit pour l'intérêt du Roi ou de la Religion, à moins de donner bonne & suffisante caution de garder la bonne foi dans toutes les affaires qu'ils pourroient négocier en Angleterre.

XVIII. Enfin, l'on ne peut dire par le détail les mauvais traitemens que les Marchands François reçoivent en Angleterre: car ils ne peuvent pas seulement avoir justice contre les Négocians Anglois; au contraire, pour la moindre chose que fera un François, il est cruellement traité, & traîné avec infamie & scandale en prison; & tout cela vient, comme il a été dit, de l'humeur cruelle & barbare qu'ont ces Insulaires pour les Etrangers, & particuliérement pour les François.

Cette Nation est si avare, & si convoiteuse d'amasser du bien, qu'ils sont au désespoir quand ils voient des Négocians Etrangers, & particuliérement les François, gagner quelque chose, & faire fortune avec eux.

Par tout ce qui a été dit ci-dessus, l'on voit que pour faire le commerce en Angleterre il faut prendre beaucoup de précautions pour y bien réüssir.

Il a été dit ci-devant que les François paient en Angleterre le double de droits sur les marchandises qui y entrent & qui en sortent, plus que les naturels du Païs, & qu'il ne leur est pas permis de vendre leurs marchandises dans les halles & les foires, ni dans les magasins, ni aux Marchands Forains d'en acheter d'eux, & qu'il faut qu'ils se servent d'un franc-bourgeois pour faire l'achât & la vente des marchandises; c'est pourquoi il faut que ceux qui voudront négocier en Angleterre, soit pour y transporter des marchandises de France, ou en d'autres Païs Etrangers, choisissent un Négociant à Londres pour faire leurs commissions, afin d'éviter toutes ces difficultez.

Mais il faut observer que les Anglois sont méfians, & si attachez à leurs intérêts, que dès le moment qu'ils ont acheté les marchandises qui leur sont commises par les François, ils tirent Lettre de change sur les Commettans, avant que de les faire charger dans les navires.

COMMERCE *de Milan.*

L'on tire des soïes toutes apprétées pour nos Manufactures de France, de l'or trait & filé, des velours fond de satin, à grandes fleurs de soïe, & à fond d'or & d'argent, & autres sortes de marchandises de draps de soïe, qui sont fort belles.

COMMERCE *de Genes.*

L'on tire de Genes des soïes greges & en matasse, qui sont achetées particuliérement par les Tourangeaux, propres pour leurs Manufactures; des velours pleins, tant noirs que de couleur, velours façonnez à fond de satin, à grandes fleurs, comme aussi de fond d'or & d'argent; mais ils ne sont pas si beaux que ceux de Milan: des damas de toutes couleurs très-beaux, des satins, des tabis, & de toutes sortes de marchandises de draps d'or, d'argent & soïe; des dentelles de fil, que l'on appelle point de Genes; mais depuis qu'il s'en est établi une en France, il en vient à présent fort peu; la raison en est, qu'ils sont plus fins & à meilleur marché en France qu'à Genes; il se tire encore de cette Ville des olives, de l'huile, de toutes sortes de confitures seches & glacées fort belles.

COMMERCE *de Boulogne.*

L'on tire de Boulogne des satins pleins, grand nombre de soïes toutes apprêtées; c'est-à-dire, moulinées, prêtes à mettre en teinture, que l'on appelle organsin de Boulogne, des soïes greges & en matasse, des crêpes pour le deüil; mais depuis qu'il s'en est établi à Lyon une Manufacture, l'on n'en fait plus gueres venir: des saucissons, mortardelles, vermicelles, & autres sortes de marchandises.

COMMERCE *de Modene & Reggio.*

Il se tire de cet Etat un grand nombre de soïes greges & en matasse, pour emploïer en nos Manufactures de France, de toutes sortes de marchandises: il se fabrique à Reggio de très-beaux velours à quatre poils.

COMMERCE *de Lucques.*

Il se tire de Lucques des damas de toutes sortes de couleurs, & des soïes greges & en matasse, de l'huile & des olives.

COMMERCE *de Parme.*

L'on tire de Parme des soïes greges & en matasse, & des fromages excellens.

COMMERCE *de Florence.*

Il se tire de Florence des satins de toutes couleurs, particuliérement des blancs qui sont admirables, & que l'on n'a pû jusqu'à present imiter par toute l'Italie, des ratines qui sont légeres, & de belle laine, mais les couleurs n'en valent rien, parce qu'elles sont d'un mauvais teint; & en effet, quand on les approche du feu, elles deviennent de couleur oranger. Depuis que l'on a fait des ratines à Beauvais, à Roüen & à Diepe, l'on n'en fait presque plus venir de Florence, non plus que de leurs serges drapées noires, dont on se servoit autrefois en France pour porter le deuil, depuis que les Hollandois ont établi des Manufactures de Draps, dont ils ont vendu autrefois un grand nombre en France; mais à present il n'y en vendent plus gueres, parce que l'on les a parfaitement imitez en France en plusieurs endroits, particuliérement à Sedan & en Languedoc.

COMMERCE *de Venise.*

L'on tire de Venise des velours à fond de satin, à grandes fleurs, de toutes couleurs, tant de soïe qu'à fond d'or & d'argent, des brocatelles pour faire tapisseries & autres ameublemens, des tabis, tant de soïe, que d'or & d'argent, des glaces pour faire des miroirs, & pour les carosses, des verres & autres vases de crystal fort beaux, des dentelles de fil, que l'on appelle point de Venise; mais depuis qu'il s'est établi en France des Manufactures de toutes sortes de marchandises, les Marchands n'en font plus gueres venir de Venise.

COMMERCE *du Levant.*

Marseille est un des Ports de France, qui porte son principal Commerce dans le Levant. On y a établi une chambre de Commerce, à la tête de laquelle se trouve l'Intendant de Justice, à qui appartient la connoissance des affaires du Commerce. Cette Chambre est un Tribunal particulier, composé des Echevins de la Ville, & d'un certain nombre de Députez, qui sont les plus gros Marchands de Marseille. Elle est obligée à faire quelques dépenses; elle paie six mille livres par an à son Intendant, comme Juge du Commerce; elle donne des appointemens aux Consuls François, & à leurs Chanceliers qui sont dans les Echelles du Levant. Ces Consuls sont proprement des Avocats d'épée, & les Chanceliers les Notaires de la Nation. Les dépenses extraordinaires consistent à faire des présens aux Bachas qui arrivent dans les Echelles, & à paier les avanies que les Turcs font quelques fois aux François.

Cette Chambre fait de grands profits sur les droits de Consulat que paient

paient les marchandises qu'on charge au Levant dans les Villes où il y a des Consuls François. On remet ces droits entre les mains des Deputez de chaque Echelle, & ces Deputez sont obligés d'en rendre compte à Messieurs du Commerce de Marseille. La Cour nomme à present les Consuls François dans le Levant, & la Chambre de Marseille ne juge des affaires du Commerce qu'autant que le lui permet le Ministre qui a la Surintendance du Commerce.

On ne trouve des Marchands de Corail qu'à Marseille & à Gennes; ceux de Marseille en font le plus grand debit dans le Levant où l'on ne voit que colliers & brasselets de Corail de Marseille. Cette Ville est encore considerable par les magasins des Droguistes, les Rafineries de Sucre, & les Manufactures d'or, de soie, & de savon. Les Savonneries consomment non-seulement les huiles de Provence, mais encore celles qu'on tire de Candie & de Grece.

On trouve encore sur le port de Marseille toutes les drogues les plus precieuses qu'on apporte de l'Orient & de l'Occident. Celles de l'Orient sont principalement la Casse, la Rhubarbe, la Scamonée, le Storax liquide, le Storax en larmes, la Myrhe, l'Encens, le Bdellium, les Tamarins, le Galbanum, l'Opponax, le Sagapenum, le Baume blanc, le Poivre, la Canelle, le Sel Ammoniac. Toutes ces drogues & une infinité d'autres sont apportées de Smyrne. Cette Ville du Levant est si marchande qu'il ne cesse d'arriver des Caravanes de Perse depuis la Toussaints jusqu'en Mai & en Juin. Les Persans y portent quelquefois jusques à deux mille balles de soie par an, sans compter les drogues & les toiles.

Outre toutes ces marchandises, les soies de Perse & le Fil de Chevre d'Angora & de Pecbazar, qui sont les plus riches du Levant, les Marchands François font venir de Smyrne le Coton filé ou *Caragach*, le Coton en rame, les Laines fines, les Laines bâtardes, & celles de Metelin, les Noix de Gale, la Cire, l'Opium, l'Aloës, la Tutie, la Gomme Arabique, la Gomme Ammoniac, le *Semen Contra*, la Zedoaria & des Tapis grands & communs.

On dira en passant que le Commerce de Marseille aux Indes Occidentales se fait en droiture ou par la voie de Cadis. On apporte dans cette Ville l'Ipecacuana, le Quinquina, le Gingembre, la Casse des Isles, l'Indigo, le Rocou, le Baume sec, celui du Perou, celui de Copaive, & plusieurs autres drogues que fournit l'Amerique.

Les François portent au Levant par la voie de Smyrne de la Cochenille, de l'Indigo, de la Salse-Pareille; du Bois de Bresil & de Campech, du Verd-de-Gris, des Amandes, du Tartre, du Poivre, de la Canelle, du Gérofle, du Gingembre, de la Muscade. Les Draps de Languedoc, les Serges de Beauvais, les Cadis de Nismes, les Pinchinats, les Satins de Florence, le Papier, l'Etain fin, le bon Acier, & les Emaux de Nevers y sont d'un grand debit.

Avant que notre Commerce y fût bien établi, les Marchands des autres Nations appelloient les Marchands François, *Mercanti di Baretti*, parce qu'ils ne portoient alors que des bonnets & des calotes de laines dans le Levant; on y portoit encore de la faïance, mais la plus grande quantité à present est envoiée d'Ancone.

On fait un cas particulier à Smyrne des Fouines de France, & particulierement de celles de Dauphiné, dont on se sert pour les fourrures. Une fourrure de veste s'y vend depuis 50 jusqu'à 80. écus. On mêle les plus foncées en couleur avec le *Samour* qui est la *Marte zibeline* ou la *Fouine de Moscovie*. Les peaux des Fouines qui viennent par la Sicile, sont bien plus emploiées que celles de France, mais elles y sont moins cheres, parce que celles de France sont aussi estimées que celles d'Armenie & de Georgie.

Le Commerce des François en Orient depuis 1700. & 1701 est plus considerable qu'il n'a jamais été, il égale & surpasse même celui des autres Nations, & leurs marchandises y sont tres-bien reçûës lorsqu'elles ont les qualitez requises. Mais tout ce Commerce se fait par l'entremise des Juifs, sans lesquels on ne sauroit rien vendre ni acheter, toutes les affaires passent par leurs mains, il faut que les Marchands leur confient leurs effets, les vendent suivant leurs avis, achetent les marchandises du Levant & en fassent les échanges selon que ces Juifs le jugent à propos. Ce sont eux qui concluent tous les marchez, & on en est quitte en leur païant leurs vacations. Il semble donc qu'il ne faille pas grand genie pour gagner du bien au Levant, mais beaucoup de droiture, de probité & de sagesse; il faut sur tout éviter le commerce des Grecques qui sont les plus dangereuses femmes du monde.

Les Juifs vivent à Smyrne d'une maniere aisée, ils y font une dépense honorable; & si on veut leur rendre justice on conviendra qu'ils ont plus d'habileté que les autres Marchands. Les Marchands étrangers y vivent aussi entre eux avec beaucoup de politesse, & ils ne manquent à aucune visite de cérémonie ou de bien-seance. Les Turcs ne se montrent gueres dans la ruë des Francs, qui est de toute la longueur de la Ville; on n'y parle qu'Italien, Anglois, François & Hollandois: Tout le monde se découvre en se saluant.

COMMERCE *de Blés en Barbarie*. Voïez BARBARIE.

COMMIS. *Des obligations des Commis des Gabelles, Grenetiers, Mesureurs, &c.*

Les Commis de Gabelle conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in illis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Mesureurs ont laissé prendre, ou pris pour leur salaire, plus que les Ordonnances ne leur permettent, leur étant défendu sur peine d'etre privez de leurs salaires, & condamnez à l'amande arbitraire, & à en faire restitution. *Louis XII.* 1508. *Art.* 7. *Franç. I.* 1511. *Art.* 45.

II. Si étant Grenetiers, & Controlleurs, Gardes, ou contre-Gardes, ils ont exigé aucun nouveau droit, ou profit sur les bateaux & sur le sel passant, qu'ils n'avoient pas droit de prendre, leur etant défendu, & étant obligez d'en faire restitution. *Franç. I. ibid. Art.* 49.

III. Si les Grenetiers, & Controlleurs, ou autres Officiers des Gabelles ont eu aucune association directement ou indirectement avec les Marchands fournissant lesdits greniers à sel, ou s'ils sont en part de quelque ferme dudit sel, il leur est defendu sur diverses peines. *François I.* 1535. *Art.* 31.

IV. S'ils ont fait registre, lors de la vente, troc, échange, & prise du sel sur les marais, contenant le nom, qualité du vendeur, ou bailleur: le nom, qualité, & demeure de l'acheteur, ou preneur: & s'ils sont Facteurs; le nom, qualité, & demeure de leurs maitres, le lieu, où ils veulent transporter le sel: ainsi qu'il leur est ordonné. *François I. Art.* 29.

V. Si étant Commis, ou Gardes des Gabelles, ils ont mis, fait mettre, ou consenti qu'on ait mis du sel défendu dans quelque maison, pour les obliger de leur donner quelque chose; c'est une grande malice, & ils sont obligez de rendre ce qu'ils ont pris, & de reparer les dommages & interets. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 69. *Art.* 1. *in corp, Art.* 1. *ad* 1. & 2.

VI. S'ils ont mis, ou fait mettre en justice des Innocens, ou contribué à leur vexation: il y a grand peché, & obligation d'en reparer tous les frais, & dommages. *S. Thom. ubi supra.*

VII. S'ils ont pris de l'argent pour ne pas découvrir les coupables, ou s'ils ont été d'intelligence avec les faux-sauniers pour avoir part à leur Commerce, ils sont obligés solidairement à restituer tout le gain injuste qu'ils ont fait, & qu'ils sont cause que les faux-sauniers ont fait. *S. Thom. ubi suprà, q.* 77. *in corp. Charles VII.* 1388. *Art.* 208. *François I.* 1517. *Art.* 47.

COMMIS *ou Facteurs, dans le Commerce en gros pour s'acquiter de leurs devoirs, & pour faire fortune.*

La premiere chose que doivent faire les Garçons, Facteurs, ou Commis, tels que l'on voudra appeller; car on leur donne tous ces noms à present; la plûpart des Banquiers & Marchands en gros les appellent Commis; ainsi dans la suite de cet Ouvrage, jusques à ce qu'ils soient reçûs Marchands, on les appellera tantôt d'une façon, tantôt de l'autre pour ne choquer personne. La premiere chose donc qu'ils doivent faire, est de choisir un Négociant qui fasse le commerce en gros, non-seulement des marchandises qui se fabriquent & manufacturent dans le Roïaume, mais qui se font encore dans les Païs étrangers, parce qu'ils y apprendront la difference de l'un & de l'autre: c'est de quoi on tirera aussi en son lieu pour ceux qui voudront faire le gros, lorsqu'ils seront reçûs Marchands.

La seconde est de s'apliquer & voir quel ordre tiennent leurs Maîtres en la conduite de leurs affaires pour s'y conformer: car les Négocians tiennent l'ordre en leurs affaires differemment, les uns d'une maniere, les autres de l'autre, qui pourtant vont tous à une même fin, qui est d'éviter la confusion, & de tenir toûjours leurs affaires en bon état: cet ordre consiste à tenir des livres en partie doubles, mixtes, ou simples, ceux des Manufactures, & autres servant au commerce, desquels on parlera aussi en son lieu.

La troisiéme est de s'apliquer à la vente, & pour cela il faut savoir qu'elle se fait autrement dans le gros que dans le détail; car dans le gros l'on a affaire à des Marchands avec qui il faut traiter d'une autre maniere que l'on ne fait pas avec la noblesse & le public; parce que les Marchands en détail connoissent la marchandise, & en savent le prix à peu près; ainsi il ne faut pas surfaire, ni user de paroles pour les persuader: au contraire leur dire en un mot le prix qu'on la veut vendre; pour que l'on ait de la confiance, il faut parler franchement: ce qui est seulement necessaire d'observer, est la difference des personnes à qui l'on vend, en preferant toûjours ceux qui paient bien, & qui prennent beaucoup de marchandises, à ceux qui paient mal, & qui ne font que pieceter.

Il se faut bien donner de garde de dire, & de faire voir sur les livres le prix que l'on a vendu la marchandise à d'autres Marchands, pour deux raisons. La premiere, parce que cela fait soupçonner ceux qui marchandent, que la marchandise est de rebut; ainsi cela les dégoûte, & fait qu'ils ne veulent pas acheter. La seconde, parce que leur donnant la marchandise à meilleur marché qu'à ceux à qui ils ont dit l'avoir venduë à plus haut prix: c'est faire un extrême tort à ceux qui ont acheté cher: en ce que cela fait qu'on juge mal de leur conduite, & que l'on pourroit croire qu'ils n'ont pas credit par tout, puisqu'ils achetent plus cher qu'ils ne pourroient avoir ailleurs; si pourtant un Marchand offre d'en paier le même prix qu'en a paié un autre, l'on peut montrer le prix, cela étant sans conséquence, pourvû que ce soit au comptant, ou pour le même tems que l'on donne pour paier.

Il faut encore considerer en vendant la marchandise, les saisons où on la demande: car par exemple, si cette marchandise n'est propre que pour l'Hiver, & qu'on la demande à acheter sur la fin de cette saison, il faut en faire meilleur marché qu'au commencement, afin qu'elle ne reste par pour l'Hiver prochain; parce que la mode n'en sera peut-être plus, & qu'il y auroit à perdre de l'achat à la vente; cette resolution de vendre dans le déclin d'une saison à meilleur marché qu'au commencement est encore très-considerable, parce que ce seroit un fond mort qui ne produiroit rien: au contraire la marchandise produit de l'argent dans son tems, sur lequel on peut faire fonds, quand il survient une rencontre d'acheter d'autre marchandise à bon marché.

La quatriéme chose est de tenir la marchandise proprement, la renouveller de tems à autre de Papier: car quand les Marchands voient de la marchandise mal-propre & negligée, ils ont raison de croire qu'elle est vieille, & qu'il y a quelque défaut: ce qui fait que l'on ne la regarde pas: enfin, elle devient pietrerie, & on ne la peut vendre qu'avec perte considerable.

La cinquiéme chose est d'aller chez les Marchands à qui les Marchandises ont été venduës, pour arrêter le compte avec eux le plûtôt qu'il on pourra, afin d'éviter les difficultés qui se rencontrent ordinairement, soit pour le prix, soit pour l'aunage; car si l'on est trop long tems, la mémoire s'en perd facilement; en arrêtant les comptes, les Facteurs ou

ou les Commis doivent bien prendre garde à ce qu'ils font, c'est-à-dire, de ne pas accorder des tares sur les piéces des marchandises qu'ils ne les aient aunées eux-mêmes pour voir si elles sont veritables; & n'en pas donner par complaisance, parce que cela va contre l'interêt de leurs Maîtres.

Pour arrêter un compte dans l'ordre, il faut tirer de sur le journal un mémoire du nombre des piéces contenant le numero, l'aunage, & le prix que la marchandise a été venduë; pour bien faire le compte, il faut confronter le mémoire que l'on porte, avec celui qui a été donné lors de la livraison de la marchandise pour voir s'il est conforme, & sur chaque Article marquer les tares si aucune y a, la somme a quoi elle monte: & étant de retour au magasin, le passer sur le livre de même afin que la conformité se rencontre entre le livre de leur Maître, & celui du Marchand avec lequel ils auront arrêté le compte; cette exactitude entretient la bonne correspondance qu'il doit y avoir entre les Marchands en gros, & ceux en détail.

La sixiéme est de visiter souvent les Marchands en détail pour quatre raisons. La premiere, parce que l'on apprend, soit avec les Maîtres ou leurs Facteurs, si la vente est bonne ou mauvaise: quelle sorte de marchandise est plus de demande; afin de se bien regler sur le plus ou le moins de Marchandises que l'on doit commettre dans les Manufactures, soit de France ou étrangeres. La seconde, est que cette visite donne occasion de leur offrir de la marchandise, de leur faire savoir qu'il y en a en chemin, ou de nouvelle que l'on commence a fabriquer dans les Manufactures: cela fait ressouvenir les Marchands de celles dont ils ont besoin, ainsi ils procurent la vente de la marchandise de leurs maîtres. La troisiéme, c'est que l'on apprend tout ce qui se passe dans le commerce; car comme c'est le soir que tous les Marchands en gros vont à la recepte, ou pour arrêter des comptes chez les Marchands en détail, l'on se trouve plusieurs ensemble, & l'on ne manque jamais d'entrer en propos des choses qui se passent dans le commerce; l'un dira qu'il est arrivé des banqueroutes en telle ville: l'autre dira qu'un Marchand aura obtenu des Lettres de repit ou des défenses générales contre ses créanciers: quelqu'autre, qu'il est revenu des Lettres a protest a des Négocians pour le paiement desquelles ils ont été assignez aux Consuls: qu'il est arrivé la perte de quelque vaisseau, ou tels & tels sont interessez; l'autre dira que l'on a de la peine de se faire paier de tels & tels Marchands en détail: Enfin tout ce qui se passe dans le commerce: & ce sont choses de conséquence a savoir, leurs Maîtres pouvant être interessez en quelques-unes: c'est pourquoi ils ne seront pas négligens a leur faire de fideles raports de ce qu'ils jugeront necessaire a leurs affaires, afin qu'ils y puissent donner ordre, & se regler en la vente de leur marchandise, & en la disposition de leur argent. La quatriéme est l'avantage qu'ils se procurent d'eux-mêmes, parce qu'ils acquierent la reputation d'etre diligens & habiles dans les affaires, de la les Marchands tirent une conséquence infaillible que prenant de grands soins dans les affaires de leurs Maîtres, qu'ils en auront encore davantage quand ils feront le commerce pour leur compte particulier; de sorte que la haute estime que l'on a pour eux, fait que leurs Maîtres les considerent de telle maniere pour les services qu'ils reçoivent d'eux, & dont ils ne se peuvent passer: que cela leur fait prendre des resolutions de les associer avec eux, & bien souvent de leur donner leurs filles en mariage, quoi qu'ils n'aient pas de grands biens, & qu'ils ne soient pas de si grande famille qu'eux, ainsi ils établissent leur fortune par leur vertu. Tout ce qui a été dit ci-dessus est fondé sur l'experience; car si l'on jette les yeux sur toutes les familles des Négocians, & celles qui sont sorties du commerce pour entrer dans la Robbe, l'on trouvera que ces grands établissemens ont pris commencement dans leurs ayeuls qui n'avoient point de biens de naissance, mais beaucoup de vertu, qu'ils se sont aquise en exerçant le commerce sous les autres Marchands qui, contens de leur conduite, les ont par une nécessité indispensable de leurs affaires, associez avec eux, d'abord pour un sixiéme ou douziéme, ne portant autre chose dans la societé que leur seule industrie; & ainsi peu a peu ils se sont avancés de telle sorte par la suite du tems, qu'ils sont restez seuls maîtres de la boutique, ou du magasin de leurs Maîtres, & ont conservé par la les habitudes qui les ont rendus enfin riches, & opulens.

Il faut remarquer en cet endroit qu'il n'y a point de fortune plus assurée que celle qui se commence de la maniere qui vient d'être dite: la raison en est qu'un Négociant se rencontre tout d'un coup dans une boutique, ou un magasin bien achalandé, dans lequel il s'est fait de bonnes habitudes, qu'il a la connoissance des bons, & des mauvais debiteurs, & que bien souvent ceux qui lui ont abandonné leurs fonds, laissent leurs deniers entre ses mains pour les faire valoir, n'en pouvant disposer plus sûrement autre part, par la connoissance de la bonne conduite qu'ils ont de lui; ainsi il est toûjours au large, & peut entretenir son commerce du fonds qui lui est confié, sans qu'il soit besoin d'emprunter autre part.

Enfin les Commis & les Facteurs doivent s'appliquer à savoir toutes les choses necessaires au Commerce. Ils doivent consulter les Articles ou il est traité des poids & des mesures, de la difference qu'il y a des uns aux autres, des regles pour faire les reductions des aunages & des poids du plus au moins, & du moins au plus; des ongueurs & largeurs de toutes sortes de marchandises, tant de Laine que de Soie, & autres matieres que l'on emploïe dans les Manufactures comme aussi des teintures. On ne peut trop les exhorter a s'instruire de toutes ces choses pendant le tems de leur aprentissage.

On traite dans leur ordre des Lettres & des billets de Change, de leur origine: des billets païables à ordre, & au porteur: de combien de qualitez il y en a, des changes: de la difference qu'il y a du change avec les interets, des regles de changes & d'escompte; on donnera des formulaires conformes a la derniere Ordonnance, & on explique a les Articles selon les occasions, afin qu'il ne reste aux Facteurs aucun doute dans l'esprit pour la Négociation des affaires qu'ils feront pour leurs Maîtres, & qu'ils puissent se rendre capables de toutes ces choses, avant que de faire le Commerce pour leur compte particulier.

COMMISSIONNAIRES *& Correspondans de deux sortes.*

MAXIME. Il faut remarquer qu'il y a deux sortes de Correspondans ou Commissionnaires; les uns sont des Négocians & Banquiers qui font des commissions respectives pour les traites & remises, chacun pour leur compte particulier; de sorte que si l'un remet à l'autre des Lettres de Change pour son compte particulier, il lui paye un demi, un quart, ou un tiers pour cent pour sa Commission, plus ou moins, selon qu'ils en conviennent ensemble, pour la peine qu'ils ont de faire accepter les Lettres, en procurer le paiement a l'échéance, & en faire les remises, ou en d'autres lieux par son ordre, ou bien si l'un tire Lettres de Change sur l'autre, qu'il n'ait point de provision en main soit qu'il les acquitte & les paie de ses deniers, soit qu'il prenne de l'argent sur la place pour cet effet: il lui paie encore la Commission, outre l'interêt des sommes fournies ou empruntées, & ce qu'il en a couté pour le courtage des Agens de banque, par le ministere desquels les emprunts ont été faits, ou que les Lettres ont été fournies.

Les autres sont des Négocians, ou autres personnes qui ne font point le Commerce pour leur compte particulier, qui sont seulement simples Commissionnaires d'autres Négocians, & Banquiers pour recevoir leurs traites, & celles qui leur sont faites d'autres endroits, suivant l'ordre des Commetans, pour ensuite en faire leurs remises, soit a eux, ou en d'autres lieux, ainsi qu'il leur est ordonné; de sorte que toutes les traites & remises, regardent purement & simplement les Commettans, & tous les profits & pertes qui se font, pour leur compte, sans que les Commissionnaires y aient aucune part que leur simple commission.

Comme il n'y a rien de si chatouilleux & perilleux pour ceux qui s'adonnent a cette profession, & particulierement pour les Commissionnaires, que quand ils s'engagent inconsiderément avec les Commetrans, soit pas des avances d'argent qu'ils leur font, pour lesquelles ils tirent des interets, outre leur droit de commission, soit par des acceptations de Lettres de Change, sans avoir provision en main, soit enfin pour le risque qu'ils courent quand ils sont negligens a ne pas faire protester les Lettres de Change, & autres diligences dans les tems portez par les Ordonnances, pour en être responsables en leur propre & privé nom envers les Commettans; il est necessaire de traiter des principales maximes que doivent avoir ces sortes de Commissionnaires, afin que ceux qui s'adonneront a cette profession, en soient informez pour s'y bien conduire; car ce sont des choses qui ne s'apprennent qu'avec beaucoup de tems, & bien souvent par la propre experience des Commissionnaires, qui se ruinent quelquefois par une seule faute qu'ils auront faite.

La premiere maxime que doit avoir un bon & sage Commissionnaire, est de bien connoitre son Commettant, soit pour ses mœurs, soit pour ses facultez, soit pour sa conduite dans les affaires; car ce sont trois choses très-importantes a savoir avant que de s'engager avec lui. Les mœurs d'un Commettant se connoissent en sa maniere de vivre, c'est-a-dire, s'il ne le porte point trop haut, s'il est bon ménager & œconome dans la dépense de sa maison, s'il n'est point joüeur & débauché, s'il aime plus ses affaires que son divertissement, s'il a la reputation d'être homme de parole, s'il a toutes les bonnes qualitez que doit avoir un homme d'honneur; car il y a beaucoup d'exemples de Marchands Banquiers qui ont mal-fait leurs affaires pour avoir toutes les mauvaises qualitez ci-dessus representées, quoiqu'ils fussent de famille, qu'ils eussent beaucoup de biens de naissance, qu'ils eussent fait de très-bonnes affaires, & qu'ils n'eussent fait aucunes pertes considerables; la raison de cela est, que les dépenses excessives, la débauche, le jeu & les procez, sont des torrens qui emportent & consomment tout.

A l'égard des facultez d'un Commettant, il est bien difficile de les connoitre; car bien souvent tout ce que l'on voit de grand & de brillant en lui, n'est qu'une belle apparence; & tel que l'on croit extrémement riche, est mal dans ses affaires, & ne les fait subsister que par le credit qu'il s'est acquis de longue-main; mais, dira quelqu'un, ce Marchand Banquier a cent mille livres de bien de famille, il en a eu autant de sa femme, il a encore herité de soixante mille livres de son oncle, ou d'un autre parent, il a trois ou quatre maisons à Paris, & une à la campagne, il y a quinze à vingt ans qu'il fait le commerce de marchandise, aussi bien que celui d'argent, ou il a beaucoup gagné, parce que son Commerce etoit avantageux; outre cela, il est homme d'honneur, & passe pour tel parmi les gens de commerce, tant François qu'étrangers; ainsi je ne puis pas mieux faire que d'être son Commissionnaire, accepter ses Lettres de change, lui faire des remises, enfin de le servir de tout mon credit: Ce raisonnement paroit extrémement sage & judicieux en un jeune homme qui n'a point encore d'experience dans les affaires du monde, & qui ne songeant qu'à son établissement, prend toutes ces apparances pour des veritez; mais si c'étoit un Négociant experimenté dans le commerce pendant trente-cinq ou quarante ans pour y avoir fait beaucoup d'affaires, & en avoir vû quantité par le moien des arbitrages qui ont passé par ses mains dans plusieurs rencontres de banqueroute & faillite, il ne se laisseroit pas surprendre a toutes ces apparences exterieures, pour engager tout son bien & celui de ses amis, par des acceptations, & par des avances d'argent à ce Commettant; parceque ce sage Négociant seroit toûjours dans le doute, si les choses qui paroissent exterieurement sont vraies, ou non, en repassant dans son esprit toutes les faillites arrivées de son tems à plusieurs personnes qui paroissent avoir tous ces avantages, ausquels ils se sont trouvez engagez, eux ou leurs amis, & qui ont perdu avec eux la moitié, & les trois quarts de leur dû.

Et en effet, si l'on fait un peu de réflexion sur toutes les faillites qui sont arrivées depuis vingt ans a Paris, Tours, Lyon, Bourdeaux, Roüen, & autres bonnes Villes du Roiaume, l'on vera que la plûpart ont été faites par des Marchands Banquiers qui avoient eu des biens considerables, tant de leurs peres & meres, que de leurs femmes, & qui leur sont échûs par le moien de grandes successions, & qui avoient

mêm

même fait un commerce de marchandises & d'argent, où ils pouvoient avoir beaucoup profité.

Il n'est pas si difficile de connoître la conduite d'un Commettant, que ses facultez, qui est la troisiéme chose à quoi il est nécessaire qu'un Commissionnaire prenne garde, car elle consiste seulement à savoir s'il ne s'embarasse point trop dans de grandes affaires, s'il n'est point trop facile à prendre des lettres de change de tous venans, & d'en fournir de même, sans distinction de personne; c'est le plus grand défaut que puisse avoir un Banquier, parce que dans le grand nombre de lettres de change qu'il prend, & qu'il dispose ensuite à tous ceux qui lui en demandent, il y en a toûjours qui reviennent à protest; qui par les faillites de ceux sur qui elles sont tirées, demeurent pour leur compte, si ceux qui les ont tirées & fourniës ne sont bons & solvables pour la garantie; de sorte que les grandes pertes qu'ils font par les banqueroutes & faillites qui leur arrivent, absorbent tous les profits qu'ils auront fait sur la banque en plusieurs années. L'on doit connoître encore si un Commettant tient un ordre bien exact en ses affaires; car cela est très-essentiel à un Banquier.

La seconde maxime d'un Commissionnaire, est de ne jamais accepter de lettres de change, s'il se peut, qu'il n'ait provision en main pour les paier à l'échéance, ou qu'il ne soit bien assûré de la probité de son Commettant, & qu'il ne manquera pas de lui remettre avant l'échéance; ou bien, supposé qu'il ne lui remît pas, s'il a de l'argent en caisse pour y satisfaire; car, comme il a été dit en son lieu, dès le moment que l'on accepte une lettre de change, on se constituë débiteur envers le porteur, & l'on doit toûjours être en état d'y satisfaire avec honneur.

La troisiéme maxime est, qu'un Commissionnaire doit avoir un grand soin de faire accepter les lettres qui lui sont remises par le Commettant, & celles qu'il lui fait remettre d'autres endroits, de les faire protester faute d'acceptation ou de paiement dans les dix jours de faveur, & de les dénoncer dans le tems porté par l'Ordonnance, parce qu'elles demeureroient pour son compte particulier, à ses risques, périls & fortunes, pour les raisons qui ont été dites ci-devant sur ce sujet.

La quatriéme maxime d'un Commissionnaire, d'exécuter ponctuellement les ordres qui lui sont donnez par le Commettant; car qui passe commission perd, ainsi qu'il a été dit ci devant, & s'il passoit ses ordres, ce seroit pour son compte particulier.

La cinquiéme maxime est, quand un Commissionnaire a reçû ordre d'un Commettant de lui remettre des lettres de change, de ne les pas faire concevoir en son nom, païables à lui ou à son ordre: la raison en est, qu'il faudroit qu'il passât le sien païable à son Commettant; desorte que s'il disposoit la lettre à une tierce personne, par l'ordre qu'il mettroit au dos de la lettre, le tireur, celui sur qui elle seroit tirée, & le Commettant venant à faire faillite, la lettre retourneroit sur lui, & il seroit tenu de la paier à celui qui en seroit porteur, & qui auroit l'ordre à son profit.

Pour ne point courir risque quand un Commissionnaire remet une lettre de change, il doit la faire concevoir païable au Commettant, ou à son ordre, comme aussi si celui qui fournit la lettre n'est pas le tireur, & qu'elle soit païable à lui ou à son ordre, il faut lui faire mettre l'ordre au dos, païable a son Commettant, ou a son ordre; ainsi le Commissionnaire n'aïant point passé l'ordre en son nom, il n'est point garant de l'événement de la lettre; & en cas de faillite il n'y auroit que le tireur, & celui qui lui auroit fourni & passé l'ordre au profit du Commettant qui en seroit tenu: ce sont des difficultez qui arrivent tous les jours entre les Commettans & les Commissionnaires; car si un Commissionnaire passe son ordre au dos d'une lettre en faveur d'un Commettant, & qu'elle revienne à protest, il veut l'en rendre responsable en son nom, & le Commissionnaire veut aussi se défendre de la paier au porteur de la lettre, en lui alléguant qu'il n'a mis l'ordre que comme Commissionnaire, & par conséquent qu'il doit s'adresser à son Commettant; desorte qu'il se forme des contestations qui les ruinent les uns & les autres en procès.

La sixiéme maxime que doivent observer les Commissionnaires, outre le bon ordre qu'ils doivent avoir en leurs affaires, est d'être affectionnez & fidéles en toutes choses envers leurs Commettans, ce qui consiste à leur donner avis de tout ce qui se passe dans les affaires du change: s'il y a abondance d'argent ou non, dans les lieux où ils sont établis, à quel prix il se dispose sur la place, pour toutes celles où ils ont accoûtumé de tirer & remettre: si les lettres de change y sont tarées ou non, si elles perdent ou si elles gagnent: s'il est arrivé des faillites & banqueroutes; parce qu'il est nécessaire que leurs Commettans sachent toutes ces choses pour se régler dans les traites & remises qu'ils ont à faire en tous les lieux où ils font commerce d'argent.

Les Commissionnaires ne doivent pas seulement être affectionnez envers leurs Commettans, mais encore les servir fidélement dans la disposition qu'ils feront de leur argent; c'est-à-dire, de ne pas préférer leurs amis, dont les lettres ne seroient pas si bonnes que celles d'autres personnes, où il y auroit en les prenant plus de sûreté: s'ils remettent leurs propres lettres à leurs Commettans, de ne leur faire paier pour le change, si elles ne gagnent que le prix ordinaire de la place. Sa Majesté pour réformer cet abus dans le commerce des lettres de change, venu par l'avarice & convoitise de plusieurs Marchands Banquiers & Commissionnaires, qui prennoient plus de change que le prix ordinaire de la place, ordonne que le prix du change sera réglé suivant le cours du lieu où la lettre sera tirée.

Ils ne doivent pas non plus faire paier à leurs Commettans des courtages de lettres de change qu'ils auront prises de leur argent, pour la disposition duquel les Agens de Banque auront couru franc; c'est-à-dire, qu'ils n'auront rien pris pour leurs peines, n'étant pas juste & raisonnable qu'ils missent en compte une chose qu'ils n'auroient pas paiée; enfin, il faut que tous les ménagemens que font les Commissionnaires, soit dans la disposition de l'argent ou des lettres de change, soit pour les courtages & autres frais, reviennent au profit des Commettans, & non pas à celui des Commissionnaires, qui ne doivent avoir purement & simplement que le droit de commission qui leur est accordé.

Ce n'est pas que la plûpart des Commettans ne paient point de courtage aux Commissionnaires, & que le droit de commission qu'ils leur paient soit d'un tiers ou demi pour cent, & pour tous frais qu'ils pourroient prétendre; les Négocians & Banquiers de la Ville de Lyon, qui font des Commissions en matiere de Banque pour les Etrangers, en usent ordinairement ainsi, parce qu'ils paient peu de chose aux Courtiers pour leur ministere; mais à Paris où l'on paie aux Agens de Banque qui sont en titre d'office un huitiéme pour cent, ils n'en usent pas de même, ainsi qu'il est dit en son lieu.

On doit remarquer encore qu'il y a cinq sortes de Commissionnaires dans le commerce, qui s'adonnent a différentes sortes de commissions, dont il y en a qui doivent savoir parfaitement le commerce, & d'autres à qui il n'est pas nécessaire de le savoir.

La premiere sorte ou espéce de Commissionnaires, sont les Négocians qui demeurent aux lieux des Manufactures, ou dans les Villes où il se fait grand commerce, qui achetent des marchandises pour le compte des Négocians, demeurans en d'autres lieux, qui leur commettent.

La deuxiéme, sont des Négocians à qui d'autres envoient des marchandises pour vendre pour leur compte, suivant les ordres qu'ils en reçoivent.

La troisiéme, sont des Négocians, ou autres personnes qui sont Correspondans ou Commissionnaires d'autres Négocians & Banquiers qui leur remettent des lettres de change pour en procurer les acceptations & le paiement à l'échéance, pour ensuite en remettre la valeur à eux-mêmes, ou en d'autres lieux, suivant & ainsi qu'il leur est ordonné.

La quatriéme, sont des personnes qui demeurent dans des Villes d'entrepôt où se déchargent les marchandises envoïées de divers lieux, tant par eau que par terre, & qui les reçoivent pour les recharger ensuite sur des charrettes, pour les envoier à ceux à qui elles appartiennent, ainsi qu'il est plus amplement expliqué en son lieu.

La cinquiéme sorte ou espéce, sont des personnes qui sont Facteurs ou Commissionnaires des voituriers, qui prennent le soin quand ils sont arrivez de livrer les ballots & caisses des marchandises aux Marchands à qui elles appartiennent, de recevoir leur argent, procurer aux voituriers d'autres marchandises pour leur retour, afin qu'ils ne fassent point plus grand séjour aux lieux où ils sont arrivez, que celui qui est nécessaire pour leur repos & celui de leurs chevaux. *Voïez* VOITURIER.

COMMISSIONNAIRES. *Rien de plus utile pour le Commerce.*

Les Commissionnaires sont ordinairement Marchands Négocians, comme on vient de le dire, & il y a d'autres personnes dont la profession n'est autre que de faire des commissions: il n'y a rien qui maintienne tant le commerce, que les Commissionnaires ou Correspondans; car par leur moïen les Marchands & Banquiers peuvent négocier par tout le monde, sans sortir de leurs magasins ou comptoirs, tant pour l'achat & la vente des marchandises, que pour faire des traites & remises d'argent d'un lieu à autre. Et en effet, les plus grands Négocians ne font autre chose que de commettre des achats des marchandises dans un Païs où il y en a en abondance, pour les envoier vendre en d'autres où il n'y en a point, & où elles sont nécessaires; & ce commerce ne se pourroit faire, s'il n'y avoit des Correspondans ou Commissionnaires, a moins que d'être plusieurs Associez ensemble, dont les uns fussent actuellement demeurans dans les lieux où se font les achats des marchandises, & les autres dans ceux où elles se transportent, pour les y vendre & débiter: c'est pour cette raison que plusieurs Négocians ne font autre profession que celle de Commissionnaires; c'est-à-dire, d'acheter & vendre pour les autres Négocians, moïennant un certain profit qui leur est accordé par les Commettans pour leurs peines.

Précautions que doivent prendre les Commissionnaires avant que de s'engager dans les commissions des Commettans.

La premiere chose qu'ils doivent considérer, est la qualité des marchandises que les Commettans leur envoïeront pour vendre pour leur compte, si elle est de grand volume, d'un grand prix, ou médiocre, pour pouvoir régler ce qu'ils prendront pour leur commission; car il y a des marchandises précieuses, desquelles il ne se paie qu'un, ou un & demi pour cent; comme de l'or & argent trait & filé, des perles, diamans, & autres joüailleries, des lingots & barres d'or & d'argent, dont la petite quantité ne laisse pas de monter a beaucoup d'argent: il y en a d'autres qui sont moins considérables, comme des brocarts & toiles d'or & d'argent, des velours, damas, satins, pannes, & autres sortes de marchandises de soïe, draps d'Espagne, d'Hollande, d'Angleterre; pour la commission de la vente de ces étoffes, les Commettans ne paient que deux pour cent du prix de la vente: il y en a d'autres, comme des serges, droguets, futaines, cameloteries, laines en bâles à filer, desquelles il faut en vendre grand nombre pour monter a beaucoup d'argent, & de grands lieux pour les mettre, de grandes peines & soins pour en procurer la vente: les Commettans paient pour la commission & magasinage aux Commissionnaires, deux & demi, jusqu'à trois ou quatre pour cent: c'est, comme il a été dit ci-dessus, selon les sortes de marchandises, & suivant que les Commettans & Commissionnaires conviennent ensemble.

La seconde chose est, de convenir avec les Commettans, s'ils demeureront du croire, ou non; c'est-à-dire, s'ils seront garans de la solvabilité des débiteurs qu'ils feront en la vente des marchandises; car en ce cas il faut que les Commettans paient aux Commissionnaires une plus grande commission, à cause des grands risques qu'ils courent en faisant les deniers bons, soit que la marchandise se vende comptant ou à crédit, parce qu'il faut que le fort porte le foible, qui est ordinairement le double; néanmoins c'est selon qu'ils en sont convenus avec les Commettans.

La troisiéme chose que doivent faire les Commissionnaires, est de convenir avec les Commettans, dans quel tems ils feront les paiemens des sommes de deniers provenans de la vente de leurs marchandises; car si les Commissionnaires ne demeurent pas d'accord du croire des débiteurs, ils doivent remettre aux Commettans, à mesure qu'ils reçoivent les deniers provenans de la vente de leurs marchandises, ou bien leur en donner avis, afin qu'ils s'en puissent prévaloir, soit en tirant des lettres de change sur eux, ou pour remettre en d'autres lieux, suivant les ordres qu'ils en reçoivent; mais si les Commissionnaires demeurent du croire, & garans de la solvabilité des débiteurs envers les Commettans, ils doivent avoir la foire de respect; c'est à-dire trois mois, a compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandise qu'ils auront venduë à crédit, pour faire les remises aux Commettans, ou avant qu'ils puissent faire aucune traite sur eux.

Le tems de trois mois que donnent les Commettans aux Commissionnaires pour paier ce qui leur est dû, est très-raisonnable; car l'on sait bien que la plûpart des Marchands en détail, a qui les marchandises sont ordinairement venduës, ne paient pas si ponctuellement qu'il seroit a désirer; desorte que ce tems est accordé aux Commissionnaires pour se faire paier des débiteurs: mais il est juste aussi que les Commettans soient payez ponctuellement à la fin des trois mois, après celui de l'échéance des dettes, soit que les Commissionnaires en soient paiez ou non par les débiteurs, parce qu'il faut mettre un terme fixe & certain pour éviter les difficultez qui pourroient arriver, s'il n'y étoit pour sûr avant que de négocier ensemble.

La quatriéme chose est de convenir avec les Commettans, s'ils tireront sur eux ce qui leur sera dû, ou bien s'ils en feront remise dans le tems qu'ils seront convenus: si le Commettant tire, il n'y a aucun risque que pour les Commissionnaires; mais s'ils remettent des lettres de change, sans en avoir auparavant eû l'ordre des Commettans, ils pourroient risquer si elles étoient protestées, en cas que ceux qui les auroient tirées ou fournies vinssent à faire faillite ou banqueroute; c'est pourquoi il faut pour la sûreté des Commissionnaires, qu'il soit dit dans l'écrit qu'ils feront de leurs conventions, qu'ils ne seront point garans de toutes les lettres de change qu'ils leurs remettront, ou en d'autres lieux par leur ordre; c'est a quoi l'on doit bien prendre garde: car quand il arrive des faillites, il se forme toûjours des contestations sur ces sortes de choses.

Il est constant, & c'est une maxime parmi les Négocians, que lorsqu'un Commettant a donné ordre a un Commissionnaire de lui remettre des lettres de change, qu'elles sont à ses risques, périls & fortunes; mais il y a pourtant des cas où les Commissionnaires en seroient responsables.

La cinquiéme chose dont il faut convenir avec les Commettans, est pour les dépenses & frais que les Commissionnaires doivent faire pour eux, soit pour la voiture des marchandises, soit pour les changes qu'il faudra paier pour remettre leur argent, & autres dépenses qu'il est nécessaire de paier; toutes lesquelles dépenses doivent être paiées par les Commettans aux Commissionnaires, qui doivent avoir leur droit de commission franc & quitte de tous frais & dépens, a la réserve des ports de lettres qui ne se passent point en compte, à moins que les Commettans ne leur remissent des dépêches d'Ambassadeurs, ou d'autres personnes pour les leur faire tenir; en ce cas ils doivent leur tenir compte des ports de lettres.

La sixiéme chose est, que les Commissionnaires doivent convenir avec les Commettans, qu'en cas qu'ils leur avancent quelques deniers sur les marchandises qui leur seront envoïées, combien ils leur paieront d'intérêt par paiement ou par année.

Voilà à peu près les précautions que doivent prendre les Commissionnaires avant que de s'engager dans les commissions des Commettans; mais il faut que toutes les conditions soient faites par écrit, du moins sous leur seing privé: il seroit encore mieux que l'acte fût reconnu par devant Notaire, pour deux raisons.

La premiere, afin que si les Commettans faisoient faillite pendant leur négociation, l'acte ne fût point suspect a leurs créanciers, qui diroient peut être qu'il a été fait après coup, depuis l'ouverture de la faillite; car c'est dans ces tems malheureux que les créanciers détruisent, autant qu'ils peuvent, les creances les uns des autres pour se tirer d'affaire: on en peut parler comme savant, parce que les créanciers d'un Failli ou Banqueroutier, ont fait un grand procès au sujet de quelques actes faits avec trois Commettans associez, qui n'étoient point reconnus pardevant Notaires; ils alléguerent qu'ils avoient été faits après la banqueroute ouverte, & si on n'eût fait paroitre le contraire par des lettres missives qui avoient été écrites, confirmatives desdits actes, & par les leurs en réponses, dont on avoit retenu copie dans un livre des récriptions, que l'on fit compulser à cet effet, parce que l'on ne les représentoit pas, suivant la demande que l'on avoit fait, le Commissionnaire auroit succombé, ce qui eût été capable de le ruiner.

La seconde raison est, que l'acte étant reconnu pardevant Notaire, les Commissionnaires & les Commettans ont une hypotheque respective sur les immeubles l'un de l'autre, du jour de la connoissance, qui est une sûreté que l'on ne doit point négliger.

Comme la profession de Commissionnaire est très-importante au commerce, il est nécessaire qu'ils connoissent les maximes qu'ils doivent observer pour y trouver leur avantage, & faire le profit des Commettans, étant certain qu'il y a des Négocians qui ont fait de très-grandes fortunes, à ne faire autre chose que des commissions: comme aussi des Commettans, qui ont conduit heureusement leurs affaires & faits de grands profits, par la sage conduite de leurs Commissionnaires.

De quelle maniere les Commissionnaires se doivent conduire dans la vente des Marchandises.

La premiere chose que les Commissionnaires doivent se proposer, est le bien & l'avantage des Commettans dans la négociation qu'ils feront pour eux, de leur en procurer en toutes les occasions, & d'être fidéles en toutes choses; car les judicieux & honnêtes Commissionnaires, doivent se contenter de ce qui leur est accordé pour leur commission, sans profiter encore par des voïes indirectes, au préjudice des Commettans, qui leur confient leur bien sur leur bonne foi, de laquelle ils ne doivent jamais abuser.

II. De prendre soigneusement garde quand ils vendront les marchandises à crédit, de ne les donner qu'à des débiteurs qu'ils croiront bons & solvables, comme s'ils en demeuroient de croire, & responsables envers les Commettans, sans considérer en cela leur intérêt particulier, qui consiste a vendre beaucoup, pour avoir & gagner leur commission.

III. De ne point donner la marchandise a moindre prix que celui qui est porté par les factures qui leur seront envoïées, & qui doivent être leur régle dans la vente des marchandises, à moins qu'ils n'aient ordre exprès des Commettans, par lequel il soit porté qu'ils pourront la vendre au mieux qu'il leur sera possible, & à moindre prix que celui qui est porté par les factures, autrement ce seroit pour leur compte; c'est-à-dire, qu'ils seroient tenus de faire bon aux Commettans de ce qu'ils l'auroient moins venduë.

IV. Lorsqu'ils arrêtent les comptes avec les Marchands à qui ils auront vendu les marchandises, de ne leur point accorder de tares, qu'elles ne soient justes & raisonnables, & si elles étoient considérables, les Commissionnaires doivent en prendre un certificat pour leur sûreté, & en donner avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent faire rendre raisons par les ouvriers qui les auront venduës.

V. D'être soigneux a l'échéance des dettes, d'en solliciter le paiement de tout leur pouvoir, &, si besoin est, de faire les diligences & poursuites nécessaires en justice pour en être paiez.

VI. Au fur & à mesure qu'ils recevront des débiteurs les sommes de deniers qu'ils devront, d'en donner incontinent avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent prévaloir sur eux, n'étant point permis en conscience aux Commissionnaires de se servir en leurs affaires particulieres de l'argent des Commettans, a moins qu'ils n'y consentent en leur paiant l'intérêt de même qu'ils le leur font paier quand ils leur font quelques avances.

VII. Quand les Commettans leur ordonneront de leur faire les remises des deniers qu'ils ont entre les mains, ils doivent, autant qu'ils pourront, prendre de bonnes lettres de change; c'est-à-dire, que ceux qui les tirent, ou qui fournissent, aïent la réputation d'être bons & solvables, afin que si elles n'étoient paiées ponctuellement à l'échéance, & qu'elles revinssent à protest, ils puissent s'en faire rembourser facilement des tireurs, ou de ceux qui auroient passé les ordres sur les lettres: les Commissionnaires doivent encore ménager les changes, s'il convient d'en paier pour les lettres qu'ils remettent.

VIII. Si les Commettans tirent sur les Commissionnaires les sommes de deniers qui leur seront dûës, ils doivent les accepter & paier ponctuellement a l'échéance: car outre qu'ils seroient tenus envers eux des changes & rechanges, frais de protest, & dommages & intérêts qu'ils seroient obligez de paier pour le retour de leurs lettres, ils font un notable tort aux Commettans, en ce que leurs lettres retournant à protest, cela leur ôte la réputation, & les Négocians ou Banquiers à qui ils les ont fournies, tirent de la deux consequences; l'une que leur correspondant n'aiant point fait honneur à leurs lettres, ils ont tiré sur des personnes qui ne leur doivent rien, & n'ont pû renvoïer provision avant l'échéance pour l'acquitement des lettres: la seconde résulte de la premiere, que les Correspondans ou Commissionnaires ne sont pas bien dans leurs affaires, & par conséquent les Commettans y sont engagez avec eux, & par ces deux considérations qui entrent facilement dans l'esprit des Banquiers & Négocians, les bourses sont fermées pour eux, ce qui seroit capable de perdre les Commettans, & en même tems les Commissionnaires; car il ne sauroit pleuvoir sur l'un, qu'il ne goutte sur l'autre, ainsi que l'expérience nous a appris, & il n'y en a que trop d'exemples dans toutes les Villes de Commerce.

IX. Les Commissionnaires doivent prendre garde pour leur propre intérêt, de ne jamais accepter de lettres de change qu'ils n'aient provision en main, particuliérement ceux qui n'ont pas beaucoup de crédit, soit qu'elle provienne de la vente des marchandises, ou que les Commettans ne leur aient pas envoïé de bonnes lettres pour les paier; car s'ils faisoient des acceptations sans avoir provision en main pour les acquitter, & qu'ils ne les eussent acceptées que pour faire honneur aux lettres des Commettans, sur l'espérance qu'ils leur feront des remises en tems dû; c'est-à-dire, avant l'échéance, & qu'ils y manquassent, cela seroit capable de leur faire faillite: il y en a encore beaucoup d'exemples parmi les Négocians. Mais supposé que les Commissionnaires fussent assez puisians & accréditez pour paier les lettres qui seroient tirées sur eux pour les Commettans, sans avoir provision en main pour leur sûreté: ils ne doivent point accepter les lettres, qu'ils n'aient du moins en main la valeur en marchandises appartenantes aux Commettans; car il y en a qui font la banque aussi bien que la marchandise, qui pour profiter ne se soucient pas d'embarasser leurs Commissionnaires, pourvû qu'ils fassent leurs affaires; c'est une maxime que ceux qui se mêlent de faire des commissions, doivent avoir toûjours présente dans l'esprit; & sur toutes choses, de ne se laisser jamais endormir aux promesses que font les Commettans, quand ils mandent qu'ils envoieront nombre de marchandises pour la sûreté des traites qu'ils proposent de faire, pour obliger les Commissionnaires d'accepter leurs lettres; car après qu'elles sont acceptées, il y en a qui ne tiennent pas leur parole, & qui trouvent toûjours quelque défaite pour s'excuser, s'ils n'en avoient pas le nombre qu'ils avoient promis.

X. De donner avis à tous les ordinaires aux Commettans, de tout ce qui se passe dans le commerce des marchandises qu'ils leur envoïent, si elles sont sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées & autres ouvrages figurez, tant de soie que de fil; les couleurs qui sont les plus demandées; l'augmentation ou diminution du prix; & enfin toutes les choses nécessaires pour la manutention du commerce des Com-

Commettans, parce que tous ces avis leur servent à prendre de justes mesures dans l'entreprise de leurs achats ou de leurs Manufactures; mais il faut qu'ils soient véritables, & non donnez par aucun intérêt particulier, pour les obliger d'envoier nombre de marchandises, afin d'augmenter leur droit de commission.

XI. Il seroit à propos pour deux raisons que les Commissionnaires qui vendent par commission dans les Villes & lieux où il n'y a point de Maîtrise, & où il est permis à toutes sortes de Négocians de vendre des marchandises par commission, & qui ne demeureroient point du croire & responsables des débiteurs, portassent en débit sur leurs Livres Journaux les marchandises qu'ils vendront à crédit, en la maniere suivante : *Doit François Allart de Lyon, pour le compte de Pierre Saillant de Paris.*

La premiere raison est, que cela ne fait point de confusion dans leurs affaires particulieres avec celles des Commettans; & pour cet effet il faut que sur le grand Livre de raisons ils leur donnent un compte des marchandises venduës pour le compte, outre le compte courant, ce sera même la sûreté des Commettans; car s'il arrivoit par malheur que les Commissionnaires vinssent à faire faillite, il est certain que les Commettans pourroient reclamer & revendiquer les sommes dûës par les débiteurs; parce qu'elles se trouveroient écrites sur leurs Journaux pour leur compte, & non pour celui des Commissionnaires, qui ne font en cela qu'office d'amis envers les Commettans en la vente de leurs marchandises, qu'ils font pour le compte des Commettans, & non pour le leur, quand même il se trouveroit y avoir des billets conçûs au nom des Commissionnaires, pourvû qu'ils portassent, pour marchandises venduës cejourd'hui, parce qu'aïant relation du jour de la vente des marchandises, à celui de la datte que les billets auroient été faits, il ne peut y avoir aucune difficulté, & les billets doivent être rendus aux Commettans, cela aïant toûjours été jugé en leur faveur, pourvû que les billets ne portent point, paiable à ordre ou au porteur, & que l'ordre ne soit point passé en faveur d'une tierce personne, à laquelle il auroit été négocié, parce qu'il n'a point de suite.

La seconde raison est, qu'il peut arriver que les Commettans peuvent retirer leurs commissions des mains des Commissionnaires, ne voulant plus se servir de leur ministere en la vente de leurs marchandises, & s'il se trouvoit que celles qui auroient été venduës, fussent écrites sur les Journaux des Commissionnaires, dans les termes ci-devant mentionnez, pour la valeur desquels les débiteurs n'eussent point fait de billets ou promesses: si les Commettans vouloient retirer leurs effets des mains des Commissionnaires, ils n'auroient en ce cas, qu'à faire de simples déclarations aux pieds des Extraits qu'ils feront de leurs Livres, que les parties y mentionnées appartiennent aux Commettans, pour les avoir venduës aux débiteurs pour leur compte: il en faudroit user autrement, si les marchandises étoient écrites sur les Livres Journaux au nom des Commissionnaires, en ces termes: *Doit François Allart*; car en ce cas les dettes seroient censées leur appartenir, & non aux Commettans, desorte qu'au lieu d'une simple déclaration, il faudroit que les Commissionnaires fissent des transports au profit des Commettans, pour demeurer quittes envers eux de pareille somme qu'ils leur devroient, suivant les comptes qu'ils auroient faits ensemble.

Il faut remarquer qu'il n'y a rien qui décredite tant un Negociant, que de transporter ses effets à ses créanciers; car les autres Négocians tirent de là une conséquence infaillible, qu'il est mal dans ses affaires, n'entrant point en raison; si ce sont des effets appartenans à des Commettans, ou non. Mais pour éviter ces inconveniens, il faut que les Commissionnaires qui vendent sous leurs noms les marchandises des Commettans, fassent faire, autant qu'ils pourront, à ceux à qui elles auront été venduës, des billets paiables à eux, ou à leur ordre, car par le moien des ordres que les Commissionnaires passeront au dos des billets, en faveur de leurs Commettans, ils sortiront d'affaire avec eux, sans qu'il soit besoin de transport, & par-là ils se tireront d'embarras.

A l'égard des Marchands des Villes où il y a Maîtrise, comme à Paris, où il est défendu par les Statuts & Réglemens du Corps, de vendre par commission, qu'ils demeurent du croire ou non, des débiteurs envers les Commettans, ils doivent écrire sur leurs Journaux la vente des marchandises qu'ils feront par commission pour les Commettans, en leur propre & privé nom, tout ainsi que si elles leur appartenoient; car autrement, si les Maîtres & Gardes, sur l'avis qu'ils auroient qu'ils fissent des commissions, venoient à demander en Justice la représentation, ou qu'ils fissent saisir leurs Livres, comme ils font quelquefois, & qu'ils y trouvassent les marchandises écrites: *Doit un tel, pour le compte d'un tel*, il ne faudroit point d'autre preuve que celle-là pour dire qu'ils vendent par commission; ainsi ils les feroient condamner à de grosses amendes, & peut-être à être dégradez de leurs Maîtrises, suivant les Réglemens de leurs Corps.

Comme il y a des Marchands qui non-seulement vendent des marchandises pour leur compte particulier, mais qui en vendent aussi par commission, ils ne doivent pas confondre sur leurs Livres Journaux la vente des marchandises qu'ils feront pour le compte des Commettans, avec celles qu'ils feront pour leur compte particulier: pour éviter la confusion, les Commissionnaires doivent faire deux choses.

La premiere, d'écrire sur leur Journal la marchandise qu'ils vendront pour leur compte particulier, en ces termes: *Doit un tel aux marchandises générales*, & sur leurs livres d'extrait ou de raison, en dresser un compte en débit & crédit, en la maniere qu'ont coûtume de faire ceux qui tiennent des Livres en partie double.

La deuxiéme, à l'égard des marchandises qu'ils vendront par commission pour le compte d'autres Négocians, elles doivent être écrites en ces termes: *Un tel doit aux marchandises de Lyon*, supposé que le Commettant fût de Lyon, & dresser aussi un compte sur le grand Livre de raison, pour y porter toutes les parties qui seront extraites du Journal: ainsi il n'aura point de confusion des affaires des Commissionnaires avec celles des Commettans; & si un Marchand vendoit en même tems par commission des marchandises pour trois ou quatre autres Négocians, il faudroit en user de même qu'il a été dit ci-dessus, chacun à leur égard, pour ne point faire de confusion des uns avec les autres; il n'y a rien de si aisé que de tenir cet ordre pour peu que l'on veuille s'appliquer.

La douziéme & derniere chose que doivent observer les Commissionnaires, est de compter du moins tous les ans avec les Commettans, pour éviter les difficultez qui peuvent arriver, quand on est longtems sans compter; particuliérement quand il arrive le décès des uns ou des autres, parce que l'on perd la mémoire de quantité de choses, qui donnent sujet à des contestations & à des procès, qui deviennent immortels entre les Commissionnaires & les Commettans, leurs veuves, enfans & héritiers, qui seroient capables de les ruiner les uns & les autres; dequoi il y a beaucoup d'exemples parmi les Négocians, on en parle par expérience, car on a été arbitre en plusieurs affaires ou il s'agissoit de régler entre des Commissionnaires & des Commettans, des comptes qui étoient si obscurs & si brouillez, qu'à peine pouvoit-on y rien connoître, pour avoir été dix ou douze ans sans compter ensemble; c'est à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde, pour ne point laisser de mauvaises affaires à leurs femmes, enfans & héritiers.

Maximes que les Commissionnaires doivent observer.

Pour que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux & pour l'avantage des Commettans, comme ils sont obligez en conscience, il faut que les Commissionnaires procurent, autant qu'ils peuvent, le bien & l'avantage des Commettans, dans l'achat des marchandises qui leur seront commises; & pour cela ils doivent s'appliquer fortement à connoitre les bons ou mauvais ouvriers, pour n'acheter que de parfaite marchandise; ils doivent en tirer le meilleur marché qu'ils pourront avoir, & examiner exactement s'il n'y a point de défaut; enfin ils doivent suivre en toutes choses les maximes que l'on a traitées ci-devant, & agir comme si les achats étoient pour leur propre compte.

Si les ouvriers donnent quelque excédant d'aunage, ou bonne mesure, il faut qu'il tourne au profit du Commettant, & non pas se l'approprier, & charger les piéces d'un plus grand aunage que celui qu'ils auront paié aux ouvriers; parce que les Commissionnaires ne doivent prendre, purement & simplement, que ce qui leur est accordé par les Commettans pour leurs commissions, & s'ils en usoient autrement, ce seroit une injustice & un vol sujet a restitution.

Les Marchands & Négocians qui vendent aux ouvriers les soies, laines, & autres matieres qu'ils emploient en leurs Manufactures, & qui se mêlent aussi de commissions, ne doivent point, lorsqu'ils acheteront les marchandises, paier aux ouvriers, partie en soie, laine, ou autre chose, & partie en argent; parce qu'il est certain qu'ils vendent toûjours leurs marchandises plus cher, que si on leur paioit le tout en argent comptant. La raison en est que les ouvriers présument toûjours que les matieres qu'on leur donne, sont moins parfaites & plus cheres que s'ils les achetoient volontairement, sans être forcez à cette dure condition; desorte que par ce moien les Commissionnaires tirent un avantage indirect au préjudice des Commettans, qui auroient assurément les marchandises à meilleur marché, s'ils les paioient toutes en argent, & non partie en marchandises.

Ces sortes de Commissionnaires ne doivent pas s'attacher entierement à acheter des ouvriers a qui ils vendent ordinairement leurs marchandises pour les manufacturer, pour trois raisons.

La premiere, parce qu'il est bien difficile qu'ils soient si détachez de leur propre intérêt, qu'ils n'achetent plus cher de ceux à qui ils ont coûtume de vendre, que non pas s'ils achetoient d'autres ouvriers pour lesquels ils n'ont aucune considération.

La seconde, parce que dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, & que les ouvriers s'en trouvent chargez, ils sont obligez de la donner à meilleur marché, quelquefois à perte; desorte que si les Commissionnaires achetent, particuliérement des ouvriers ausquels ils vendent leurs marchandises, il est certain que s'ils leur demandent les ouvrages pour un prix ou ils ne trouvent pas à gagner, ils ne manqueront jamais de les faire entrer en considération, qu'ils ne les peuvent pas donner aux prix qu'ils en offrent, parce qu'ils ont acheté d'eux les matieres dont elles sont manufacturées à un tel prix, qu'ainsi il n'y auroit pas moien de s'y sauver.

Les Commissionnaires se laissent facilement persuader à leurs raisons, joignent à cela leur intérêt, qui est de se faire paier leur dû; c'est pourquoi ils donnent le prix qu'on leur demande des marchandises qu'ils achetent, ce qu'ils ne feroient pas si facilement à d'autres ouvriers, pour qui ils n'auroient pas les mêmes considérations.

La troisiéme raison est, que les Commissionnaires ne peuvent pas regarder de si près à la bonté & beauté des marchandises qu'ils achetent des ouvriers, ausquels ils en vendent d'autres pour les manufacturer, que s'ils achetoient d'autres ouvriers à qui ils ne vendissent rien. La raison en est qu'ils ont de la peine à dire que l'ouvrage n'est ni bon ni beau, supposé que la défectuosité vint des matieres, & non pas de la façon; parce que les ouvriers ne manqueroient pas de leur répondre que l'étoffe est manufacturée des matieres qu'ils leur ont venduës; desorte que n'agissant pas en pleine liberté, il est certain que les Commettans sont toûjours mal servis, & n'ont jamais de bonnes & belles marchandises, ni à bon marché, d'où procéde très-souvent leur ruine pour les raisons qui ont été dites.

Lorsqu'il arrive des tems ou il y a cessation de commerce, & que les Négocians ne demandent point de marchandises, les Commissionnaires riches & accreditez, achetent ordinairement des marchandises des ouvriers à bon marché, & les gardent en magasin jusqu'à ce que leurs Commettans leur en demandent, & ces marchandises augmentent quelquefois notablement de prix.

Quand cela arrive, il ne seroit pas raisonnable que les Commissionnaires les donnassent au même prix qu'ils les ont achetées, parce qu'ils ont avancé leur argent, qu'ils ont couru le risque, si la marchandise seroit encore a la mode ou non, soit pour la façon, soit pour les couleurs, ainsi elle pourroit être diminué de prix lorsqu'ils la vendroient, mais ils doivent y mettre le prix le plus juste qu'elle peut valoir chez les ouvriers dans le tems qu'elle leur est demandée, & encore à quelque chose de moins; parce que comme les Commissionnaires n'en font pas ordinairement commerce, aïant envisagé seulement en les achetant qu'elles pourroient être propres à leurs Commettans, il est juste que leurs Commettans participent en quelque façon au profit que font leurs Commissionnaires, sur les marchandises qu'ils n'ont achetées que sur ce principe qu'elles seroient pour eux : il est d'un Commissionnaire comme d'un Tuteur, lequel ordinairement s'enrichit, quand il considére plus ses intérêts que ceux de son pupille; & au contraire il se ruine & devient pauvre, quand il préfere ceux du Pupille aux siens; néanmoins quand le Tuteur est sage, & capable de gouverner les biens du Mineur, il balance si bien les intérêts de son Pupille avec les siens particuliers, que ni l'un ni l'autre n'en souffre aucune perte; si un Commissionnaire préfere aussi ses intérêts particuliers a ceux du Commettant, il s'enrichit & le ruine; s'il préfere entiérement les intérêts du Commettant aux siens, il se ruine aussi; l'une & l'autre maniere d'agir n'est pas raisonnable, car il faut garder en toute chose la justice & l'équité; c'est-à-dire, que l'intérêt de l'un doit si bien s'accorder avec l'autre, que chacun y trouve également ses avantages.

Les Commissionnaires doivent s'attacher fortement a donner avis à leurs Commettans de tout ce qui se passe dans les Manufactures; si les marchandises augmentent ou diminuent de prix; s'il s'en fabrique de nouvelles. Enfin, ils les doivent avertir de toutes les autres choses qu'ils jugeront être nécessaires a mander; car ces sortes d'avis sont avantageux aux Commettans pour la conduite de leur commerce, & leur servent a prendre des résolutions convenables pour commettre leurs achats.

Enfin, il faut que les Commissionnaires acheteurs prennent encore garde a deux choses. La premiere, à ne point préferer les Négocians qui leur commettent des marchandises les uns aux autres; car il est raisonnable qu'ils soient traitez & servis également dans l'achat & dans l'envoi des marchandises, en exécutant la commission du premier Commettant avec celle du dernier. La seconde, a se comporter avec beaucoup de prudence; c'est-à-dire, ne point divulguer les affaires des Commettans, & ne donner jamais avis a l'un des marchandises qu'ils envoïent a l'autre, ni la qualité, ni le prix d'icelles, parce qu'il est de très-grande conséquence que leurs affaires soient secrettes & ne soient point connuës.

COMMISSIONNAIRES. *Maximes qu'ils doivent encore observer quand ils achetent pour le compte des Marchands.*

Il est permis à toutes sortes de personnes, soit Marchands ou autres, d'être Commissionnaires, pour acheter des marchandises pour le compte d'autrui, & il n'est point nécessaire pour cela d'être reçûs Maitres Marchands dans les Villes où il y a Maitrise; mais pour y bien réüssir, il faut néanmoins que ceux qui s'adonnent a cette profession, connoissent parfaitement les marchandises qu'ils acheteront pour le compte des Marchands qu'ils leur commettront, autrement ils n'y trouveroient pas leur compte, non plus que les Commettans.

Il y a deux sortes de personnes qui achetent des marchandises pour le compte des Négocians. La premiere, ce sont des Marchands qui demeurent dans les Villes où il y a des Manufactures, & qui font commerce des matieres propres pour faire les étoffes, & qui les vendent aux ouvriers qui les fabriquent. La seconde, ce sont des Marchands ou autres personnes qui ont appris le commerce, pour avoir fait leur apprentissage & servi long-tems les autres Négocians, qu'ils n'ont pas le moïen ni la force de le faire pour leur compte particulier; mais qui aïant acquis la réputation d'être habiles & fidéles, trouvent des Négocians qui les commettent pour faire les achats des marchandises dont ils ont besoin, en leur paiant deux ou trois pour cent pour leur commission, outre les frais d'emballage, & autres qu'ils sont obligez de faire; & par ce moïen ils subsistent honnêtement dans le monde.

Il y a des maximes à observer qui sont communes à ces deux sortes de Commissionnaires acheteurs; mais il y en a de particulieres pour la conduite des uns & des autres, ainsi qu'il se verra dans la suite de ce discours. Il est nécessaire que ceux qui s'adonneront à cette profession, sachent ces maximes, tant pour leur sûreté, que pour le bien & l'avantage des Commettans.

La premiere maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est de bien connoitre les Négocians pour lesquels il veut faire les achats, s'il y a sûreté de leur envoïer des marchandises, quand il se constituera débiteur pour eux envers ceux de qui il les achetera, & jusqu'à quelle somme il pourra s'engager; parce qu'il y a des Négocians qui bien souvent font le commerce au-dessus de leurs forces, & cela fait que dans des tems il auroit peine a tirer d'eux des provisions pour paier à jour nommé le prix des marchandises qu'il auroit achetées; ce qui seroit capable de lui faire perdre sa réputation, s'il n'avoit moïen d'ailleurs d'y satisfaire.

La seconde maxime est, qu'autant qu'il pourra il ne doit point se constituer débiteur en son nom envers ceux de qui il achetera les marchandises; il doit prendre pour le compte des Commettans, en leur faisant donner débit sur les Livres Journaux des vendeurs, afin de ne point s'engager avec eux, a autre garantie qu'a celle que les marchandises par lui achetées sont effectivement pour le compte de ceux de qui il a déclaré les avoir achetées.

La troisiéme, est de faire écrire en sa présence sur les Livres Journaux des Marchands & Manufacturiers, les marchandises qu'il achetera sous le nom du Marchand pour qui il les a achetées, & d'en prendre une facture, dans laquelle il soit fait mention que les marchandises sont pour le compte du Commettant, afin d'éviter les difficultez, en cas qu'il devienne insolvable dans la suite; car il pourroit y avoir des Marchands ou Manufacturiers d'assez mauvaise foi pour le coucher débiteur sur leur Livre, au lieu de celui pour qui il les auroit achetées, comme il est arrivé plusieurs fois à des Commissionnaires qui n'ont pas eu soin de faire écrire les marchandises en leur présence sur les Livres Journaux des vendeurs, sous le nom de ceux pour qui ils les avoient achetées, & pour n'en avoir pas pris des factures qui les puissent justifier.

Ce n'est pas assez à un Commissionnaire d'avoir soin de faire écrire les marchandises sur le Journal de ceux qui les ont venduës, & de prendre des factures; mais il faut encore savoir la maniere, afin qu'il demeure pour constant de celui qui doit être débiteur ou le Commissionnaire, ou s'ils le sont tous deux conjointement, cela étant très-important pour empêcher les difficultez qui pourroient survenir en cas de faillite; car c'est dans ce tems malheureux que les créanciers subtilisent sur toutes choses, pour n'y être point compris, en cherchant les moïens de se faire paier entiérement de leur dû; & pour cela, il faut savoir que les Marchands & Manufacturiers écrivent en trois manieres sur leurs Livres Journaux les marchandises qu'ils vendent aux Commissionnaires.

La premiere, est d'écrire purement & simplement en ces mots : *Doit le Sieur Jacques Pradier pour paier, par exemple, dans trois mois*; il est certain qu'au terme que ce débit est écrit, il n'y a que le Commissionnaire qui soit obligé au paiement des marchandises venduës, & que le prêteur n'a aucune action directe & personnelle contre le Commettant. La raison est, qu'il ne reconnoit pour son débiteur, en vendant sa marchandise, que le Commissionnaire qui a négocié avec lui en son propre & privé nom; c'est pourquoi il ne pourroit agir contre le Commettant, auquel l'envoi des marchandises auroit été fait, que par voie de saisie, supposé qu'il se trouvât encore débiteur du Commissionnaire lors de la faillite.

La seconde, est quand l'on dit: *Doit le Sieur François Picard, Marchand à Bourdeaux, livré au Sieur Jacques Pradier son Facteur ou son Commissionnaire* : cette disposition marque & désigne le débiteur, qui est François Picard, & non pas Pradier, qui est le Commissionnaire, desorte qu'il n'est en façon quelconque débiteur de celui qui a vendu les marchandises, & n'est garant seulement envers lui, ainsi qu'il a déja été dit, que de l'envoi qu'il en a fait au Commettant; desorte que si le Commissionnaire ne lui avoit point envoïé sa marchandise, & qu'il déniât l'avoir reçûë, il est certain que faute de la justifier par le Commissionnaire, il seroit tenu de la dette envers celui qui lui auroit vendu les marchandises, & de la paier en son nom. La raison est, que le vendeur a suivi la bonne foi du Commissionnaire, en déclarant que c'étoit pour François Picard qu'il avoit acheté la marchandise.

La troisiéme maniere d'écrire sur le Journal est en ces mots : *Doit le Sieur Jacques Pradier pour le compte de François Picard.* Cette disposition marque deux débiteurs; savoir, le Commissionnaire & le Commettant; en telle sorte que si Pradier, qui est le Commissionnaire, venoit a faire faillite, & qu'il se trouvât créancier de Picard pour raison desdites marchandises, celui qui auroit vendu la marchandise, pourroit revendiquer la somme dûë par Picard, & en demander la distraction sur les effets actifs de Pradier. La raison est, que Pradier n'est, à proprement parler, que la caution de Picard envers Jacquinot, ainsi qu'il paroit par son Livre Journal; car la marchandise est couchée pour le compte de François Picard, & non pour celui de Pradier, supposé que Picard en demeurât d'accord; car autrement Pradier seroit son seul débiteur, & ne pourroit avoir aucune action contre Picard, pour les raisons qui ont été dites ci-dessus : il en seroit pourtant autrement, si Picard avoit écrit a celui qui auroit vendu la marchandise, de livrer à Pradier son Commissionnaire, qu'elle lui ait été envoïée ou non, ce n'est point son fait, mais bien celui de Picard, qui a suivi en cela la bonne foi de Pradier son Commissionnaire, par qui il auroit été trompé. Desorte qu'en justifiant par celui qui a vendu les marchandises, la Lettre missive de Picard, portant ordre de la livrer à Pradier son Commissionnaire, il est certain que Picard s'est constitué son débiteur au moment de la livraison de la marchandise qu'il a faite à Pradier. La raison est qu'une Lettre missive est un quasi-contract, qui est obligatoire envers celui qui la reçoit, en exécutant le contenu en icelle.

La maniere d'écrire sur le Journal : *Doit un tel pour le compte d'un tel*, est de l'invention des Négocians Italiens, qui sont les gens les plus fins dans le commerce qu'il y ait dans tout le monde : ils en usent ainsi afin d'assurer leur dû par ce moïen, & c'est une chose à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde, quand ils feront des achats des marchandises pour le compte d'autres Négocians.

La quatriéme maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est lorsque les Commettans lui remettent des lettres de change pour paier les marchandises qu'ils ont déja achetées, ou qu'ils achetent actuellement pour eux, de ne pas manquer de faire les protests faute d'acceptation & de paiement a l'échéance, & autres diligences, afin de n'en point courir le risque pour n'y avoir pas satisfait.

La cinquiéme est d'avoir des Livres Journaux, sur lesquels il doit écrire les marchandises, en accusant le nom des Marchands ou Manufacturiers de qui il les aura achetées, comme aussi le prix, & en quel tems elles doivent être paiées; en faire ensuite une facture pour être envoïée au Commettant, afin de lui faire paroitre par cette conduite, que ce sont les mêmes prix qu'il les a achetées, & que s'il en avoit le moindre doute, il peut venir en éclaircissement.

La sixiéme maxime que les Commissionnaires acheteurs doivent avoir, est d'exécuter ponctuellement les commissions des Commettans, & de ne les pas outrepasser; car ce seroit pour leur compte, suivant l'ancien proverbe, qui dit : *Qui passe commission perd*; c'est-à-dire, que si l'ordre portoit de n'acheter que vingt piéces d'étoffes, il n'en faut pas acheter vingt-cinq : si l'on demande une quantité de marchandises, il n'en

n'en faut pas acheter d'une autre sorte : si on demande de l'incarna lin, que ce ne soit pas de couleur de feu : si le Commettant marque qu'il la desire de six livres l'aune, n'en acheter pas a sept livres, encore qu'elle fût très-bonne, & belle pour ce prix ; parce que ce n'est pas à un Commissionnaire a penetrer les sentimens & les raisons du Commettant : ainsi il faut s'attacher autant que l'on peut au pied de la lettre ; neanmoins si la difference du prix n'excedoit pas plus ou moins que d'un sol ou deux par aune, ce ne seroit pas pour cela contrevenir a l'ordre ; car l'on fait bien que l'on ne trouve pas toûjours les choses si justes qu'on les demande.

Les six maximes qu'on vient de rapporter sont les principales que les Commissionnaires acheteurs doivent avoir presentes pour bien établir leur sureté sur le fait de la Commission ; mais il y en a d'autres aussi qui regardent les Commettans, qu'il est necessaire aussi d'expliquer, afin que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux, & pour l'avantage des Commettans, ainsi qu'ils y sont obligez en conscience, pour ne pas abuser de la confiance qu'ils ont en eux.

Commissionnaire *d'entrepôt*.

Les Commissionnaires d'entrepôt, sont des personnes qui demeurent dans les lieux où les marchandises se déchargent par les voituriers, tant par eau que par terre, qui les amenent, & qui ne passent pas outre, pour les recharger ensuite pour d'autres endroits ; Par exemple, Lyon est un entrepôt pour toutes les marchandises qui viennent d'Italie, & de Marseille, ou il y a des Commissionnaires qui les reçoivent, & qui les envoyent ensuite par terre à Roüanne, qui est située sur la Riviere de Loire, ou elles se chargent ensuite sur des batteaux, pour être envoiées a Paris, Orleans, Tours, Angers, Nantes & autres lieux.

Il n'y a rien qui facilite tant le commerce que les Villes d'entrepôt, si l'on considere l'avantage qu'en reçoivent les Marchands : car il est certain que les voitures seroient plus cheres, s'il falloit envoyer les marchandises par terre, directement d'un lieu en un autre : Par exemple, s'il falloit envoier directement de Nantes à Paris, ou en Champagne, sur des charretes, les marchandises qui viennent d'Espagne, de Portugal, & d'autres Pais etrangers, il en couteroit davantage de voiture que si on les envoioit par eau dudit lieu à Orleans, & de ladite Ville de Paris par terre, parce que les voitures sont moins cheres par eau que par terre, ainsi que l'experience nous a appris : car, par exemple, si un Négociant de Paris avoit commis en Espagne ou en Portugal, des laines, ou autres marchandises, & qu'il les fit venir par mer jusques a la Rochelle, il seroit obligé de les faire venir directement par terre jusques a Paris, parce qu'il n'y a point de Riviere sur laquelle on les pût charger ; ainsi il lui coûteroit douze à quinze livres pour cent pesant, au lieu que si elles étoient débarquées à Nantes, il les feroit venir sur la riviere de Loire jusques a Orleans, & de là à Paris par terre, & n'en coûteroit au plus que cinq livres pour cent pesant, pour la voiture tant de Nantes a Orleans par eau, que d'Orleans à Paris par terre.

Il y a dans toutes les Villes d'entrepôt, comme il a été dit ci-devant, des personnes qui s'attachent particulierement à faire ces sortes de commissions ; & d'autant qu'elles ont relation au commerce, il est necessaire d'en donner quelques maximes a ceux qui voudroient s'adonner à cette profession, pour s'en servir & se bien conduire.

De quelle maniere se doivent conduire les Commissionnaires d'entrepôt.

I. Ils doivent se loger & avoir leurs magasins auprès des Rivieres dans les lieux où les marchandises arrivent par eau. Ils éviteront par ce moien les frais qu'ils seroient obligés de faire pour faire porter les marchandises du port a leurs magasins. La dépense ne seroit pas petite s'ils étoient bien éloignez de la Riviere.

II. Leurs magasins doivent être grands & spacieux, afin que les marchandises n'y soient point confusément & qu'ils puissent aisément les tirer quand il faut faire des envois, & les charger promptement.

III. Ils auront un soin particulier de prendre garde si les balles & caisses des marchandises qu'ils reçoivent des Bâteliers sont bien conditionnées, si elles ne sont point mouillées ou gâtées par quelque accident. Par exemple, si ce sont des tonneaux d'huile, ou de quelque autre matiere liquide, ils doivent prendre garde si elles ne sont point trop en vuidange, & en faire des procès verbaux, si cela arrivoit a l'egard de quelques-uns. Par la ils préviendront toutes les difficultez que pourroient leur faire dans la suite les Marchands ou les Charretiers, en rejettant la faute sur les Commissionnaires mêmes. Cette précaution est conforme aux Lettres de voiture qui portent ordinairement ces termes. *L'aiant reçû bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira paier pour la voiture, tant pour cent ou par balle.*

Les Commissionnaires ont tant d'interêt à observer cette maxime que s'ils recevoient des marchandises defectueuses & mal-conditionnées, ils seroient tenus des dommages & interêts envers les Marchands a qui elles appartiennent. La raison est que la Lettre de voiture porte que les Commissionnaires recevront la marchandise bien conditionnée, ainsi ils la doivent recevoir telle ; & si elle n'est pas en bon état quand ils la reçoivent, ils en sont responsables, suivant le Proberbe : *Qui passe commission perd.* Ils doivent donc être presens a la décharge des marchandises ou au moins y envoier leurs Facteurs.

IV. Lorsque la marchandise peut être cassée ou brisée, ils doivent avertir les crocheteurs de la manier doucement. On connoit que la marchandise est fragile par une main imprimée sur les balles & sur les caisses.

V. En rangeant les marchandises dans le magasin, il faut avoir soin de separer celles qui peuvent endommager les autres. On ne doit pas mettre par exemple, des tonneaux d'huile ou d'autres liqueurs coulantes sur des balles de draps.

VI. Si les Commissionnaires veulent éviter la confusion, ils doivent tenir en bon ordre des Livres de reception & d'envoi des marchandises.

VII. Ils ne doivent point envoier des marchandises préferablement à d'autres, ce seroit une injustice qu'ils commettroient a l'égard des Marchands. Il faut qu'ils les fassent partir chacune a leur rang, c'est-à-dire. les premieres avant les dernieres arrivées. On doit pourtant excepter de cette regle, les denrées sujettes à se pourrir ou à se gâter, comme les Olives, les Oranges, les Citrons & autres fruits. Et celles dont la vente est sommaire : telle qu'est le Poisson sec & le salé qui se debite en carême ; ces marchandises sont en quelque façon privilegiées, puisqu'elles ne peuvent souffrir de retardement sans porter un dommage considerable a ceux a qui elles appartiennent.

VIII. Il est necessaire qu'ils donnent avis aux Marchands du jour que les marchandises sont parties ou qu'elles partiront, afin qu'ils prennent leurs précautions pour la vente qu'ils en doivent faire.

IX. C'est à eux à ménager de telle sorte le prix des voitures, qu'ils n'en donnent que le juste prix, ils doivent procurer, autant qu'ils pourront, tous les avantages des Commettans. Il ne faut pas aussi qu'ils se fassent paier de ce qu'ils n'auroient pas paié ou debourfé.

X. Les Commissionnaires ne doivent jamais manquer d'envoier tous les ans au moins a leurs Commettans un mémoire, tant des frais qu'ils ont fait pour eux, que de ce qui leur est dû pour leur commission. Cette maxime sera exactement observée, non-seulement pour procurer le paiement des sommes qui leur sont dûës, mais encore pour éviter les fins de non-recevoir, & les autres difficultez qu'on pourroit leur faire s'ils ne l'observoient pas.

Le mémoire doit marquer trois choses : La premiere, la datte du jour que les marchandises ont été envoiées : La seconde, le nombre des ballots, caisses, & tonneaux ; & la troisiéme, le détail des frais & dépenses qui auront été faits pour chaque envoi.

COMPAGNIE ORIENTALE. I. Dans laquelle entrerent non-seulement la plûpart des Marchands de toutes les bonnes Villes du Roiaume ; mais aussi plusieurs Princes, Ducs & Pairs, Comtes, Marquis, Presidens, Conseiliers, & autres Officiers tant de la Cour que de la Robbe, même quantité de gens d'affaires ; ensorte que le fond capital qui a été fourni par ces interessez, se monte à sept ou huit millions de livres.

II. La Compagnie des Indes Occidentales, composée pareillement de nombre de Négocians & autres gens de toutes conditions, avec un fond capital d'environ sept millions de livres pour faire commerce, tant dans les Isles Françoises de l'Amerique, Canada, Acadie, Cayenne, que dans le Senegal, Côtes de Guinée, & autres lieux d'Afrique.

III. Depuis quelques années la Compagnie du Nort pour le commerce sur la Mer Baltique & sur les Rivieres qui s'y vont décharger, & en Moscovie.

IV. La Compagnie du Levant pour faire le commerce dans toutes les Echelles qui sont situées sur la mer Mediterranée, vingt des plus notables Marchands & Négocians, tant de Paris, & Lyon, que de Marseille, sont entrez dans cette Compagnie.

Mais afin de fortifier ces grandes Compagnies, & les mettre en état de réüssir dans leurs entreprises, Sa Majesté a bien voulu s'y interesser ellemême par des sommes considerables qu'elle a tiré de son tresor Roial, & leur a donné de grands Privileges, & toute la protection qu'elle pouvoit desirer pour la manufacture de leur commerce.

COMPOTE DE POMMES. Prenez des Pommes de Reinette, pelez-les & coupez-les par quartiers, ôtez les cœurs, & mettez-les en même-tems dans de l'eau fraiche, faites-les cuire avec de l'eau ou du Sucre à grand feu ; étant cuites tirez-les, mettez-les égouter sur une assiette ou sur le bord d'un plat, dressez-les sur une assiette, & achevez de faire cuire votre sirop ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit en gelée, & lors qu'il commence à froidir mettez-le sur les Pommes avec une cuillere : il faut pour six Pommes trois chopines d'eau & trois quarterons de Sucre.

Autre. Coupez des Pommes de Reinette par quartiers, ôtez les cœurs, & les faites cuire avec une chopine d'eau, & une demi-livre du Sucre ; lors qu'il n'y aura plus de Sirop, & qu'elles commenceront a rôtir par-dessous, mettez une assiette dessus, & vous les renverserez comme un fromage que l'on tourne, faites que la peau soit dessus.

Autre. Prenez des Pommes de Reinette, tailladez la peau, & faites-les cuire comme les Pommes par quartiers, laissez-y un peu de sirop, & les servez entieres.

Compôte de Pommes de Calvi.

Prenez des Pommes de Calvi bien rouges, coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, ôtez le cœur, & faites-les cuire comme la compôte de Reinette, n'y mettez pas tant d'eau, mettez-y demi-septier de Vin.

Compôte de Poires.

Pelez des Poires, faites-les cuire à grand feu & à grande eau ; lorsqu'elles seroient cuites mettez-les dans de l'eau fraiche, faites les égouter, confisez-les avec de l'eau & les sucrez, mettez du jus de Citron en servant.

Autre. Pelez des Poires de Cuisse-Madame, & d'autres Poires, & mettez-les dans un pot de terre avec de l'eau, du Sucre, un peu de Vin & de Canelle, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de Sirop.

Compôte d'Abricots verds.

Pelez les Abricots & mettez-les à mesure que vous les pelerez dans de l'eau fraiche, faites tiedir de l'eau & mettez-les dedans, mettez-y un peu de Vinaigre, & tenez-les couverts, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient verds, ôtez les du feu, & laissez les refroidir dans de l'eau, tirez-les & mettez-les dans de l'eau fraiche, faites cuire du Sucre à perle, égoutez les Abricots, & mettez les dedans, faites-les cuire à grand feu jusqu'a ce que le Sirop soit cuit a perle grosse, tirez-les ; si c'est pour garder, ne faites pas tant cuire le Sucre avant que de les y mettre.

CON.

CONCIERGE. *Voïez* GARDE-MEUBLE.

CONCOMBRE, en Latin *Cucumis*, ou *Cucumer*. On en distingue deux sortes: Le Concombre sauvage & le Concombre domestique ou cultivé.

Description du Concombre sauvage.

Il a les feuilles plus rudes que le domestique, blanches par-dessous; ses sarmens sont si rudes qu'ils piquent en les touchant comme des épines; ses fleurs sont jaunes & étoilées avec un bouton par derriere, qui croissant devient comme un gland: quoique plus long & plus gros, chargé d'un poil rude comme des épines. Ce fruit en meurissant devient jaunatre, il contient des semences qui s'élancent avec violence sur le visage de celui qui se courbe pour le cueillir, car pour peu qu'on y touche il creve. La racine est longue d'ordinaire d'un pied, grosse comme le bras d'un homme, blanche, épaisse, pleine de suc, & amere comme toute la plante.

Lieu. Il croit dans les lieux sablonneux & dans les Païs chauds; il fleurit en Août & Septembre.

Proprietez. Toute la plante sert en Medecine; son suc est fort amer & chaud. La racine est abstersive, digestive & mollifiante.

Description du Concombre domestique.

C'est une plante qui a des sarmens & qui rampe sur terre, comme celle des feuilles de Vigne quoique rudes: elle a des fleurs jaunes, d'où naissent des fruits, qui sont aussi rudes, longs d'un demi-pied, verds au commencement, & jaunes étant mûrs, & chargez de verruës.

Lieu. On le seme dans les Jardins, & fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Il est abstersif & incisif: le Concombre n'est pas sain, & engendre un mauvais suc, même dans les meilleurs estomacs il cause des fiévres malignes & opiniâtres: la racine seche & prise au poids d'une drachme, fait vômir; le suc du Concombre mélé avec la graine & la farine & seché au Soleil, nettoie le visage & rend la peau blanche.

Vertus du Concombre.

L'usage du Concombre est très-pernicieux, d'autant que sa chair & son suc se corrompent facilement, & se changent en venins, d'où il s'engendre en nos corps des fiévres ardentes & difficiles a guérir; c'est pourquoi il vaut mieux les destiner pour la nourriture des Mules, Mulets & Anes, ausquels ce fruit est fort agréable & profitable, que pour le manger des hommes. Il est vrai que leur semence mise en Orge mondé, ou décoction, provoque l'urine, appaise la chaleur des reins, & diminuë l'ardeur de la soif des fiévres. La décoction faite de la graine de Concombre, de Coquerets, Mauves, graine de Pavot blanc, en y ajoûtant jus de Reglisse, un peu de Mumie, de Gomme Arabique & Tragacant, est un remède singulier pour les Phthisiques, & Tabides, qui toussent assiduëment, & qui ont ardeur d'urine: on dit aussi que le Concombre mis de long près d'un petit enfant qui a la fiévre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fiévre.

Culture des Concombres.

Les Concombres se sement & s'élevent sur la même couche, & en même tems que les Melons, aiant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vache ou de femme; il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets.

Dès que les premiers Concombres paroissent, reservez-en quelques-uns des plus beaux, des plus blancs & des plus longs, pour en tirer la graine; vous les laisserez meurir sur le pied jusques a la fin de la plante, qui sera aux premieres gelées: car quant aux Perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégenere assez en Perroquet.

On les transplante aussi comme les Melons, sur couche, & en pleine terre: ils veulent être beaucoup arrosez pour leur faire pousser quantité de fruit: on les chatrera des jets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne noüent point.

Pour faire grossir les Concombres en peu de tems, on ne doit point leur ôter tant de feuilles qu'on en ôte aux Melons.

Les premieres tranchées leur font venir le meurir. C'est lorsque les feuilles se farinent & blanchissent, cela marque qu'ils sont proche de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire. Ils grossissent toûjours, mais aussi ils s'endurcissent, & la graine se formant dedans, les rend plus desagréables au manger, leur vraie bonté est avant qu'ils commencement a jaunir.

Pour avoir des Concombres de telle forme & figure que l'on voudra, quand ils sont encore petits, il les faut mettre avec leur tige dans un vaisseau ou bouteille qui ait par dedans quelque figure, & ces fruits s'étendront; car ils rempliront ces portraits & caracteres; aussi pour les faire longs, il faut mettre la fleur dedans une canne bien curée & vuidée de sa moële: car le Concombre y croitra tout au long, ou bien mettre près de la plante quelque vaisseau plein d'eau un peu éloigné, car les Concombres aiment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croître & allonger, autant en est-il de la Courge.

Manieres d'aprêter les Concombres.

Les Concombres se servent en salade, ou fricassez, ou bien mis au pot; si c'est en salade, tout le monde sait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'a observer seulement de choisir pour cela les plus tendres, de les peler, & couper par roüelles.

Concombres fricassez.

Lorsqu'on veut fricasser les Concombres, on les pele, & on les coupe aussi en roüelles; cela fait, on les poudre de Sel, puis on les passe a la poële avec du Beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'Oignon aussi coupé en roüelles: étant ainsi passé, on les assaisonne de Sel & de Poivre, puis lorsqu'ils sont assez cuits, on y met des jaunes d'œufs délaiez dans du Verjus, ou de la Crême douce.

Autrement.

Pelez des Concombres, & les aiant coupez par tranches, faites-les cuire entre deux plats, avec du Beurre, & du Sel & quelques Clous de Gérofle; on y peut ajouter de la croute de pain, des Raisins de Corinthe, & des Champignons coupez bien menus. Quand les Concombres seront presque cuits mettez-y du Verjus en grain ou des jaunes d'œufs delaiez avec du Verjus, & un peu de Muscade; on y peut mettre aussi de la sauce d'une étuvée de Poisson ou du jus de viande rôtie.

Autre maniere.

Pelez des Concombres, coupez-les en roüelles minces, mettez-les ensuite dans une tourtiere, ou une poële ou entre deux plats sur un mediocre feu, afin qu'ils jettent leur eau, puis les aiant fait égouter, il faut fricasser dans du Beurre a demi roux, les assaisonnant de Sel, de Poivre, de Verjus en grain un peu concassé dans le mortier. & lors qu'ils seront fricassez & prêts a tirer de la poële, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délaiez avec un peu de Verjus ou avec un peu de sauce de Concombre; & aiant versé cela dans la poële, il faut retourner les Concombres deux ou trois fois sur le feu, puis les dresser dans un plat, & les tenir chaudement sur un peu de cendre chaude, prenant garde que la sauce ne se consomme entierement; vous y pouvez raper de la Muscade dessus.

Ou bien hachez de l'Oignon ou de la Ciboule bien menuë & la fricassez dans du Beurre, y ajoutant si vous voulez des Champignons, puis mettez-y ces Concombres coupez par tranches, assez minces; & les faites cuire, y ajoûtant du Sel; & quand ils seront presque cuits ajoutez-y du Verjus, ou du Vinaigre; on y peut raper de la Muscade.

En mettant cuire les Concombres on y peut ajouter le Verjus ou le Vinaigre; & quand ils sont cuits, vous y mettrez de la crême, & leur donnerez encore un tour ou deux de poële; puis étant dressé vous y raperez du Sucre par dessus. Vous pouvez les fricasser aussi au Beurre roux.

On peut frire des Concombres entiers ou coupez par tranches, puis les assaisonner de telle sauce que l'on voudra.

Concombres farcis.

Aiez des Concombres mediocrement gros, pelez-les, vuidez-les de leurs semences sans les couper, mettez-y de la farce composée de Veau en partie, & de blanc de Chapon, le tout haché avec du Lard blanchi & des Champignons, & assaisonné de Sel, de Poivre, & de fines herbes: vos Concombres étant ainsi farcis, faites-les blanchir, puis laissez-les cuite dans du bouillon; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, laissez-les ainsi refroidir; empâtez-les avec de la pâte claire détrempée de farine, d'œufs & de Vin blanc; faites de petites brochettes, passez les Concombres à travers, faites-les frire au Sain-Doux, tirez-les lorsqu'ils ont pris couleur, & servez-les sur votre potage.

Autres Concombres farcis.

Faites une farce d'herbes assaisonnées comme pour faire une tourte d'herbes ou pour faire des œufs farcis, ou bien faites une farce, ou un hachis de viande ou de poisson, & faites le cuire plus qu'a demi, puis vous en remplirez un ou deux Concombres gros & bien droits, après avoir coupé un des bouts & ôté du dedans le plus que vous pourrez, puis rebouchez le trou avec le bout que vous en avez ôté, & le faisant tenir avec quelques broches de bois, & aiant piqué sur ces Concombres quelques Clous de Gérofle, faites-les cuire entre deux plats, ou dans une tourtiere couverte, parce que l'on met du feu dessus & dessous, & qu'ils cuisent également par tout en même tems, sans que l'on soit obligé de les retourner pour éviter de les rompre, y ajoutant du Beurre, du Sel, s'il est besoin du Verjus & du Vinaigre, & y regardant souvent, prenant garde qu'ils ne se brûlent, faites-les cuire également par tout; lorsqu'ils sont cuits, & que la sauce est bouillie suffisamment, on y pourra ajoûter du jus de Viande, & raper de la Muscade par dessus, & de la croute de pain; si vous desirez que la croute soit douce, ajoutez-y du Sucre, ce que vous ferez quand le Concombre est rempli d'une farce a faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au Beurre les Concombres farcis; on les peut mettre avec du bouillon de viande sans herbe, & de la moële coupée bien menuë.

Quand un Concombre farci est cuit, on le peut tirer hors de la sauce, & on peut l'envelopper promptement d'une Aumelette mince & baveuse, sans y ajoûter autre chose, on y peut aussi raper du Sucre par-dessus ou de la Muscade, il faut le servir chaudement.

On peut remplir un Concombre avec de la moëlle de Bœuf préparée & aprêtée, comme pour faire une tourte de moële, puis l'aiant fermé & fait cuire comme s'il étoit rempli de farce, on doit y ajouter du Sucre & le servir.

Concombres cuits sous la viande.

Chacun sait comme il faut faire cuire des Concombres dans la poële ou lechefrite, en faisant rôtir une éclanche ou d'autres viandes a la broche ou dans le four, il les faut laisser cuire à loisir sans les laisser brûler; & quand la viande est cuite on peut encore verser les Concombres dans la poële & achever de les faire cuire avec la graisse, puis les faire égouter, & les mettre dans le plat sous la viande, y ajoûtant un peu de Vinaigre, du Poivre, ou de la Muscade, les faire chaufer encore quelques-tems.

Autrement.

En faisant cuire la viande au four, on peut mettre des Concombres dessous, les assaisonnant de Sel, de Poivre, & d'un morceau de Beurre,

Beurre, ou de graisse, ou de moële écahcée; si la viande est maigre, & pour empêcher que la viande ne prenne le goût des Concombres, il faut mettre deux ou trois petits bâtons en croix dans la terrine pour soûtenir la viande, & pour empêcher qu'elle ne touche aux Concombres; & quand la viande sera tirée hors du four, on achevera de faire la sauce des Concombres, y ajoûtant un peu de Vinaigre, puis on les fera bouillir ensemble.

Concombres confits.

On confit des Concombres les mettant tout entiers dans du Vinaigre bien salé, sans les peler, ajoûtant dans la saumure quelques Muscades ou Clous de Gérofle; les petits Concombres se conservent mieux que les gros, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau & qu'ils sont moins sujets à se corrompre dans la saumure, qui doit toûjours surnager le fruit de deux ou trois doigts; le tout se pourrit s'il y manque de la saumure; c'est pourquoi il y faut regarder de fois a autre, & remettre de nouvelle saumure quand il en manque; tenez le pot couvert, & le mettez en un lieu qui ne soit trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le Vinaigre ne s'échauffe, & ne se corrompe. Quand on desire manger des Concombres confits de cette sorte, il en faut tirer hors du pot avec une cuillere de bois ou d'argent, sans mettre la main dedans la saumure, puis les lavez d'eau avant que de les manger.

On peut observer la même methode à l'égard des Concombres qu'on a observé à l'égard des Choux Cabus dans la maniere de les confire: mais on doit choisir les plus petits Concombres sur l'arriere-saison. *Voiez* CHOUX.

CONFITURES. C'est une préparation qu'on fait avec du Sucre, du Cidre, du Miel, ou du Vinaigre, pour donner un goût agréable, ou pour conserver les fruits, les herbes, les fleurs, les racines & certains sucs. On fait des confitures seches & liquides, il y en a d'autres qu'on appelle à demi-Sucre, parce qu'on y met peu de Sucre. C'est afin de faire sentir aux confitures plus le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il est impossible de bien confire au Sucre, si l'on ne sait l'art de le cuire comme il faut. *Voiez* dans l'Article du SUCRE. Quand vous saurez bien cuire le Sucre, vous pourrez entreprendre toutes sortes de confitures suivant la maniere qu'on va enseigner.

Poires confites.

Il y a de quatre ou cinq sortes de Poires qu'on peut confire au Sucre pour tester confitures liquides, & qui sont la Muscadille, le Blanquet, le gros Muscat, le petit Rousselet & l'Orange: & pour y réüssir on prend de ces Poires qu'on pique par la tête d'un Clou de Gérofle, puis on les met dans de l'eau sur du feu, observant de ne point laisser bouillir cette eau; & pour l'en empêcher on y en verse de tems en tems de la fraiche: cela fait, & lorsqu'on s'apperçoit que les Poires mollissent un peu, on les tire pour les peler, & ensuite les mettre au Sucre, comme il vient de la boutique; là dedans on leur laissera prendre quarante ou cinquante bouillons, après quoi on laisse reposer ces Poires jusqu'au lendeman, qu'elles s'égoutent, pour les faire cuire cette fois dans de l'autre Sucre cuit comme il faut, où on leur donnera seulement un ou deux bouillons. Les Poires étant jusques ici préparées de la sorte vous les ôterez de leur Sirop pour le jour suivant les faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu davantage: le Sirop enfin cuit ainsi, on y met les Poires ausquelles on en donne pour lors dix ou douze bouillons, puis on les tire pour être gardées dans des pots. A l'égard des Poires qui sont trop grosses, comme l'Orange & autres, on les coupe par quartiers, & elles se confissent comme on le vient de dire; sur tout qu'on ne soit point negligent d'écumer ses confitures, si l'on veut qu'elles soient belles.

Autres poires confites.

On commence d'abord à les peler, puis on les met dans un pot de terre qui est neuf: cela fait, on y met du Sucre, & l'on saura que pour lors un bon quarteron suffit pour une livre de fruit: ce Sure mis, on y verse la moitié d'un demi-septier de Vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce qu'elle surnage les Poires: cela fait on les couvre pour les faire bouillir à un feu mediocre, aiant soin de les remuër de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compôte est à demi-cuite, on y met de la Canelle & du Clou de Gérofle, puis on leur laisse à petit feu acquerir leur cuisson parfaite, ensuite on les sert.

On observera que toutes les Poires qu'on confit, comme on vient de dire, se peuvent nou-seulement garder à liquide, mais encore au sec, après les avoir retirées sur des ardoises où on les met égouter, & les avoir poudrées de Sure, étant soigneux de les tourner & retourner souvent pour les faire mieux secher, & par consequent de se garder avec moins de danger.

Pommes confites ou en compôtes.

On ne sert gueres de ce fruit pour confire, à cause du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compôtes il est assez en usage. Pour faire une compôte de Pommes on les pele d'abord, puis on les fend en deux, ensuite on leur ôte le trognon; & a mesure qu'on les accommode ainsi, on les jette dans l'eau, de crainte qu'elles ne noircissent; étant jusqu'ici préparées de la sorte, & si ce n'est que pour une compôte, on prend un quatteron de Sure qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoi l'on fait bouillir & les pommes & le Sucre: si-tôt qu'on s'apperçoit que le fruit est molet, on le tire, & puis on laisse cuire & consommer le reste de Sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée, ce qui se connoit lorsque tombant il se forme en grosses goutes, & non pas en filet; ce Sirop étant cuit on le verse sur les Pommes pour être servies dans le tems.

PRUNES. *Voiez* ABRICOTS, puisqu'elles se mettent en compôte de la même maniere.

CONFITURES *au Vin doux, au Cidre, & au Miel.*

Toutes ces especes de confitures regardent les fruits, & sont d'un très grand secours dans une maison de campagne où l'on s'en sert au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au moût.

Prenez du moût rouge, mettez-y des Poires après les avoir pelées & mises en quartiers, & piquées de Clous de Gérofles, si elles sont trop grosses, posez le tout sur le feu dans un chauderon, faites-le bouillir doucement avec votre fruit, laissez-le consommer jusqu'au tiers, & s'épaissant par ce moien, tirez-le lorsqu'il sera plûtôt trop cuit que pas assez, de crainte qu'il ne se moisisse, & au cas que cet inconvenient lui arrive, remettez-le sur le feu, & le laissez un peu bouillir, puis tirez-le dans des pots de terre; on doit être soigneux en confissant des fruits de les bien écumer; & l'on connoit qu'il est tems de tirer cette confiture, quand le Sirop est d'une bonne consistence, & que lorsqu'on en met sur une assiete, il se tient en goutes sans couler, alors on y méle de la Canelle, & du Clou de Gérofle. Et tous les autres fruits se confissent de même.

Raisins confits, ou *raisiné.*

Pour faire de bon raisiné, on a soin de cueillir des raisins par un beau tems, & qu'on garde quelques jours pour les laisser amortir; étant tout prets, on les exprime entre les mains, en ayant ôté les grappes, on pose le reste sur le feu, ou on le laisse bouillir doucement, étant toûjours fort soigneux de l'écumer & d'ôter le plus de pepins qu'il est possible, & le remuant de tems en tems avec une petite écumoire.

Il faut observer qu'à mesure que le raisiné s'épaissit, on doit diminuer le feu; & lorsque le sirop est reduit a la troisieme partie, on le passe à travers une étamine, & en pressant extrêmement toute la masse; cela fait, on le remet sur le feu pour lui faire prendre sa cuisson parfaite, ne cessant point de les remuer; & étant cuit vous le verserez dans des pots pour être conservé jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits ci-dessus qui se confissent au moût, se peuvent confire au Cidre en observant les mêmes choses, c'est-a-dire, en soignant de le remuer, & le laissant reduire au tiers après avoir bouilli.

Confitures au Miel.

Pour réüssir à faire des confitures au Miel, il y a un choix qu'on doit savoir faire, le Miel le plus clair n'est pas celui qui est le meilleur, puisqu'au contraire, c'est le plus épais; le Miel choisi on le met sur le feu pour le faire bouillir dans une poële à confiture, n'oubliant point de le remuer; car telle liqueur est d'une nature susceptible de feu; & pour connoitre s'il est cuit & que son Sirop est d'une consistence parfaite, on prend un œuf de Poule, qu'on pose doucement sur le Miel, & s'il flotte dessus, c'est une marque de sa cuisson, & au contraire, s'il enfonce, c'est signe qu'elle n'est pas comme il faut; cela étant il faudra encore attendre jusqu'a ce que le Miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Noix confites.

Le tems ordinaire où l'on confit les Noix, est le commencement de Juillet où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé; & pour y réüssir, il y a bien des choses a quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille. D'abord il faut avoir soin de peler les Noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraiche, cela fait on les met bouillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autres qui bouillent, pour les y jetter après qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire; étant cuites & auparavant de les tirer, on y méle une poignée d'Alun brûlé, après quoi on leur fait prendre encore un bouillon; ce bouillon pris on les tire & on les jette dans l'eau fraiche, puis on y met deux cuillerées de Sucre contre une d'eau. Ce Sucre ainsi préparé est jetté sur les Noix qu'on a arrangées dans une terrine; ces Noix demeureront jusqu'au lendemain qu'on les égoute, sans neanmoins les ôter de la terrine, a cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu; après qu'on a ôté ce Sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq ou six bouillons en l'augmentant d'un peu de Sucre pour être après répandu sur les Noix.

Le jour suivant on remet encore ce Sirop sur le feu, où il prend douze ou quinze bouillons, & enfin le lendemain on le fait cuire; en telle sorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorsque l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se separe aussi-tôt & demeure en goute sur le doigt. Ce Sirop ainsi fait, & apres avoir toûjours été augmenté de Sucre, on le jette sur les noix, de telle maniere qu'elles trempent toutes également, & les laissant passer la nuit a l'étuve, on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de Citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agréable.

Les Pêches se confissent comme les Abricots. *Voiez* ABRICOT.

Pour ce qui est des herbes ou fruits que l'on confit au Vinaigre, comme les Concombres, les Pourpiers & autres, il faut consulter leurs Articles chacun dans leur lieu.

Il y a encore des confitures à qui on donne le nom de Conserves. *Voiez* ci-dessous le mot de CONSERVE, vous y trouverez la maniere de les faire.

CONFRERIES *utiles pour soulager les pauvres, les malades, & terminer les procès.*

Quand les Paroisses veulent établir une Confrerie, elles agissent de cette sorte. *Primò.* On publie au Prône & au Sermon le dessein que l'on

l'on a, & l'idée de cette Confrerie que l'on medite, & puis on avertit que les hommes qui en voudront être, se rendant au lieu & à l'heure assignée: cependant le Curé, ou celui qui tient sa place, se trouve en ce même lieu avec un livre blanc, où il a déja été écrit l'acte de l'érection qu'il fait signer à ceux qui s'y trouvent. Voici le modele de cet acte.

Nous soussignez, le Curé & les Parroissiens de - - - - sommes convenus entre nous sous le bon plaisir de Monseigneur notre Evêque, ou de Monsieur son grand Vicaire, de travailler au soulagement des pauvres & des malades, des prisonniers & autres necessiteux, & a la pacification des querelles qui se trouveront dans notre Parroisse, & d'agir en ce saint exercice selon les regles de la sainte Eglise, nous conformant aux deliberations des Assemblées générales du Clergé de France, & sur tout a celle de l'an 1670. aux ordonnances de nos Rois, & a la pratique de plusieurs Dioceses, & de plusieurs Parroisses de ce Roiaume. Fait a .... le .... jour du mois de... 17.

Cet acte signé des assistans, on laisse de l'espace pour les absens qui le voudront aussi signer, & puis on dresse une requête qui doit déja être écrite dans le même livre, & qu'il faut aussi faire signer: En voici les termes.

A Monseigneur l'Illustrissime & Reverendissime Evêque de .... ou à son grand Vicaire.

Suplions humblement le Curé & les Parroissiens de la Parroisse de... disant qu'ils se sont assemblez & unis entre eux pour travailler au soûlagement des pauvres, des malades, & des prisonniers de leurs Parroisses, & pour terminer a l'amiable les querelles des Parroissiens, selon la pratique de plusieurs autres Parroisses & conformement aux regles de la sainte Eglise, aux deliberations des assemblees du Clergé de France, & sur tout de l'an 1670. & a plusieurs Ordonnances de nos Rois, & parce qu'ils estiment cet établissement conforme a votre zele, Monseigneur, & utile à la gloire de Dieu, ils vous supplient de l'autoriser & de l'ériger canoniquement en Confrerie, d'aprouver lesdits réglemens ci-attachez, ou de leur en donner tels autres qu'il plaira a votre Grandeur, & d'agréer aussi qu'apres votre aprobation, ils se pourvoient en Cour de Rome pour obtenir des Indulgences; & qu'ils agregent a leur Confrerie les autres Parroisses voisines, qui desireront de recourir à eux pour être aidez, selon ce dessein. En acordant cette faveur a vos enfans, Monseigneur, vous les obligerez de nouveau à prier Dieu qu'il vous comble de ses graces. Le .. jour de...

Quand la Confrerie a été aprouvée canoniquement par l'Evêque, ou par son grand Vicaire, ou bien en attendant qu'elle l'ait été, on s'assemble un autre jour de la même maniere, & dans le même lieu, en présence du Curé & des Dames; on reçoit celles qui en veulent être, & on écrit, ou on leur fait écrire a elles-mêmes leurs noms dans le livre; après quoi l'on assemble un autre jour séparément les hommes, pour proceder à l'élection des Officiers de la Confrerie. Voici l'idée de cette procedure, qu'on écrit aussi dans le livre des déliberations.

Le ... jour de .... en .. La Compagnie s'étant assemblée, après avoir imploré l'aide du S. Esprit, on a procedé a l'élection des Officiers & on a choisi, a la pluralité des voix, les suivans: Superieur .... Substitut du Superieur, qui suplée en son absence ... Tresorier ... Secretaire ...

Pour l'élection des Officieres, on fait aussi la même chose, & le Secretaire l'écrit a peu prés de la maniere suivante.

Le jour du mois de ... 17 .. La Compagnie s'étant assemblée pour proceder à l'élection des Officieres, après avoir imploré l'aide du S. Esprit, on a choisi, a la pluralité des voix, les suivantes: Superieure ... Premiere assistante... Seconde assistante .... Tresoriere ...

De plus, pour veiller aux divers quartiers de la Parroisse, & donner avis des besoins des pauvres, dont la Confrerie doit être informée pour y subvenir, on a choisi pour les Surveillantes de chaque quartier ...

A la grande ruë ... au Fauxbourg .... au village ..

De plus, pour quêter dans les Eglises, on a choisi pour le present mois les suivantes: A l'Eglise de la Parroisse .... à l'Eglise de Nôtre-Dame ... a l'Eglise du Fauxbourg ... pour le mois de Janvier, on a choisi pour quêter les suivantes: A l'Eglise de la Parroisse.... à l'Eglise de Nôtre - Dame ... à l'Eglise du Fauxbourg...

CONGREGATION *de filles, ou d'hommes.*

I. Il y a quatre sources de désunion dans les Communautez ou Congregations, qui sont, l'ambition, la délicatesse pour sa réputation, les murmures, & les amitiez particulieres; aussi la protestation qu'on fait ci-après, ne sera que pour éteindre ces quatre sources empoisonnées, & pour attirer la benediction temporelle & spirituelle à la maison.

En voici la teneur.

II. Au nom du Pere, du Fils, & du S. Esprit, mon Seigneur & mon Dieu, Jésus Enfant, je fais une protestation très-sincere & solemnelle a votre divine Enfance pour en imiter la simplicité, à laquelle je me dévouë; & pour vivre avec mes Sœurs dans l'union de votre Esprit, d'observer très-étroitement, avec l'assistance de votre grace, les quatre Articles suivans.

III. Je proteste de tout mon cœur que je renonce à toutes les charges considerables ou non, n'en voulant accepter que par pure obéïssance, & me consacrant a tous les offices les plus humbles de la maison, sans repartir jamais, au contraire les recevant en silence, & avec une soumission aveugle.

IV. Je proteste que je serai très-contente que mes Sœurs fassent leurs raports à la Superieure, ou au Superieur, des fautes qu'elles auroient pû remarquer en moi, leur en donnant tout droit & le pouvoir, & me désapropriant du mien.

V. Je proteste que je ne ferai, avec l'assistance de la grace, aucun murmure des charges, ni plainte des Sœurs, de la Superieure, du Superieur, de la pauvreté, & de l'état de la maison, à aucune personne de dehors, ni à aucunes Pensionnaires, ni a aucunes Sœurs en particulier, & je n'écoûterai non plus aucune personne touchant ces choses, sous quelque pretexte que ce puisse être d'un bien imaginaire & prétendu; & si je les avois écoûté, j'en ferai le raport au Superieur ou a la Superieure.

VI. Je proteste que je renonce à toute amitié particuliere avec les Sœurs, & avec qui que ce puisse être, ni pour quelque raison que ce soit, soit pour le bien spirituel & pour l'interieur, soit aussi pour le temporel: je renonce a toutes les sympathies qui pourroient être entre nous, abjurant toutes liaisons, comme étant entierement oposées a l'union de la Communauté.

VII. C'est pourquoi je vous prie, ô mon divin Jésus, par la simplicité, & par la douceur & l'abjection de votre divine Enfance, de vouloir répandre dans mon cœur l'onction de votre grace, & les saintes dispositions de votre charité & de votre simplicité, pour être fidelle toute ma vie a cette protestation que je viens de vous faire, me soumettant encore a toutes les penitences marquées contre celles qui contreviendront a quelques-unes de ces protestations. Ainsi soit-il.

VIII. Chacune en son particulier renouvellera cette protestation, ou seule, ou toutes ensemble, & communieront a la même intention le Dimanche avant les 25. Decembre, Mars, Juin & Septembre, sans aucune céremonie.

IX. Celle qui auroit été trouvée directement ou indirectement demander une charge, en sera déslors excluë, & sera humiliée comme la Superieure le trouvera a propos.

X. Celles qui auroient témoigné trouver mauvais qu'on eût fait quelque rapport d'elles au Superieur, ou a la Superieure, en demanderont pardon a genoux à toutes les Sœurs dans la premiere assemblée, leur baiseront les pieds a toutes, & en demanderont la penitence à la Superieure.

XI. Celles qui auroient fait quelques plaintes ou murmures d'une sœur à une autre sœur, ou de la Superieure, pour peu que ce soit, & qui en auroient même écoûté les murmures, seront privées de la premiere Communion, & l'obéïssance leur défend ici sans autre signification & déclaration, de s'aprocher de la sainte table; & outre cela, elles demanderont encore penitence a la premiere assemblée.

XII. Celles qui seront remarquées avoir la moindre confiance d'amitié, tant spirituelle soit elle avec une sœur, seront privées de la Communion & condamnées de ne se point parler d'un mois.

XIII. L'on se souviendra que cette protestation ne se fait que pour venir a trois fins qui sont proprement & d'une maniere specifique, l'esprit interieur de cette petite Communauté; savoir, 1°. De faire entrer les sœurs dans une disposition intime d'abjection & de profonde bassesse. 2°. Dans une grande mort & renoncement à tous interêts. 3°. Dans un dégagement parfait de cœur, qui ait une égale charité avec toutes les Sœurs.

Les Congregations tant d'hommes que de filles, ont beau prendre des dottes des sujets qu'ils reçoivent, ils ne conserveront & n'augmenteront jamais leurs biens, s'ils n'observent les choses suivantes.

I. Tant les hommes que les femmes de quelque Congregation qu'ils puissent être, doivent éviter l'oisiveté avec un extrême soin & travailler assiduëment, s'occupant à des choses utiles, pour obéïr à la loi générale, qui oblige tous les hommes de vivre de leur travail pour accomplir la penitence imposée a tous les pecheurs, pour observer les regles qui leur prescrivent le travail; car autrement ils seront toûjours pauvres selon ces oracles de l'Esprit saint. Prov. XXI. 5. *Omnis piger semper in egestate est.* Prov. XXVIII. *Qui sectatur otium replebitur egestate.* Tout paresseux sera pauvre, celui qui est oisif, sera dans l'indigence.

II. Ils doivent éviter toute dépense superfluë & inutile, se contentant de vivre dans la frugalité convenable a des pauvres de profession, de se nourrir de viandes communes, de s'habiller d'étoffes grossieres, de ne point donner des repas aux seculiers, autrement ils violeront leur regle, ils sortiront des bornes de leur état, ils scandaliseront les seculiers, & ils seront toûjours dans l'indigence. Prov. XXI. 17. *Qui diligit epulas, in egestate erit.* Celui qui aime la bonne chere, sera toûjours dans l'indigence.

III. Ils doivent avoir beaucoup de compassion des pauvres & les soulager selon leur pouvoir; autrement ils seront toûjours pauvres. Prov. XXVIII. 27. *Qui dat pauperi, non indigebit; qui despicit deprecantem sustinebit penuriam.* Celui qui donne aux pauvres, n'aura besoin de rien, celui qui est insensible aux miseres & aux peines de son prochain souffrira la pauvreté.

IV. Ils doivent observer exactement leurs regeles & conserver leur esprit primitif, autrement leurs maisons ne prosperont pas & seront toûjours pauvres; parce que Dieu ne les benira pas. Prov. XIV. 36. *Miseros facit populos peccatum.* Le peché rend miserables les peuples. Prov. XIV. 11. *Domus impiorum delebitur.* La maison des impies sera renversée.

V. La Communauté doit avoir soin de fournir le necessaire aux particuliers, tant pour la nourriture que pour les vêtemens & les remédes; mais ne jamais permettre que personne ait d'argent ni autre chose en son particulier, ni disposer de rien, pas même des pensions & du bien de patrimoine qu'ils pourroient avoir; car autrement on ne gardera jamais l'uniformité ni l'union si recommandée par l'Ecriture & les Saints; on n'observera pas la sainte pauvreté, on fera beaucoup de dépenses inutiles.

VI. Les Superieurs doivent beaucoup veiller sur ceux qui sont chargez de l'économie des maisons, & leur faire rendre un compte exact, afin qu'ils prennent un grand soin du bien de la Communauté, qu'ils ne laissent rien perdre par leur faute, qu'ils ne dépensent rien mal à propos. *Voiez* ECONOME.

CONNOISSEUR. Ce sont les notions & connoissances qu'on doit avoir des bêtes dont on a parlé.

CONSERVE. C'est une sorte de confiture seche qu'on fait avec du sucre, des fruits, des fleurs.

Nous commenceront par les fleurs, & nous diront que l'on fait de la conserve de toutes, si l'on veut ; mais on ne s'arrêtera qu'a celles qui sont les plus hautes en couleur & les plus agréables a manger, laissant les autres que les Médecins ordonnent pour la santé.

Conserve de Violette.

Vous éplucherez les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet aux feuilles, vous les broyerez dans un mortier de marbre ou de pierre, jusqu'à ce que la pâte en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feuille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs vous mettrez du sucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venuë : la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puisse encore mettre moins ; mais il y auroit trop de perte, à cause du sucre qui s'attache au poëlon, à quatre livres de sucre vous mettrez environ une chopine ou trois demi-septiers d'eau, pour le faire fondre en l'arrosant par tout ; vous mettrez votre poëlon sur le feu de charbon a demi-embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir, puis quand il bouillira vous l'écumerez avec la gâche, & le remuerez souvent afin qu'il se cuise également ; vous donnerez le feu a votre poëlon un peu plus par le devant que par le derriere, afin que l'écume poussée par le bouillon vers la queuë du poëlon, se puisse plus facilement enlever ; & après qu'il sera bien écumé, vous mettrez le feu sur le milieu de votre poëlon.

Pour connoître quand votre sucre sera cuit en consistance de conserve, vous le pourrez par trois façons ; la premiere, quand en tournant & mêlant votre sucre de tous côtez vous retirerez votre gache sans l'égouter que bien peu, & la secouant comme si vous vouliez pousser une balle d'arriere-main avec la raquette, vous verrez qu'il se fera en filasse volante. La seconde est, quand aïant retourné votre sucre, vous laissez égouter votre gâche, & que dans les dernieres gouttes qui tombent il reste à la gâche comme un petit filet qui remonte, se tortillant en forme de queuë de cochon. Et la troisiéme, quand après avoir bouilli long-tems vous voyez qu'il s'épaissit, & au lieu qu'il faisoit son bouillon dans le milieu, il se fait de tous côtez, mais lentement ; par la vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu & lui laisserez passer sa plus grande chaleur ; après-quoi vous prendrez votre pâte de violette, la mettez dans le sucre en notte à un des côtez de votre poëlon & la trempetez petit à petit avec la gâche, puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & ce jusqu'à ce que la chaleur en soit appaisée ; ce que vous connoitrez quand le bouillon cessera & que votre sucre sera en repos, ayant dissipé l'humidité qui étoit dans les violettes.

Pour la dose, à quatre livres de sucre il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois balles de tripot de fleurs de violette pilées.

Ayant passé dans le poëlon sa plus grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des tourtieres de papier bien sechées pour être coupée en biscuit, ou en plataux que vous puiserez dans le poëlon avec la cuillere d'argent, écrémant & prenant toujours le dessus, qui sera comme une petite glace, & versant la cuillerée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme un écu ; ou bien en prenant sur la gache, & avec le coûteau vous la couperez par macarons ; mais il faut qu'a cette derniere façon votre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gâche : quand vous voudrez faire des macarons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de votre poëlon, & non-pas de tous côtez, a cause que votre conserve se refroidiroit trop, & qu'il demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute votre conserve jusqu'à la derniere miette, il y faudra mettre trois ou quatre gouttes d'eau, & en arroser les bords de votre conserve, puis le présenter au feu par tous les côtez, & à mesure qu'il chauffera détacher votre conserve du poëlon, l'amasser en monceaux avec la gâche, & la tailler en macarons comme la premiere tirée : cette derniere conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdâtre que la premiere, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu diminuë beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublirez-pas de tailler vos biscuits dans vos tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient : vous leverez vos conserves de dessus les papiers quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulez briser beaucoup : & si elles sont trop froides & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un ais & poserez les paniers dessus, cela fera ressuier vos conserves & elles se léveront facilement.

Vous observerez trois choses très-nécessaires en toutes les conserves : La premiere, que vous soyez en lieu chaud & bien fermé, à cause que le froid vous empêche d'avoir le tems de verser & façonner vos conserves : La seconde, que vos tables soient propres & n'ayent aucune graisse ; car la conserve dans sa chaleur étant versée, attireroit cette graisse a travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre : & la troisiéme, que les papiers sur lesquels vous la versez & dressez, soient bien blancs, bien nets & bien sechez.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que l'on vous vient de dire, car cela vous servira en toutes les autres que l'on vous dira ci-après.

Les fleurs de bourache, buglose, souci, jasmin, & les feüilles de fenouil vert se confisent de la même méthode que les violettes.

Conserve de fleurs d'Orange.

Prenez un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges bien épluchées, puis vous les couperez le plus menu que vous pourrez, & les arroserez en les coupant d'un peu de jus de citron, pendant que vous aurez deux livres de sucre clarifié sur le feu, que vous ferez cuire a la forte plume ; vous le tirerez de dessus le feu ; vous le laisserez reposer un moment, puis vous le remuerez avec une cuillere d'argent tout autour des bords de la poële & au milieu, puis vous jetterez votre fleur qui sera coupée & arrosée de jus de citron, comme on vient de dire, vous la jetterez dans votre sucre & le remuerez promptement avec la cuillere, puis vous aurez des moules de papier, vous en jetterez une partie dedans, & l'autre vous les dresserez promptement avec une cuillere en tablettes sur du papier, & ceux qui seront dans les moules lorsque la conserve sera prise, vous les marquerez avec un coûteau, de la grandeur que vous voudrez qu'elles soient : puis lorsqu'elle sera froide tout à fait, elle se levera en passant la main par dessous ; vous la serrerez & la servirez.

Conserve de rapure de Citron & d'Orange de Portugal, ou l'une ou l'autre seule.

Vous mettrez un peu essorer sur une assiette d'argent ou de terre, votre rapure de citron & d'orange : vous ferez cuire votre sucre a la plume, non pas tout-à-fair si fort que les autres : vous le tirerez du feu, le remuerez avec une cuillere quatre ou cinq fois tout autour & au mileu, puis vous jetterez dedans votre rapure de citron ou d'orange, ou de tous les deux ensemble, que vous jetterez dans votre sucre, dans des moules, & vous en dresserez en tablettes : si vous voulez faire quelqu'autres conserves, vous pouvez faire de même, en observant bien l'humidité ou la secheresse des fruits dont vous voulez faire de la conserve : si c'est de la conserve de cerises, il faut écraser vos cerises & les faire dessecher pour leur faire boire toute leur humidité ; puis vous ferez cuire du sucre à la plume, suivant la quantité que vous en voulez faire, le remuerez avec une cuillere promptement & le dresserez de même que les autres conserves : vous ferez de même de la framboise & la groiseille ; mais en l'écrasant il les faut passer au travers d'un tamis, à cause des pepins, les mettre dessecher, & faire cuire votre sucre à la forte plume. Vous jetterez votre fruit lorsqu'il aura été bien desseché dans votre sucre, que vous remuerez avec une cuillere ; vous le dresserez dans des moules de papier ou en tablettes si vous voulez, de même que les autres.

CONSERVE DE LONGUE VIE.

Rapez quatre beaux citrons frais à part. Prenez de sauge menuë une partie, de melisse une partie, de romarin le tiers d'une partie, sechez tout séparément a l'ombre entre deux papiers, réduisez le tout en poudre subtile & mettez-en à proportion de ce que dessus ; pesez la rapure de citron, joignez-y le tiers de votre mélange, & mettez-le dans un plat de fayence avec une poignée de sucre & le jus de deux de vos citrons ; pesez autant de sucre fin que pese votre masse, faites un sirop avec une demi-chopine d'eau pour chaque livre de sucre ; le sirop étant presque fait, jetrez votre masse dedans, & cuisez-la a consistence de conserve.

La dose est un morceau gros comme une petite chataigne le matin, si l'estomac est froid on en prend aussi en se metrant au lit : l'Auteur de ce Mémoire a vécu plus de six vingt ans sans aucune incommodité.

CONSIRE. Le symphytum petræum a de petites branches, & menuës comme celles de l'origan ; ses cimes ou chapiteaux sont comme celles du thim, aussi-bien que ses feuilles ; ses fleurs sont jaunes, quoiqu'il s'en trouve qui les ont blanches & d'autres qui les ont rouges. Toute la plante est dure comme du bois ; sa racine est longue, rougeâtre, de la grosseur d'un doigt.

Lieu. Il croit en lieu pierreux, il fleurit en Septembre.

Proprietez. Sa décoction faite en hydromel, & prise en breuvage, purge les humeurs superfluës de la poitrine ; le suc dans de l'eau ordinaire, est bon à ceux qui crachent le sang, & aux maladies des reins ; pris dans du vin il arrête la dyssenterie & les mois excessifs des femmes ; la plante machée ôte la soif & corrige l'aigreur du gosier.

CONSOUDE, grande consoude, ou consiere, ou consire ; en Latin *symphytum.*

Description. C'est une plante dont les tiges qui sont relevées croissent jusqu'à la hauteur d'environ deux ou trois pieds. Ses feuilles sont grandes, larges, veluës, de couleur verte-obscure, les unes naissent de la racine, les autres viennent le long des tiges. A ses fleurs qui croissent aux sommitez des tiges, succédent des semences qui ont chacune la figure d'une tête de vipere. Sa racine est longue, grosse, noire en dedans, blanche en sa superficie & remplie d'un suc glutineux.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux humides, comme dans les prez & auprès des ruisseaux.

Proprietez. Elle a la même vertu que la bugle ; savoir, de consolider les playes, qui est si grande en toutes deux, que si on met dans un pot ou cuit la viande, de la bugle ou de la grande consoude, les pieces de chair divisées se réuniront ensemble. La racine de la grande consoude étant encore toute verte & récemment tirée de terre, ratissée & étenduë sur du cuir ou sur du linge, appliquée en forme de cataplâme sur les lieux goutteux, appaise soudainement la douleur de la goutte. C'est une chose expérimentée que cette racine dessechée & mise en poudre, est bonne pour mettre dans la bouillie des enfans qui ont le boyau avalé, même pour apaiser le flux de ventre. Un cataplâme de la racine avec farine de féves, appliqué sur le lieu ou descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remède.

CONSOUDE ou CONSIRE moyenne, ou bugle, en Latin *bugula.*

Description. Ses feuilles sont plus grandes & plus longues que celles de la petite, purpurines en dessous comme elles du cyclamen, sa tige est haute d'un pied, vuide, quarrée & veluë : ses fleurs sont d'un bleu céleste, qui naissent en partie parmi les feuilles qui sont autour de la tige, en partie à la cime comme un épi ; la racine est barbuë comme a la petite, & peu profonde.

Lieu. Elle nait dans les jardins & parmi les vignes ; elle fleurit jusqu'en Juillet.

Proprietez. Etant buë elle tire le sang hors des vases, & est bonne à toutes

toutes les ruptures intérieures ; son suc est admirable contre tous les ulceres de la bouche & des gencives ; enfin elle a tant de vertus qu'on dit qu'avec cette plante on se passe des Chirurgiens.

CONSOUDE ou CONSIRE petite.

Description. Elle produit ses tiges quarrées, veluës, longues d'un pan ; ses feuilles sont semblables a celles de la menthe, mais un peu rudes ; les fleurs sont a la cime des tiges en épis, purpurines, & quelquefois blanches ; la racine est barbuë comme celle du plantin.

Proprietez. Elle est bonne aux inflammations & aux ulceres de la langue & du gosier, & dans ses autres proprietez elle ressemble à la moyenne ; sa décoction buë, tire le sang qui s'est pris, d'ou vient qu'elle est bonne a ceux qui sont tombez d'enhaut, & aux ruptures d'intestins ; le suc guérit tous les ulceres malins ; les feuilles pressées, ou bien leur jus, sont singuliers à tous les ulceres chancreux & corrosifs de la bouche, génitoires, & parties honteuses des hommes & des femmes, & sur-tout les consires ; la petite est la plus propre pour souder les playes & les restreindre.

CONSOUDE *Royale, ou Pied d'Alouette.*

Matthiole dit que cette plante produit une tige, de laquelle sortent plusieurs petites branches menuës, longues & comparties comme celles de la nielle sauvage ; ses fleurs longues, purpurines, violettes, de même comme la violette de Mai, qui produisent d'un côté une corne qui recourbe en dessus, & est faite presque à mode d'éperon à la genéte ; elle porte la graine en de petites gousses semblables à celles de la nielle.

Lieu. Elle croit parmi les bleds, & elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. L'eau distillée de ses fleurs est estimée singuliere pour ôter les nuages des yeux ; prise en breuvage ou appliquée, elle appaise toutes les inflammations intérieures & extérieures. *Voyez* Matthiole Livre 3. Chapitre 60.

CONSOUDE ROYALE, *nommée Trachelio d'Amerique.*

Elle est appellée par plusieurs, la fleur du Cardinal; elle pousse sa tige comme une asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent une panache ; elles sont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge brun ; de sorte que ces fleurs semblent être de velours ; elle est semblable à l'éperon de chevalier ; elle est simple : les Herboristes l'appellent consoude royale.

Lieu. Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détrempée ; elle se conserve mieux dans des pots a la profondeur.

CONSTIPE'. *Pour ceux qui ont le ventre constipé.*

Faites cuire tous les matins trois pommes devant les feu, mêlez-les ensuite avec du beurre frais, mangez-les sans pain, beuvez enfin un coup ; la nature s'accoutumera a faire ses fonctions sans remede. Une fille ayant un grand attrait pour la vie Religieuse & n'osant l'embrasser à cause de cette maladie, se servit de ce moyen qui lui réussit, & qui est Religieuse actuellement.

CONTRE-ESPALIER, se dit des arbres qu'on met sur le bord du carré qui est le long de l'allée voisine des espaliers, ensorte que contre-espalier c'est comme qui diroit arbres opolez aux espaliers, & les imitant par leur figure : car on les palisse & on les attache a un treillage fait exprès : aujourd'hui l'usage des contre-espaliers est entierement aboli ; il ne s'en fait plus que fort rarement. On trouve mieux son compte à mettre des arbres en buisson à la place des arbres en contre-espalier ; cependant on couche quelquefois des branches de la vigne plantée en espalier pour les faire venir sur le bord du labour, & on les y soûtient avec des échalas, & ainsi ils y font une maniere de contre-espalier ; de la vient que l'on dit que le muscat ne meurit pas si bien en contre-espalier qu'en espalier.

CONTUSIONS. *Onguent pour toutes sortes de Contusions, Enflure, Inflammations, Loupes, Apostumes & autres maux.*

Prenez blanc de plomb une livre, minium rouge en poudre une livre, savon douze onces, huile d'olive deux livres quatre onces, incorporez tout cela ensemble dans un pot de terre vernissé, que vous mettrez sur un petit feu de charbon ; remuez-le bien pendant une heure avec une espatule de fer, qui ait un bouton au bout : après ce temslà, vous augmenterez un peu le feu jusqu'a ce que votre onguent ait pris un couleur d'huile ; pour lors il en faudra mettre une goutte sur un ais, & si elle s'y attache ou a votre doigt, c'est une marque qu'elle sera assez cuite ; cela étant vous l'ôterez de dessus le feu ; vous tremperez chaudement dans cet onguent de vieille toile d'Hollande, de telle grandeur que vous voudrez ; vous la roulerez ensuite, & la conserverez pour vous en servir au besoin, qui sera d'en mettre sur les maux nommez ci-dessus.

Régime.

Pour les contusions, il faut tenir le même régime que pour les plaies.

CONVULSION. C'est une maladie des nerfs qui sont irrégulierement remuez & tirez vers leur origine.

On peut dire encore que la convulsion est un mouvement involontaire, par lequel les nerfs & les muscles sont attirez vers leur principe, ce qui fait que l'un & l'autre acourcissent le membre ou ils sont situez.

Il y a trois sortes de convulsions : La premiere est lorsque la personne se tient roide, sans se pancher ni a droit, ni à gauche, ni en derriere, ni en devant : La seconde est quand la tête tombe en devant, tout le corps plie de même : & la troisiéme est lorsque la tête & le corps se portent en arriere.

La convulsion vient par une trop grande plénitude, ou par une extrême inanition, ou par des vents, ou par le consentement de l'estomac, ou de quelqu'autre partie.

Si elle est causée d'une blessure, d'un coup, ou d'une chûte, accompagnée de hoquet, du vômissement & de la perte du jugement, elle est mortelle, ainsi que celle qui dérive d'une secheresse confirmée.

Quant a celle de plénitude, elle se connoit si étant en parfaite santé, elle surprend subitement, ou au commencement d'une maladie, ou un peu après, ou aux gens qui vivent dans la crapule ou dans l'oisiveté : a cette convulsion on usera du méme régime & des mêmes remédes qu'en l'apoplexie ou paralysie, sur tout le cautére y sera bon ; ou si la fiévre survient, elle la guérit promptement.

Par ination, s'il y a quelqu'apparence que l'on s'est fatigué ou épuisé à quelque exercice immodéré, ou pour avoir pris des remédes trop forts, ou qu'elle vienne par un sensible chagrin, ou d'une perte de sang, ou pour avoir trop long-tems souffert la faim, ou après une longue & violente fiévre ; quoique tous ces signes soient la plûpart funestes, l'on tâchera cependant de se remettre petit à petit avec des alimens assez aisez à digérer dont on prendra souvent ; mais peu a la fois : comme du ris cuit avec du lait ou une poule, de l'orge mondé, de l'avoine gruée, du lait d'amandes avec un peu de sucre, le bain une fois le jour, avec partie d'eau de son que l'on aura fait bouillir.

Et à la perte du sang, l'on saignera si elle est causée de plénitude; toutefois il faudra être bien avisé là-dessus.

La convulsion qui arrive aux enfans à cause des vents ou des dents, ou par une humeur, ou par des vers qui picotent leur estomac, se guérira en leur donnant les matins a jeun douze ou quinze grains de rhubarbe ou d'écorce d'orange en poudre, soit dans du bouillon, ou dans un œuf, ou dans une pomme cuite, ou dans des confitures pendant deux ou trois jours de suite ; on pourra encore leur donner de la menthe en poudre, & de fois à autre on leur fera avaler deux à trois gouttes d'eau thériacale ou impériale, mêlées dans une cuillerée d'eau ; ensuite on leur frottera le nombril avec du jus d'absinthe, ou avec du vin, dans lequel on aura fait tremper de l'absinthe ou de l'aloës ; ou on leur mettra sur le ventre une emplatre composée avec de l'aloës, de la farine de lupins, autant de l'un que de l'autre détrempé avec du jus d'absinthe, que l'on étendra sur du linge, pour l'appliquer comme il est dit. Les grandes personnes useront d'eau theriacale, ou d'eau impériale ; ou se serviront de la recepte qui a été donnée contre l'apoplexie : ou ils feront tremper une poignée de lavande, sauge & de marjolaine dans une pinte d'eau de vie, avec un quarteron de sucre pour en prendre soir & matin une cuillerée, & s'en frotteront les temples, le nez & le dedans des mains, que l'on appelle paume de la main ; l'on pourra y ajoûter une poignée de serpolet & deux pincées de betoine ; ils ne se serviront que de lavemens composez d'absinthe, de camomille & de milelot, dans lesquels ils ajoûteront deux onces d'huile de noix, & autant d'huile d'olive ; ils avaleront quelquefois un bouillon du pot qui n'aura pas été salé avec autant de gros vin, ou avaleront un grand verre d'huile d'olive.

Il se fait une convulsion par le propre vice des nerfs, que l'on appelle résolution, comme qui diroit retirement des nerfs ; & une autre par accident, lorsque le nerf est piqué ; a celle-ci un habile Chirurgien y doit remédier : l'autre dégenére souvent en paralisie qui cause un tremblement, ou engourdissement à la partie ou elle se jette ; l'on y apportera les mêmes remédes qu'à la paralisie. On reglera la dose suivant l'âge & le tempérament.

Il y a encore une convulsion qui arrive par la piqueure d'un serpent ; ou pour avoir avalé du poison, ou un reméde violent ; celle-ci est universelle, qui se guérit par des cordiaux comme theriaque, orvietan, confection de jacinthe, d'alkermes, vrai bol, corail & perles ; ou en avalant de la bonne huile d'olive.

Autres remédes pour les Convulsions.

I. Prenez feuilles d'artemise une once & demie, racine de péone mâle une once, vin blanc une pinte ; faites secher la racine de péone mâle, réduisez-la ensuite en poudre fort subtile & la mettez avec le reste des drogues dans un pot ou poëlon bien net : faites-le bouillir fort lentement jusqu'à la diminution de la moitié ; passez cela par un linge ou tamis bien fin, & donnez-en un verre au malade le matin & le soir, & toutes les fois qu'il s'appercevra que son accès veut venir : il faut que le malade porte à son col un quart d'once de la poudre de péone pendant six mois, qu'on mettra dans un petit sac de taffetas.

II. Prenez de la racine de péone mâle nouvellement arrachée, hachez-en avec un couteau ce que vous voudrez, & mettez-le sous la plante des pieds dans vos bas.

COQ.

COQ. C'est un oiseau domestique qui est le mâle des poules. On dit qu'un bon coq ne fut jamais gras, & qu'il doit suffire à douze poules. On distingue un coq d'avec une poule par ses a gots & sa crête. On châtre les petits coqs, & pour lors on les nomme chapons. *Voyez ce qu'on en a dit dans le mot de* CHAPON. Les œufs que pondent les poules qui n'ont point eu affaire au coq, ne sont pas bons pour être couvez.

Marques d'un bon Coq.

Il doit être d'une taille moyenne, mais plûtôt approchante de la grande que de la petite ; il doit avoir le plumage noir ou d'un rouge obscur ; la poitrine large & le cou élevé, sur lequel paroitront des plumes de diverses couleurs. Ses cuilles doivent être grosses, bien couvertes de plumes, & ses pieds gros, armez d'ongles & d'argots. On connoit encore un bon coq a son bec court & gros, à ses yeux noirs, à ses aîles fortes, & a sa queuë élevée & recourbée jusques vers le dessus de la tête. En un mot, choisissez un coq qui soit fort éveillé, courageux, prompt à chanter, caressant ses poules, les défendant & les sollicitant à manger.

COQUELICOQ, ou PAVOT ROUGE. Les fleurs du coquelicoq en décoction, ou en eau distillée, ou en sirop, ou en poudre, sont employées dans la pleurésie pour faire cracher. La dose est le poids d'un demi-écu. *Voyez* PAVOT.

COQUELOURDE *ou* **PASSE-FLEUR**, en Latin *Pulsatilla.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont veluës, découpées menu & semblables à celles du panais sauvage. Sa tige qui sort du milieu de ses feuilles, croît à la hauteur d'environ un demi-pied. Au sommet de la tige il paroît une fleur à six feuilles disposées en rose, veluës en dehors sans l'être en dedans, de couleur purpurine.

Lieu. Cette plante croît sur les colines, proche les hayes, dans les lieux pierreux.

Proprietez. Toutes les anemones ont la vertu d'ouvrir les veines, & d'attirer les humeurs; c'est pourquoi leurs racines mâchées attirent fortement les flegmes de la tête; elle mondifie les ulceres sordides: les feuille & la tige cuite & mangée avec orge mondé, font venir le lait aux nourrices, & appliquées par le bas en maniere de pessaire avec de la laine, le flux menstruel.

Culture de la Coquelourde.

Pour avoir cette fleur belle & abondante, il la faut replanter au mois de Septembre, & ne pas attendre le Printems, a cause des froidures qui la font mourir. Tout ce qu'elle jette, s'il touche la terre, reprend très-facilement, étant arrosé. Lorsqu'on la sépare il faut ôter la vieille racine; il suffit qu'il y ait quelque petit filet: elle revient même sans racine, pourvû qu'elle soit en un bon lieu, elle reprend d'abord & en est plus belle. Si l'on en a peu il faut couper les tiges de bonne heure & l'empêcher de porter, la contraignant de rejetter, autrement elle se perd facilement. Quand on la fait multiplier il n'y a pas un seul brin qui ne serve & qui ne se divise, même sans aucune racine, pourvû qu'on le fasse de bonne heure. Elle ne se plait pas au grand soleil.

COQUELUCHE. C'est une toux qui arrive pour l'ordinaire aux petits enfans, causée par une pituite salée qui tombe du cerveau, quelquefois par les fumées du bas ventre; mais le plus souvent par un sang âcre & subtil; sitôt qu'elle leur prend ils tombent pâmez & tout en moiteur. Plusieurs en sont morts pour n'avoir pas été secourus; & afin de prévenir un si funeste accident, prenez deux onces de sirop de pavot blanc, ou une once d'eau de vie, deux cuillerées de décoction de menthe, ou de marrube, brouillez tout ensemble, & leur en donnez par intervalle, particulierement le soir en les couchant.

Autre reméde contre la Coqueluche.

Faites cuire dans leur bouillie gros comme une muscade de racines de flame & de guimauve, ou deux têtes de pavot blanc dans un demi septier de lait qu'on leur donnera a boire durant le jour, un peu de vin, dans lequel on aura fait bouillir une pincée de serpolet, ou d'hysope, y mêlant un peu de sucre, ou l'on mettra infuser une once de graines de genievre à demi battu dans une chopine de vin avec un peu de sucre, & on leur en donnera à boire dans l'accès; sinon on leur pendra au col une racine de flame fraichement cueillie.

C O R.

COR. C'est la trompe des Chasseurs.

CORAIL. C'est une plante marine qui est aussi dure que la pierre. On la trouve au fond de la mer attachée a des rochers, il y a trois sortes de coraux, le rouge, le blanc & le noir.

Proprietez. Le corail rouge & le blanc ont les mêmes vertus. On préfere cependant le rouge à cause de sa teinture. On les employe pour arrêter les hemorragies & le cours de ventre, & pour adoucir les âcretez de la luette & de l'estomac. On broye le corail en poudre subtile, & la doze est depuis huit grains jusqu'a une demi-dragme.

Maniere de tirer la teinture du Corail.

Prenez une pierre ponce que vous éteindrez trois ou quatre fois dans de bon vinaigre, en un teisson, après l'avoir fait rougir, puis broyez-la: broyez de même le corail en poudre subtile, & faites un lit de pierre ponce, dans un teisson, puis de corail, jusqu'a trois fois; que le premier & dernier soit de pierre ponce; luttez bien le teisson & le mettez au four des Verriers ou Potiers pendant deux jours, & le retirez, & mettez du vinaigre sur lesdites poudres, & réitérez jusqu'à ce qu'il ne rougisse plus; apres faites évaporer le vinaigre en un vaisseau de verre ou de terre plombé, auquel restera la teinture ou couleur de corail. On peut tirer par ce moyen toutes sortes de couleurs des mineraux & métaux réduits en poudre; la dose est d'une dragme ou du poids d'un liard dans un œuf.

Pour faire une figure ou médaille en façon de Corail.

Prenez du vermillon bien broyé, dont vous ferez une pâte avec de l'eau gommée, puis vous en prendrez de petits morceaux de la grandeur d'un sol & de l'épaisseur d'une carte que vous presserez dans votre moule, afin que la pâte s'informe bien nette. Puis prenez de l'ocre jaune & de la craie pétrie en eau de gomme adragant, dont vous emplirez votre moule. Lorsque cela sera sec vous le polirez & aurez une figure qui représentera le corail.

CORDE de crin. Terme de chasse. C'est le trait dont on se sert pour mener le chien au bois.

Corde. Terme de jardinage, qui se dit des racines des plantes potageres; d'ou vient qu'on dit raves cordées; c'est un mot qui signifie que la rave est devenuë creuse, & par conséquent insipide & mauvaise.

CORDEAU. Terme de jardinage. C'est une fiscele de la grosseur d'une plume a écrire, dont le Jardinier se sert pour mener bien droit tant son labour & ses planches, que ses allées & son plan; ce cordeau a par ses deux bouts un bâton pointu d'environ deux pieds de long, autour desquels bâtons le cordeau se tourne ou se tortille quand l'ouvrage est fait; & lorsqu'on veut s'en servir on fait entrer un de ces bâtons bien avant dans la terre au point ou doit commencer le bord du labour ou des allées, ou du plan, ou de la planche, & ensuite en le détortillant on va planter l'autre petit bâton a l'autre point où se doit terminer la ligne droite dont est question, & on prend soin de bander ce cordeau le plus fort qu'on peut, afin qu'étant bien roide & bien bandé, il serve d'une regle infaillible pour faire les planches ou labours bien droits. Le Masson appelle ligne ce que le Jardinier appelle cordeau: bander le cordeau, tracer le long du cordeau.

CORDONNIERS. *Leurs obligations.*

Si les Cordonniers ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit: *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Si le Seigneur ne batit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la batissent. Qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont tous les ans élû en corps de Communauté les Jurez, ainsi qu'il leur est ordonné, *Art. 1.*

II. Si les Jurez de la Chambre ont fait exactement les visites nécessaires & ordonnées par les Statuts, *Art. 2. & 3.*

III. Si les Jurez ont eu soin de rapporter exactement en justice les fautes, les abus & les entreprises qui se sont faits sur le métier, & si les Jurez font bien leurs charges, *Art. 4.*

IV. Si les Jurez de la visitation Royale ont exigé de ceux qu'ils ont passé maîtres, tant pour leurs peines, que leurs salaires & vacations, plus d'un écu pour chacun des Jurez proposez pour cela, & soixante sols pour l'occupation de la Chambre & le Chef-d'œuvre; leur étant défendu de prendre aucun autre droit, encore qu'il leur fut offert, a peine de privation de leurs Charges; ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris ou fait dépenser, *S. Thom. 2. 2 q. 62. Art. 1. in corp.* Ordonnance de François I. rapportée au Chap. des Tailleurs, *Art. 20.*

V. Si les Jurez ont exigé desdits aspirans à la maitrise plus qu'il n'est dit par l'Ordonnance: ou s'ils ont accordé la maitrise par argent, par faveur ou amitié; sur tout a ceux qui sont incapables; c'est commettre de grands péchez, & se rendre responsables de tous les maux qui suivent: ils sont obligez à la restitution. Ordonnance de Charles IX. 1573.

VI. Si ceux qui ont été préposez pour faire la recepte & dépense qu'il convient faire tous les ans pour les affaires du Corps & de la Communauté, s'en sont acquitez en gens de bien, & on rendu fidellement leurs comptes. Ordonnance de Louis XIII. 1614.

VII. S'ils ont été apprentifs le tems porté par les Statuts, avant que d'être reçûs maîtres, & s'ils ont fait le chef-d'œuvre, excepté les fils de maitres, qui sont exemts du chef-d'œuvre. *Art. 5. & 8.*

VIII. Si les maitres avant que de recevoir le chef d'œuvre, se sont enquis soigneusement de leur vie & de leurs mœurs aux maitres qu'ils ont servi, *ibid. Art. 5. & 8.*

IX. S'ils ont travaillé fidellement, & n'ont point acheté de méchante marchandise, pourrie ou brûlée, & l'ont venduë pour bonne, ou pour plus qu'elle ne valoit; il y a péché, & obligation d'en faire restitution. *S. Thom. 2. 2 q. 11. Art. 1. in corp.*

X. S'ils ont mis trois semelles aux souliers, comme ils y sont obligez, si on ne leur ordonne autrement; ou s'ils ont mis la semelle du milieu de pieces & morceaux déja usez; il y a péché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris par dessus ce que les souliers valoient. *S. Thom supra.*

XI. S'ils se sont servis pour faire des souliers, pentofles, mules, bottines, de cuirs corroyez de veau pour la premiere semelle, de veau de bon courroi, & aux souliers de vache pour la premiere semelle de cuir baudroye & fort, si ce n'est quand on leur a commandé de les faire autrement. *Art. 26.*

XII. S'ils se sont fait payer de leurs souliers plus qu'ils ne valoient. *S. Thom. supra, q. 11. Art. 1. in corp. Art. 3. in corp.*

XIII. Si nonobstant les deffenses des Statuts, ils n'ont pas laissé d'acheter des souliers des chambellans. *Art. 23.*

XIV. Si étant apprentifs ou compagnons ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient: il y a péché & obligation de restituer a leur maitre ce a quoi se peut monter le tems perdu, au prorata de ce qui coûtoit pour leurs dépenses & leurs gages. *Tit. Non fraudantes. S. Thom. supra, Art. 4. in corp.*

XV. Si étant compagnons ils ont quitté la besogne de leurs maitres pour s'aller débaucher avec leurs camarades, outre le péché qu'ils commettent par leurs débauches, ils sont obligez a réparer le tort qu'ils ont fait a leurs maitres en quittant leur travail. *Art. 24.*

XVI. Si contre les Ordonnances du métier, les compagnons se sont ingerez de faire quelqu'ouvrage secrettement en leurs chambres, & d'envoyer vendre çà & la leurs souliers, de prendre des apprentifs; leur étant expressément défendu. *Art. 23.*

CORIANDRE, en Latin *Coriandrum.*

Description. C'est une plante fort puante, qui a la tige petite, ronde, branchuë de la hauteur d'une coudée, ou d'une coudée & demie. Ses feuilles sont blanchâtres, fort découpées; celles d'en-bas, ou celles qui ne font que commencer, ressemblent à celles du cerfeuil ou du persil; mais celles du haut de la tige sont plus menuës & plus découpées, de la même maniere que celles de la fumeterre. Ses fleurs viennent par ombelle & fort blanches, d'où la graine est produite en façon de grappe ronde, creuse & canelée: la racine est courte & ligneuse, sans beaucoup de filamens.

Lieu. Cette plante vient dans les bons terroits cultivez; les environs de Paris en fournissent beaucoup, & sur tout Aubervilliers. Elle fleurit en Juillet & Août, & peu aprés la graine est mûre.

Proprietez. L'herbe encore fraiche, cuite avec de la mie de pain de froment ou de farine d'orge, digére toutes les tumeurs chaudes & enflammées. La graine est bonne pour corriger la mauvaise haleine, pour faire sortir les vents, & pour résister au mauvais air. Elle aide

encore la digestion & fortifie l'estomac. Elle entre dans la composition de quelques dragées & de quelques confitures. On l'employe dans les liqueurs délicieuses, aussi-bien que dans la biere.

Quand on veut s'en servir, on doit faire choix de celle qui est nette, bien seche, blanchâtre, grosse, nouvelle, bien nourrie, de bon goût & de bonne odeur.

CORRIGIOLE femelle. C'est une petite plante qui ne produit qu'une seule tige semblable a l'*Equisetum*, ou prêle; sa racine est inutile en Médecine.

Lieu. On la trouve auprès des ruisseaux & des lieux aquatiques.

Proprietez. Elle sert a toutes choses où le mâle est bon, quoiqu'avec moins d'efficace.

CORMIER. Le cormier, dont la graine est extrémement petite, se met en terre différemment du chataignier & du chêne. C'est un arbre qui vient grand, & dont la feuille a beaucoup de ressemblance avec celle du frêne. Son fruit est une espece de petite poire, ou plûtôt de nesle, qui n'est bon qu'en molissant; & comme il n'est pas d'un grand relief, cet arbre n'est pas si fréquent que les autres fruitiers: cependant comme il est bon de ne rien ignorer, & que sur tout en matiere d'Agriculture on ne sauroit trop savoir de choses, on va s'expliquer sur le cormier, de tout ce qu'on en a pû tirer de lumiere des Auteurs qui en ont écrit. Cet arbre à la vérité est fort long a venir, mais pas tant qu'il y en a qui se l'imaginent.

On a pourtant bien vû des gens allurer d'avoir planté des cormiers & en avoir mangé des cormes; la chose n'est pas incroyable, & il se peut aussi que ceux qui ont voulu dire que celui qui planteroit le cormier ne mangeroit pas les cormes, ne se trompent pas tout-a-fait; mais voici en quel cas.

Si la nature dans ses différentes productions est telle sans aucun secours des hommes qui élevent cette sorte d'arbre, on ne voudroit point jurer que les cormiers ne fussent aussi long-tems a croitre qu'ils le disent, parce que cet arbre ayant le bois extrémement dur, la seve n'y sauroit monter que fort lentement; mais aussi de quelque nature que ce bois puisse être, si l'on prenoit le soin de semer des cormiers, & qu'on les élevât dans une pepiniere comme on fait les autres plants, on ne fait point de doute qu'on en pût même semer, les planter & en manger du fruit. Car pour lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne se pourroit, quelques difficultez qu'ils fassent a faire venir, que dans un tems plus long véritablement que celui que demandent les autres fruitiers, ils ne montrassent des effets de leur fructueuses productions; & pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, l'expérience fera voir que ce que l'on a dit sera véritable: & comme pour éprouver une chose il est besoin d'y avoir les connoissances requises; on va dire, afin qu'on s'en serve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promptement les cormiers.

La maniere d'élever promptement les Cormiers.

Il y a deux espéces de cormiers, le mâle & la femelle, qui est celle qui apporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois & des feuilles, qui ne différent en rien les unes des autres, ainsi que le bois. La semence que produit la femelle, donne aussi la semence au male, ainsi c'est au hazard quand on les séme.

On saura aussi qu'il y a deux sortes de cormes; les unes qui ont la forme de poires, & sur lesquelles on voit comme une couleur de mousse vers la queuë; ce sont-là les meilleures: & les autres, qui sont appellées sauvages, sont pointuës, & ont la peau verdâtre: pour avoir plus promptement des cormiers, on les fait venir de semence: car ils ne peuvent souffrir qu'on les ente en aucune maniere. Cette semence se tire des cormes, qu'on choisit toûjours venant des cormiers femelles plûtôt que des mâles.

Méthode pour semer les Cormiers.

Les cormiers avant que d'être semez, veulent qu'on leur tienne une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu a l'ombre suffira pour cela; car on n'éleve pas de ces arbres-là en quantité comme on fait des autres. Cette maniere de faire venir les cormiers de semence, comme on a déja dit, est la seule que l'on connoisse pour les multiplier; c'est pourquoi il faut s'y attacher pour la mettre en usage & laisser les autres comme inutiles, & telles que l'expérience ne veut point qu'on s'y arrête. La voie dont on se sert pour parvenir à cette méthode est assez particuliere, d'autant que les grains de corme se tenant ensemble dans une chair visqueuse, on ne se persuade pas aisément de quelle façon on les peut séparer pour les semer; pour réussir en cette méthode, on fait une corde de jonc en forme de nate, ou bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que sont celles dont on se sert en plusieurs endroits pour tirer de l'eau des puits. Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à secher; mais on suplée a ce défaut, en la laissant un peu pourrir sur terre à l'humidité.

Ce qu'il faut observer avant de cueillir les Cormes qu'on destine pour faire la semence.

Le tems de cueillir les cormes pour être mangées, est lorsqu'elles ne sont pas encore mûres, mais ici ce n'est pas de même: car il seroit bon qu'une trop grande maturité les fit elle-même détacher de l'arbre, elles ne vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçûë de tout le monde, que plus un fruit est mûr plus utilement peut-on se servir de ses pepins pour semer; ainsi l'on attendra que les cormes pour faire de la semence soient parvenuës sur l'arbre à une juste maturité. Les cormes ainsi prises de dessus l'arbre on en frotte la corde dont on vient de parler; & c'est par ce moyen que les grains s'y attachent. On aura donc, comme on a dit, une planche dressée, sur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun desquels on couchera une corde ainsi frottée, qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau; ce travail se fait ordinairement aussitôt après que les cormes sont tombées de l'arbre. Il pourroit arriver que les fortes gelées venant a pénétrer jusqu'à cette graine, en endommageroient une partie; c'est ce qui fait que pour prévenir cet inconvénient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au printems, afin que l'air & la chaleur du soleil facilitent tous ces petits grains ainsi colez a cette corde, à germer & à pousser hors de terre. Si-tôt que ces petits plants sont levez, il faut, lorsque le tems est trop sec, les arroser & être soigneux de les sarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-unes si l'on juge qu'ils soient trop épais. A mesure que ces petits croitront, & qu'ils auront passé une année, on les cultivera avec soin, c'est-à dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être mis en place.

Maniere de planter les jeunes Cormiers.

Les jeunes cormiers étant parvenus à une hauteur raisonnable pour être plantez, on leur choisit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froid & humide, comme étant les deux degrez qui contribuent le plus a les faire croitre. Ce choix fait on y creuse des trous de quatre pieds de diametre & de trois de profondeur, dans lesquels on les met, après avoir jetté tous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit; ensuite on recouvre le pied entierement de terre, qu'on laisse ainsi jusqu'a ce qu'il soit tems de leur donner le premier labour. On dit, encore un coup, que les labours sont le soûtien des plantes, & sans les labours quelque ombre que ce puisse être, quand il est nouvellement planté, ne fait que languir; & c'est ce qui est cause que l'on pose en fait que les cormiers entez & cultivez jusqu'ici, comme on a dit, feront mentir le proverbe, sur tout, si pendant quatre ou cinq ans, après avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourez trois fois l'année seulement. On ne parle point ici des distances qu'il y a a leur donner; on n'employe point cette sorte d'arbre a faire des allées ni de hautes futayes; mais on les place dans quelque coin perdu de quelque terre proche la maison, ou sur le bord de quelque pâture non éloignée & jamais dans des jardins.

Le tems de cueillir les Cormes.

Il est doux de cueillir les fruits d'un arbre après l'avoir cultivé pendant quelque-tems, & sur tout lorsque nous pouvons les appeller notre éleve: cueillir ce fruit n'est pas une affaire; mais savoir faire cette recolte dans son tems, c'est en quoi consiste un échantillon de la science d'un homme qui s'adonne a l'Agriculture. Pour cueillir donc les cormes dans leur tems, il ne faut pas attendre qu'elles soient parvenuës à une parfaite maturité: mais les cueillir lorsqu'elles sont jaunes & dures, afin de les achever de meurir sur la paille, où on les répand pour y demeurer jusqu'a ce qu'elles soient devenuës d'un gris fort brun & toutes molles, elles sont pour lors bonnes a manger, ce qu'on ne tarde pas de faire ou de les envoyer vendre, ce fruit après cette maturité n'étant pas de longue durée.

Utilité des Cormes.

Il n'est point de fruit qui n'ait son utilité particuliere, le raisin produit le vin, & a son défaut les cormes composent avec de l'eau une boisson, qui n'est pas a la vérité si bonne que le jus de la treille; mais qui vaut mieux que de l'eau pure, les gens de campagne s'en servent fort bien: Nous allons enseigner la maniere de le faire. Ce fruit a d'autres qualitez assez particulieres, les Médecins tiennent qu'il est froid de sa nature quand il est dur; mais lorsqu'il est moû, qu'il a aquis un peu de chaleur par une espece de corruption de la premiere façon, il resserre davantage & nourrit moins.

Les cormes ont encore une vertu particuliere, qui est de rafraichir, & c'est par ces qualitez qu'elles servent de puissans remédes aux flux de ventre & aux dyssenteries.

Proprietez du Cormier.

Comme ce bois est fort dur on s'en sert à faire des fuseaux pour les rouets & les lanternes des moulins, qui se doivent débiter ou vendre de quatre pouces en quarré. Les Menuisiers l'employent aussi à faire les manches de leurs outils. On prétend que si on met une planche ou ais de cormier dans le bled, il empêche les insectes de s'y attacher.

Maniere de faire le Cormier.

Lorsque les cormes ne seront point encore mûres, ou qu'elles auront seulement une couleur jaune, mettez-en dans un tonneau jusqu'environ la moitié, remplissez-le d'eau & laissez-le débondonné, la fermentation étant faite vous aurez une liqueur d'un goût acide ou aigrelet, dont vous pourrez vous servir pour boire au lieu de vin.

CORNE DE CERF, en Latin *Coronopus*. Il y en a deux especes qui ne différent qu'en ce que l'une est cultivée & l'autre sauvage.

Description. La corne de cerf a les feuilles longues, anguleuses & comme remplies de cornes, un peu jaunes, se penchant contre terre; la tige, l'épi, la fleur & la graine sont parfaitement semblables au plantain. Il a une seule racine fort barbuë. Le goût des feuilles approche du plantain.

Lieu. On la séme dans les jardins, elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. La racine est astringente & desficative: l'herbe est froide & seche; on la mange en salade, & elle a les mémes proprietez que le plaintain; la racine particulierement mêlée dans des viandes est bonne aux dévoyemens d'estomac; étant mangée elle ne rompt pas la pierre, ni ne la met pas dehors; mais elle fortifie les reins & modére leur excessive chaleur.

CORNE DE CERF. C'est le bois du cerf, lorsqu'il est séparé de



Maniere de prendre les Corneilles en hyver, pendant la nuit



Autre maniere de prendre les Corneilles avec des Cornets de papier en tems de neige

Nicole a Nancy 1740

la tête du Cerf. On emploie la Corne de Cerf dans la Medecine, elle est astringente; on en fait de la gelée qu'on nomme gelée de Corne de Cerf. Les ouvriers en font des manches de couteaux. On dit aussi corne de Daim & de Chevreuil.

CORNEILLE. C'est un Oiseau qui a les plumes noires par tout, & qui est un peu plus petit que le corbeau. Il a le bec gros, dur & long. Il habite au bord de la mer, aux environs des Villes, & dans les bois où il se perche, & se niche au sommet des plus grands arbres. Il se nourrit de charognes, de vers, de fruits, & de poissons.

Maniere de prendre quantité de Corneilles.

Cette chasse-ci est assez particuliere & peu connuë en bien des endroits; mais on dit que dans la Comté de Lauragois, qui est une Province de Languedoc, on prend beaucoup de ces Oiseaux au commencement de Novembre, jusques à la fin de Mars, & que parmi eux il se trouve d'ordinaire des Corbeaux; & c'est un lieu nommé Roumens, à deux grandes lieuës de Castelnaudari, qu'on en fait la meilleure chasse.

Le Seigneur de ce lieu, auquel appartient un certain bois qui y est situé, l'afferme actuellement vingt pistoles: il lui en a valu autrefois jusques à trente, quoique ceux qui prennent ces Corneilles ne les vendent qu'un sol la paire, & qu'ils soient obligez de les porter vendre à plus de quatre lieuës de distance: on peut juger par là de la quantité qu'on en peut prendre.

Il est constant que par tout où ces Oiseaux postent la nuit, principalement en Hiver, il est facile d'en prendre beaucoup, de la maniere dont on le va dire, & que vous verrez dans les deux figures.

C'est ordinairement dans les bois que se fait cette chasse, aiant remarqué quelqu'endroit où il se retire de nuit quantité de Corneilles (car ce n'est que dans ce tems qu'on prend ce divertissement;) on s'y transporte, on choisit dix ou douze pieds d'Arbres, qu'on ébranche à cinq ou six pieds de haut, & quelques-uns même jusqu'à huit, ne leur laissant à chacun qu'une tête raisonnablement garnie.

Après cela il faut être deux vêtus de noir, & aller la nuit, comme on a dit, dans le lieu où sont les Arbres, sur lesquels on monte, tandis que deux autres hommes marchent dans le bois, faisant un peu de bruit en secouant les Arbres sur lesquels ils voïent le plus de Corneilles, qui étant épouvantées par ce bruit & par ces ébranlemens, quittent l'arbre où elles sont perchées, & prennent leur essor dans les bois & autour des deux hommes habillez de noir, croient que c'est un tas de Corneilles, & se mettent sur eux & tout à l'entour.

Il y en vole une si grande quantité qu'il y a des nuits qu'on ne sait ausquelles recourir; & pour les tuer on les prend à la main, on leur écrase la tête avec les dents, puis on les jette à bas.

Les nuits les plus obscures sont les plus propres pour cela; on peut si l'on veut aller plus de quatre personnes à cette chasse, sur tout quand il fait fort sombre, & observer que la moitié monte sur les Arbres & l'autre batte le bois, & secoüe les endroits où les Corneilles sont perchées.

Autre maniere de prendre les Corneilles pendant la gelée.

Prenez ce que vous voudrez de petits cornets de papier qui sont un peu fort, & vous étant transporté dans les lieux ou vous savez qu'il y a des corneilles, qui dans cette saison sont obligées de chercher à manger sur les tas de fumier qui sont dans les terres, piquez-y vos cornets garnis dans le fond de viande maigre bien hachée, & frottez l'embouchure du cornet de glu, ensorte que l'Oiseau venant pour manger ce qui est dedans, s'attache le cornet autour de la tête ou du col.

Ces Oiseaux étant ainsi pris par la tête, ne voiant pas, ils s'élevent à perte de vuë, & retombent incontinent à peu près dans le même endroit, ensorte que l'on peut les prendre à la main, ou les assommer avec un bâton: ceux qui entendent un peu cette chasse, prenent quantité de Corneilles; car on peut piquer de ces cornets sur differens tas de fumier, & même sur les arbres où l'on voit qu'elles se perchent, comme aussi dans les terres nouvellement labourées.

Autre maniere de pendre les Corneilles, & autres Oiseaux.

On se donne aussi le plaisir de cette chasse avec le Hibou, qu'on met attaché au pied d'un Arbre garni de gluaux, d'autres prennent un Chat & le frottent entierement de Miel, ensuite le roulent dans la plume, qui s'attache par le moien de ce miel autour du Chat; après on le porte dans l'endroit destiné pour la chasse: quand on est arrivé sur le lieu, on prend le Chat, on le lie par les reins, à la maniere qu'on lie les Singes, assez ferme pour qu'il ne puisse se dépêtrer: on l'attache au pied d'un Arbre rempli de gluaux, & on se retire à l'écart ensorte qu'on puisse voir l'endroit; le Chat se voiant seul, commence à miauler & se tourmenter: les Corneilles, Corbeaux, Pies, Geais & autres Oiseaux de cette sorte entendant ce bruit, viennent voir ce que c'est, & se posant sur l'Arbre, tombent avec les gluaux: on en prend un grand nombre de cette façon.

CORNER. C'est sonner du Cor.

CORNICHON. Se dit d'un petit Concombre mal bâti dans sa figure, qu'on fait confire à la fin d'Octobre.

CORPS de la tête d'un Cerf, d'un Daim & d'un Chevreuil, s'appellent les perches & le marrain; c'est où sont attachez les andouillers. Ce sont aussi les deux côtez du pied d'une bête fauve, & les pinces qui forment le bout du pied.

CORS *aux pieds.*

Pour guerir les cors. I. Prenez Cire neuve, Poix Resine, par égale portion, Verd de Gris, pulverisé à proportion; faites fondre la Cire & la Poix-Resine dans un poëlon ou autre vaisseau: lorsque cela sera fondu, mettez du Verd de Gris ce qu'il faudra pour rendre la composition verte, & conservez-la pour le besoin: quand on voudra s'en servir, il faudra couper les cors jusqu'au vif, & les découvrir le plus qu'on pourra; l'on fera une Emplâtre de cette composition, & on l'appliquera sur le cor: il le faut reïterer quelque tems.

II. Prenez de la crasse qui se trouve dans les pots de chambre, mettez-en sur les cors après les avoir bien coupés, liez-les avec un linge, & reïterez plusieurs fois.

III. Prenez du Savon gris, râtissez-en avec un coûteau & mettez-en sur les cors, après les avoir coupez, comme ci-dessus, & reïterez plusieurs fois; lorsque vous voudrez couper les cors pour faire ces remédes, il faut les faire tremper dans de l'eau chaude ou il y ait du Son de Froment.

IV. Aiez un petit morceau de Fer blanc, arondissez-le, & courbez-le comme une Emplatre, faites-y un trou au milieu de la grandeur du cor, & appliquez-le sur le cor: cela fait, prenez une goute de Soufre ou Huile brûlante, que vous verserez sur le trou ou est votre cor, vous l'y laisserez éteindre, appliquez-y ensuite du Cerat, & le cor s'en ira & ne reviendra plus.

V. Prenez un Clou, ou bien un autre morceau de fer qui soit un peu émoussé & non pas tout à fait pointu, faites-le chauffer à la chandelle, & mettez-le bout le plus chaudement que vous pourrez le souffrir sur le cor à l'endroit que vous sentirez le moins de chaud, après l'avoir coupé jusqu'au vif, reïterez cela plusieurs fois & continuez pendant trois ou quatre jours de suite & vos cors tomberont.

VI. Faites distiller du Vinaigre dans un alambic, prenez de cette distillation & mettez dedans de la raclure de parchemin du côté de la chair, frottez ensuite les cors avec ce Vinaigre & vous verrez qu'ils s'en iront incontinent; il faut les couper auparavant, comme nous avons dit ci-dessus.

VII. Prenez trois ou quatre Limaces, tirez-les de leur coquille & pilez-les dans un mortier jusqu'en consistence d'Onguent, dont vous ferez une Emplâtre que vous appliquerez sur les cors.

VIII. Prenez raclure de parchemin, faites-la tremper dans du Vinaigre & faites-en comme de la pâte, mettez-en sur le cor & bandez-le avec un linge trempé dans du Vinaigre; changez-le soir & le matin.

IX. Prenez des fleurs de *Calendula* ou de Souci, broyez-les avec autant de Sel commun, & l'appliquez sur le cor après l'avoir coupé jusques au vif.

X. Prenez de l'Huile d'Olive, de la Cire neuve, de la graisse blanche, de la Poix Resine, de la Terebenthine de Venise, des fleurs de Soufre, de chacun parties égales, incorporez le tout sur le feu, après quoi vous y ajoûterez la fleur de Soufre. Ce reméde guérit aussi les Loupes & la Teigne.

XI. Faites un Onguent avec une gousse d'Ail & de Sel suffisamment; arrachez ensuite le cor en vous couchant, & appliquez dessus l'Emplâtre.

XII. Couvrez votre cor de poudre d'Arsenic, ne le tirez pas qu'il ne soit mangé jusqu'à la racine, mettez autour un défensif de Diachilon.

Pour les cors des Chevaux.

Pilez des feuilles de grande Bardane, appliquez-les sur les cors dès que vous en appercevrez, & le cor tombera bien-tôt.

C O S.

COSSE de Pois & de Féves. C'est une enveloppe longuette où se forment les Pois ou les Féves, de là vient écosser des pois, pour dire ôter des pois de leur cosse; j'ai des pois en cosse, &c.

COSTIERE. C'est un espace de terre large de six, sept, à huit pieds de long de murs bien exposez, pour y semer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud: savoir, Laituës, Fraizes, Pois, &c. pour le Printems, Cerfeuil au nord pour l'Eté.

COSTUS *bâtard.* Le Costus bâtard a ses feuilles un peu plus grandes & plus épaisses que le Panais domestique, elles sont crépuës, un peu âpres, & s'inclinent vers la terre: sa tige est ronde comme celle du Fenouil avec des nœuds de toute la tige. Il en sort de petits rameaux, au bout desquels il a comme de petits filamens de couleur de coing, où est la graine toute nuë & ronde. Il a une racine fort vive avec une écorce épaisse, d'une couleur cendrée resplendissante.

Lieu. Il croit au mont S. Ange dans la Pouille.

Proprietez. Il est utile contre les douleurs de tête, des nerfs, & du ventricule; contre les obstructions des entrailles, & maladies de reins & de la vessie. Il est amer, un peu odoriferant & âcre.

C O T.

COTE'. *Reméde pour le mal de côté.*

Prenez une botte de Verveine bien verte, dont il faut ôter les bâtons, pilez-les dans un mortier. Prenez encore trois blancs d'œufs, une poignée de Farine de Féves, & autant de Sel qu'il faut pour saller les trois œufs; mêlez le tout ensemble dans le mortier, mettez-le ensuite sur un matelas d'étoupe grand comme une assiete, & faites le chaufer devant le feu sur ce matelas. Puis appliquez-le sur le mal de côté. Enfin mettez par-dessus trois serviettes bien chaudes que vous laisserez pendant vingt-quatre heures.

Autre reméde pour le mal de côté.

Il faut prendre une demi once de Sciure ou Racleure de la Dent du Sanglier, reduite en poudre bien menuë, & bûë par le patient avec eau d'Orge, ou de Pois rouge, ou avec la décoction pectorale, le délivre certainement du danger proche.

Autrement.

Prenez une poignée de Verveine, deux cuillerées de farine de Seigle, deux cuillerées de Farine de Froment avec quatre blancs d'œufs. Petrissez le tout ensemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges que vous appliquerez sur le côté.

COTTI. Est un terme populaire & assez barbare qu'on dit en fait de fruits, qui étant tombez sur quelque chose de dur se sont meurtris ou froissez en dedans sans être écorchez ou entamez au dehors: car on di

dit, une Poire cottie, une pomme cottie. Telle cotissure fait d'ordinaire pourrir le fruit à l'endroit du coup, & fait ensuite pourrir le reste.

C O U.

COUCHE. Terme de Jardinage. C'est une certaine quantité de grand fumier qu'on range proprement avec une fourche de fer, mettant les pointes du fumier en dedans, & le surplus faisant une maniere de dos par le dehors, desorte que cela fait une espece de planche élevée d'un, deux, ou trois pieds hors de terre, de large quatre à cinq pieds, de telle longueur que le Jardinier le trouve à propos. On met du terreau ou fumier menu sur cette couche pour y élever en Hiver des graines que la terre ne pourroit pas produire à cause du froid, par exemple des Salades, des Fraizes, du plan de Melons, de Concombres, &c.

Il y a aussi des couches sourdes qui se font de la même maniere que les autres pour l'arrangement du fumier, à la reserve qu'elles se font dans la terre, après y avoir fait une tranchée exprès pour cela de telle profondeur ou largeur qu'on le trouve à propos; ainsi on fait venir des Champignons sur des couches sourdes. *Voiez les Articles des* MELONS *& des* CHAMPIGNONS.

COUCOU. C'est une espece de Fraizier qui fleurit beaucoup & ne nouë jamais. Il faut extrêmement faire la guerre à cette sorte de Fraizier, qui multiplie infiniment en trainasses, de sorte qu'on voit beaucoup de Jardins qui en sont pleins, & qui après avoir donné de grandes esperances de fruit n'ont donné que du déplaisir au maitre. On ne les sauroit guere connoitre qu'à la fin d'Avril, & au commencement de Mai quand ils commencent à faire leurs montans, la fleur noircit en fleurissant au lieu de faire une Fraize. De ces Coucous les uns sont Fraiziers nouvellement degenerez, & ainsi ils ont les feuilles semblables aux bons, les autres sont venus de ces degenerez, & ceux-ci n'ont pas la feuille si blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte & plus veluë.

COUCOU. *Voïez* COLCHIQUE.

COUDRE. On dit, *Coudre un filet*, ce qui signifie en assembler deux pour n'en faire qu'un; ou bien on coud des filets pour les rallonger ou en faire servir de vieux.

COUDRIER, *ou* NOISETIER, en Latin *Corylus*, ou bien *Nux avellana*.

Description. C'est un arbrisseau qui jette plusieurs rameaux plians. Ses feuilles sont larges, découpées sur les bords, & assez semblables à celles de l'Aune, quoique plus rudes & plus grandes. Au lieu des fleurs il pousse des chatons qui ne laissent aucun fruit après eux. Le fruit croit cependant sur le même pied; c'est ce qu'on appelle Noisette, dont il y a deux sortes, la Noisette franche qui est d'un meilleur goût, & la sauvage qui n'est pas si bonne.

La Noisette est longue, & ovale, son bois n'est pas si dur que celui de la Noisette sauvage. Son Amande est couverte d'une peau de couleur rouge.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans les lieux incultes, dans les haies & dans les bois. On le cultive aussi dans les Jardins.

Proprietez. Son bois sert à découvrir les eaux sous terre, les trésors cachez & les voleurs. Ses chatons sont emploiez dans le cours de ventre.

On fait des hayes de Coudriers, & on embellit les Jardins en formant des petits bois fort agréables par le plaisir de s'y promener en Eté, & de cueillir les Noisettes dans la saison qui arrive sur la fin d'Août & au commencement de Septembre. *Voïez* NOISETTIER.

COULER. Terme de Jardinage, qui se dit des fruits qui aiant fleuri n'ont pas ensuite noué: les Melons ont coulé, la Vigne a coulé, ce qui arrive quand la Vigne étant en fleur il survient des pluïes froides qui empêchent que le grain de Raisin ne se forme & ne nouë.

COULEUR. *Secret pour faire une belle couleur d'Or.*

Il faut pendre un œuf du jour, lui faire une petite ouverture au-dessus pour en tirer le blanc, & n'y laisser que le jaune, puis il faut remplir cet œuf de Vif Argent, & de Sel Armoniac, autant de l'un que de l'autre, bien bouchet l'ouverture de l'œuf, puis le mettre dans du fumier l'espace de quarante jours, cela fait un très-bel or. Il se peut faire en tout tems, mais on reussit mieux en Eté à l'ardeur du Soleil. Pour s'en servir, il faut demêler cette couleur avec de la Gomme Arabique, & s'en servir au pinceau sur toute sorte d'ouvrages en détrempe.

Pour faire la bronze en couleur d'or.

Prenez douze drachmes de Gomme Elemi, qu'il faut faire fondre; prenez encore une once de Mercure crud, deux onces de Sel Ammoniac. Mettez le tout dans une fiole de verre qui sera luttée avec du Bol & des Blancs d'Oeufs. Mettez cette fiole dans un pot plein de cendres Vous ferez fondre le tout, & lorsqu'il sera fondu, vous y ajoûterez de l'orpiment & du leton en limaille à discretion. Quand le tout sera bien mêlé vous vous en servirés.

Pour faire une couleur rouge en bois.

Prenez de l'Orcanette pulverisée, mêlez la avec de l'huile de Noix, faites-la tiedir, & frottez-en le bois.

Pour faire une couleur jaune.

Faites bouillir pendant une demi-heure quatre onces de Graine d'Avignon dans une pinte d'eau, jettez-y gros comme une Noisette d'Alun de roche, & vous en frotterez le bois.

COULEUR de poil, brune, fauve & rouge. Terme de chasse. C'est le pelage du Cerf, du Daim & du Chevreuil.

COULEUR de poil pour Chiens courans. C'est la blanche, la noire, la rouge & la grise; les quatrouilleures sur tous les poils, sont blanches, grises, noires, fauves & rouges de feu, comme il y peut avoir des manteleurs de tous ces poils.

COULEUVRE'E, en Latin *Bryonia*.

C'est une plante dont les fleurs sont semblables à celles du Lierre, quoique plus grandes: elles ressemblent au Milax en feuilles, en tige & en tendons. Son fruit vient en grappe, qui est verd d'abord, puis rouge, & enfin noir. La racine est noire en dehors, & jaunatre en dedans; on mange ses jettons au Printems comme les Asperges.

Lieu. Elle nait dans les hayes & dans les bois.

Proprietez. Elle a les mêmes vertus que la Vigne blanche; mais plus foibles. Les jettons mangez en salade lâchent le ventre, provoquent l'urine, & les mois, & diminuent la rate: ils sont bons aux vertigineux, aux épileptiques & aux paralytiques. On fait une boisson du suc de la racine, de Miel & de Vin par égale portion, laquelle est excellente pour ceux qui ont les écroüelles. Ses feuilles s'appliquent avec du Vin sur les ulceres du col des animaux qui portent le joug.

COUPLE. C'est le lien de cuir & de fer dont on couple deux Chiens ensemble.

COUPLER les Chiens. C'est les attacher deux ensemble avec un couple.

COUPPER. C'est le terme dont on se sert le plus en parlant de la taille des Arbres, mais il y a differentes manieres de coupper; car quelquefois il faut coupper à l'épaisseur d'un écu; ce qui se fait à l'égard des branches assez grosses qui entrent au dedans de l'Arbre, lesquelles on ôte pour empêcher qu'elles n'y fassent confusion, & il n'y faut laisser de bois que cette épaisseur d'un écu, afin que la seve venant & touvant l'ancien passage barré, ou fermé, ou arrêté par le moïen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une grosse branche, elle soit pour ainsi dire contrainte à se partager, & par consequent à ne faire que deux petites branches, l'une d'un côté de l'épaisseur d'un écu, & l'autre de l'autre côté, ces deux petites branches sortans au dehors de l'arbre, & ayant par le moien de leur petitesse une disposition prochaine à faire des boutons à fruit, sont d'un très-grand secours.

Quelquefois on coupe en moignon, c'est-à-dire, que quand une branche qui avoit été laissée passablement longue de l'année precedente pour être branche à fruit, à cause qu'elle étoit assez foible, & bien placée pour cela, quand, dis-je, cette branche laissée longue aiant reçû plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, est devenuë grosse, & a fait d'autres grandes branches à son extremité, pour lors il faut coupper toutes ces nouvelles branches le plus prèsqu'il est possible de leur origine, afin qu'elles ne puissent rien pousser de nouveau, & qu'il en revienne d'autres plus basses dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit sans être garnie d'autres branches, & ainsi elle feroit un défaut fort considerable dans l'Arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & dégarnies. Ainsi coupper ou tailler en moignon ne se pratique que sur les branches qui étant grosses se trouvent un peu trop longues, car quand elles sont de beaucoup trop longues, par exemple d'un pied ou au delà, il faut les racourcir pour les reduire à une longueur raisonnable.

Quelquefois il faut coupper en talus & en pied de biche, ce qui se fait à l'égard des extremitez de chaque branche qu'on taille, qui aiant une coupe tant soit peu longuette se recouvre plus aisément; mais il faut couper particulierement en talus certaines branches qui étant sur le côté de la mere-branche ont une entiere disposition à entrer au dedans de l'Arbre, où elles feroient de la confusion, & on les racourcit de maniere qu'absolument il n'en reste rien en dedans, & qu'il en reste seulement l'épaisseur d'un bon écu en dehors, & regulierement de cette épaisseur de talus, il en sort ensuite une branche en dehors qui se trouve propre à être ou branche à fruit, ou branche à bois, necessaire pour la beauté de l'Arbre.

Enfin il faut coupper quarrément en de certaines rencontres, ce qui se fait à l'égard des buissons qu'on fait planter, afin que la taille de l'extremité étant bien unie & bien égale, il se forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien disposées pour faire un buisson bien rond, bien ouvert, & également garni.

COUPPER. C'est quand un Chien quite la voie de la bête qu'il chasse, étant avec les autres, & qu'il la va chercher en coupant les devans pour prendre son avantage, qui est un vice auquel on doit prendre garde pour n'en pas tirer de la race. On dit, ce Chien ne vaut rien, il ne fait que *couper*.

COUPPURES. *Remède pour les couppures.*

I. Aiez de la feuille d'herbe à la Reine, broiez-la & en exprimez le jus sur la couppure & appliquez du marc par dessus, ou bien faites secher de ces feuilles, & lorsque vous voudrez vous en servir, vous en ferez tremper dans du Vin chaud & les appliquerez sur la couppure.

II. Prenez de l'herbe au Charpentier, ou bien des Orties, & faites de même que ci-dessus.

III. Aiez du sucre, pulverisez-le bien; mettez-en sur la couppure & l'envelopez avec un linge. L'huile de Sauge instilée sur la couppure, ou mise avec du coton par dessus, y est merveilleuse; ou bien mettez un peu de Terebentine dans la couppure.

IV. Lavez la couppure avec de Vin chaud, & appliquez dessus un peu de Lard grillé, que vous hacherez avec des feuilles de Sauge.

COURBATURE, ou BATTEMENT DU FLANC. C'est une maladie du Cheval qui vient de plusieurs causes. Quelquefois un Cheval en est attaqué, parce qu'il a été surmené, ou qu'on le fait courrir plus que son haleine ne le permettoit. Elle peut être aussi causée par la mauvaise nourriture dont le Cheval a usé pendant sa jeunesse. Enfin elle peut être le reste de quelque maladie qui n'est point encore passée.

La courbature est un de trois cas redhibitoires qui annulent la vente d'un Cheval. Le vendeur en est garant pendant neuf jours, parce que ce défaut peut se cacher durant ce tems-là.

Faites

Reméde contre la Courbature.

Faites prendre tous les jours au Cheval du foie d'Antimoine en poudre dans du Son mouillé. La doze est depuis une once jusques à deux. On donne ce reméde au Cheval s'il mange bien.

Autre reméde. C'est une poudre dont voici la composition. Prenez de la graine de Lin séché au four, trois livres: de la Gentiane, trois onces: du Fenugrec, deux onces: de la Sauge & de l'Hysope, de chacun trois onces; d'Enula Campana, une once & demie: du Soufre, une demi-livre. Pulverisez le tout, après l'avoir bien mêlé vous en donnerez le matin au Cheval deux cuillerées dans du Son. Tenez-le bridé une heure & demie après, & continuez tous les jours jusqu'à ce que vous n'aiez plus de poudre. Si le Cheval ne guérit point, usez de ce lavement, qui servira aussi après avoir emploié le reméde precedent.

Lavement pour le Cheval Courbatu.

Prenez de la Mauve, de la Guimauve, de la Violette, de la Parietaire, de la Mercuriale, de chacune une poignée: du Sel Polycreste en poudre, une once & demie. Faites une décoction dont vous prendrez deux pintes & demie pour en faire un lavement, dans lequel vous delaierez une livre de Miel, & vous le donnerez le soir au Cheval courbatu. Il faut le faire promener un peu après qu'il l'aura pris. Ce lavement ne doit point se donner au commencement de la courbature ni dans la fiévre.

COURGE d'*Inde*. Il y en a de diverses sortes; elles ont toutes la figure d'un Melon; mais il y en a de grandes, de petites & de mediocres; de rondes, de longues, d'unies, & d'autres qui ont des côtes; de jaunes, de vertes, de blanches, de bigarrées.

Description. Ses fleurs sont comme celles des Lis, mais jaunes & beaucoup plus grandes; elles ont des feuilles beaucoup plus grandes que celles d'Eté, plus épaisses & rudes à la main, attachées par un gros pied, aiant la figure d'une feuille de Vigne; elles ont les sarmens gros, rudes, anguleux & herissez; leur graine est grande comme des amandes, platte, blanche & douce au goût.

Lieu. On en plante par tout.

Proprietez. Si on la mange cruë elle est fort desagréable au goût & pernicieuse à l'estomac; même étant cuite elle a besoin de quantité d'assaisonnement, comme d'épices, &c. sans quoi elle n'est pas saine.

Vertus des Courges.

L'usage de la Courge n'est pas si pernicieux que celui des Concombres, pourvû que l'on tempere son aquosité avec choses à cela necessaires; comme avec du Sel & du Safran, du Poivre, ou autre drogue aromatique, & que l'on use principalement des longues & blanches qui sont les meilleures des trois especes.

Les Medecins tiennent que rien n'est plus souverain pour appaiser l'ardeur des fiévres ardentes, temperer la soif, & lacher le ventre, que d'user souvent de jus exprimé de Courges, cuites sans eau en un pot de terre neuve, mis dans le four; rien n'est meilleur pour la secheresse de la langue, pour les humeurs acres & ardentes, pour les personnes maigres, febricitantes, que l'usage de pulpe de Citrouilles, ou Sirop fait de leur jus.

COURLES. Columelle dit que pour faire des Courles longues, larges & grosses, il faut semer la semence que vous aurez prise au col de la courge, droitement contre mont, vous la fumerez & arroserez; si vous voulez qu'elles croissent encore davantage vous prendrez la semence du ventre, & la mettrez en terre la tête en bas.

Si vous voulez avoir de grosses, grandes & larges Courles, prenez la semence qui est cachée tout au fonds, & la mettez en terre la tête en bas.

Vous ferez des Courles qui purgeront comme plusieurs autres fruits, si vous mettez détremper un jour & une nuit leur semence avec Rubarbe, Agaric, Scammonée, Coloquinte, ou avec autres medicamens simples qui ont la vertu de purger, & puis après vous les semerez.

Misauld assure que pour garder des Courles, on les prend tandis qu'elles sont tendres; coupez-les, puis après versez dessus de l'eau qui ait bouilli, laissez-la refroidir à l'air toute la nuit, puis arrangez-les dans la saumure & vous les garderez sans qu'elles se gâtent; aujourd'hui tous les mois de l'Hiver, on en garde dans quelques Païs, elles sont vertes & bonnes à manger, & sur tout les Citroilles, en les pendant au plancher & soliveaux de la maison.

Jean-Baptiste nous enseigne que pour produire des Concombres en bien peu de tems, il faut plonger la semence fraiche en sang humain en tems d'Eté, il faut que l'homme ne soit point malade, mais sain, de bon âge, & sauve ou brun; car il retiendra en soi une vigueur plus chaleureuse & de plus grande afficace.

Après, aiant laissé secher cette graine au Soleil, vous ferez de petites fosses dans une terre seconde & poudreuse, & la planterez dedans; mais donnez-vous bien garde que vous ne la mettiez à l'envers, encore n'y nuira-t-il point si vous y posez de la Chaux Vive; car cela fait, si vous l'arrosez d'eau chaude, ou d'eau ardente, la tige en sortira incontinent; toutefois couvrez-la de linge, afin que la chaleur élevée ne s'envole, & alors vous verrez cette tige ramper, si vous n'appliquez près d'elle des choses pour soûtenir sa foiblesse, & croitra prodigieusement en admirable grandeur: bien qu'en peu de tems elle perdra cette vie acquise par artifice, & peu durable: autant en faut faire des Melons & Pepons.

Africain dit, que pour garder la semence en terre, sans recevoir dommage, on la doit tremper un peu avant que la semer, dans du suc de Joubarbe, elle sera assurée, non seulement contre les Oiseaux, Fourmis, Souris des-champs, & autres animaux ravageurs des Jardins, mais aussi le fruit qui en proviendra, sera plus beau.

COURONNE IMPERIALE, en Latin *Corona imperialis*.

Description. C'est une plante bulbeuse qui a sa tige & ses feuilles semblables à celles du Lys sauvage. Ses fleurs sont à six feuilles disposées en forme de couronne surmontée d'un bouquet de feuilles, elles sont jaunes ou pâles, de couleur hyacinthe ou purpurine tirant sur le rouge.

Lieu. Cette plante est cultivée dans les Jardins, on l'a apportée des Païs Orientaux.

Proprietez. Elle est adoucissante, émolliente & resolutive. Sa racine aide à la digestion.

Culture de la Couronne Imperiale.

Cette sorte de fleur aime mieux le chaud que l'ombre: pour les avoir belles faites ce qui s'ensuit; il faut commencer à faire un creux profond en terre, de la hauteur du genouil, que vous remplirez de diverses sortes de terre, mettez dans le fond du fumier gras, & particulierement de celui de Vache, & dessus quatre doigts de terre commune, puis quatre autres doigts de terre noire, ensuite du fumier tout-à-fait corrumpu; placez là-dessus votre oignon, puis recouvrez-le de quatre doigts de terrée, & d'autant de terre commune.

Si après tous ces soins elle se divise, & qu'elle en fasse des petits, il sera bon de les tirer, ou de tirer la grosse sans remuer les petites qu'elle aura fait cette année-là: on les peut tirer de terre si-tôt que la tige commence à se fletrir. Ce qui se doit observer dans tous les oignons que l'on ne voudra pas laisser en terre.

COURRE. Le courre ou la Courre. C'est l'endroit où l'on met les Levriers pour prendre le Loup, le Sanglier & le Renard.

COURSON ou Crochet. C'est un terme qui se dit aussi de la branche de Vigne taillée & racourcie à trois ou quatre yeux; ainsi on dit, qu'il est sorti trois ou quatre belles branches du courson de l'année.

Ce mot de courson ou de crochet se dit aussi en fait d'Arbres, quand la branche de l'année precedente en aiant poussé trois ou quatre de fort belles, on est obligé de n'en conserver qu'une d'une longueur raisonnable, c'est-à-dire, de cinq, ou six, ou sept pouces, & c'est la branche qui se presente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'Arbre; & à l'égard de quelques-unes des autres qui se trouvent à côté ou au dessous de celle qui a été conservée pour la taille de l'année, on les racourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la seve de la mere branche y entrant, forme d'autres branches qui aident à la figure de l'Arbre, & que cependant celle de l'extremité qui est la principale ne recevant qu'une portion mediocre de seve, ne fasse point de branches trop grosses, ni en trop grande quantité, mais qu'elle en fasse d'une mediocre grosseur, & semblables aux autres principales branches de tout l'Arbre.

COURTE-HALEINE. La courte-haleine provient ordinairement de phlegme visqueux, qui se répand dans les poûmons, ou bien de Catharre qui vient & descend sur le poûmon & dans la poitrine, d'où il s'ensuit qu'on a difficulté de respirer l'air, & on appelle cela en Medecine *Dyspnea*: lorsqu'on a difficulté de respirer, cela s'appelle *Asthma*, & lorsqu'on a difficulté à attirer l'air & à l'expulser, cela s'appelle *Orthopnea*; pour ces trois sortes de maladies, les receptes que l'on a mises pour la toux, y sont très-bonnes.

Reméde pour la Courte-Haleine.

I. Prenez Raisins de carême une once, deux Figues de Marseille seulement, une Datte, Hysope, Pêche, Capilli Veneris, Reglisse, Poûmon de Renard, eau de Scabieuse de chacun une dragme, Penide, Sirop de Reglisse de chacun deux onces: ôtez les grains des Raisins, lavez bien dans du Vin le Poûmon de Renard, & ôtez les noyaux de la Datte; cela fait mêlez toutes ces drogues & les incorporez ensemble, faites-en un lot pour donner environ une heure après le repas du malade.

II. Prenez Marochin, dit en Latin *Prasium album*, *Capilli veneris*, Hysope, de chacun une poignée, Reglisse, Dattes, Figues, semence d'Ache, semence de Fenouil, de chacun demi-once, eau de riviere une pinte; faites bouillir dans un poêlon ou bassin, avec la pinte d'eau toutes ces drogues jusques à la consommation de la troisiéme partie, passez cette décoction à travers un linge & la conservez dans une bouteille pour en faire prendre tous les matins au malade deux heures avant manger environ trois travers de doigts, dans un verre; si on lui donne devant ou après avoir pris ce reméde gros comme une petite noix de Conserve de Rose, il fera plus d'éfet.

III. Prenez Anis, graine de Jusquiame de chacun une pincée, Lait d'Anesse, ce qu'il faut, mêlez bien ces graines avec le Lait d'Anesse, & l'avalez le matin deux heures avant manger.

IV. Prenez du Piment, faites-en tremper dans un verre de Vin toute la nuit, beuvez le matin à jeun la moitié de Vin, après diné l'autre moitié, & reïterez plusieurs jours.

Onguent pour la Courte-Haleine.

Prenez Huile d'Amande douce deux onces; Beurre du mois de Mai, non salé, une once; Safran pour un sol, Cire neuve tant soit peu. Metrez toutes ces drogues dans un poêlon sur le feu, & les remuez jusques à ce que la Cire soit fonduë, cela fait vous mettrez cet Onguent dans un pot ou autre vase pour vous en servir au besoin, qui sera d'en frotter chaudement soir & matin la poitrine du malade.

Regime que doivent observer ceux qui ont la Courte-Haleine.

Comme la Courte-Haleine ou Astme provient le plus souvent de phlegme imbibé sur le poûmon, il est très-necessaire de demeurer dans un lieu sec, loin des eaux, étangs, & marécages, & de ne point coucher ni demeurer dans des chambres humides, dans lesquelles il y faudroit faire bon feu, & faire ensorte qu'il n'y fumât point, car la fumée y est fort contraire, & le pain qui n'est pas levé; c'est pourquoi les tartes, gâteaux, échaudés, croûtes de pâtez, & toutes pâtisseries y sont

y sont fort contraires, comme aussi les Pois, les Féves, Naveaux, Châtaignes, Marrons, & toutes choses venteuses; l'exercice devant & après le repas est très-bon, mais il faut qu'il soit moderé, prendre bien garde de ne point se mettre en colere, & éviter tout ce qui enflame le cœur & les esprits.

COURTILLIERE. C'est une espece d'Insecte qui se forme dans les fumiers de Cheval pourris, & par consequent dans les couches. Il est long d'environ deux pouces, quand il a sa grosseur naturelle, il est passablement gros, jaunâtre, il marche assez vite: Il ronge les pieds des Melons, de Chicorées, Laituës, & ainsi les fait mourir.

COUTURIERS. *Obligations des Couturiers.*

I. Si les Jurez, ou autres preposez pour examiner les aprentifs, les ont reçûs à la maitrise par faveur ou interet, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances.

II. S'ils ont reçû chaque année un plus grand nombre de maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises.

III. Si aiant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & en ont rendu un compte exact.

IV. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre; il y a péché, & obligation solidaire entr'eux & les Marchands doivent restituer tout le gain injuste qu'ils y ont fait ou laissé faire.

V. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit, & l'ont retenuë, il y a péché, & obligation d'en faire la restitution.

VI. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire, en gâtant l'étoffe à dessein d'en profiter, outre le péché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit.

VII. S'ils ont gardé ce qui restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre.

VIII. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligez de mettre sur les habits, pour en faire le profit, il y a péché, & ils sont obligez d'en faire restitution.

IX. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains restes, sous ce faux pretexte que c'est la coûtume; car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit, & par consequent les maîtres & les compagnons sont solidairement obligez d'en faire la restitution.

X. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris de façon qui ne leur appartint, étant obligez à reparer le tort qu'ils ont fait, & restituer ce qu'ils ont pris de trop.

XI. Si étant garçons ou compagnons, ils ont fait tort à leurs maîtres en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligez à restitution.

COUVREURS. *Des obligations des Couvreurs.*

Les Couvreurs conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes: car le Prophete Ezechiel assure de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Couvreurs, lorsqu'il n'étoit besoin que de quelques tuilles sur une couverture, ont supposé y en avoir mis davantage qu'il ne falloit, en découvrant les endroits qui n'étoient point necessaires, & emportant les vieilles tuilles à leur profit; ils sont obligez à en faire restitution. *S. Thom. suprà.*

II. S'ils n'ont point trompé dans le toisé, en mettant plus qu'il n'y en a; il faut restituer tout ce qu'on a pris injustement. *Ibid.*

III. Si les manœuvres & compagnons des Couvreurs, n'ont point volé de Plomb sur les maisons à leur profit, ou d'intelligence avec leurs maîtres; ils sont obligez solidairemant à la restitution de tout ce qu'ils ont volé, quand même ils n'en auroient pas profité. *Ibid.*

COUVRIR. On dit, *couvrir une aiguille*; c'est mettre du fil dessus; telle aiguille est ordinairement de bois, & ne sert qu'à ceux qui font des filets propres pour la chasse ou pour le poisson.

COUVRIR. C'est un terme qui se dit des animaux qu'on fait accoupler pour en produire d'autres.

CRA.

CRACHEMENT. *Du Crachement de sang.*

Le sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le Canal destiné au passage des viandes, ou de l'estomac, ou des poûmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur, que s'il venoit de la langue, ou du palais, des gencives ou de la cavité du nez.

S'il vient de l'œsophage, il sort en petite quantité, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus, le vômissement est violent avec une douleur sensible, lorsque l'on avale.

Lorsqu'il vient de l'estomac, l'envie de vômir précede, outre cela, on rend avec la matiere fecale le sang caillé.

Il arrive quelquefois qu'on jette du sang après avoir pris quelque Medecine, ou autre reméde violent, ou après avoir reçû quelque coup; alors il sort noir & en grumeaux, & on sent de la douleur à peu-près dans l'endroit où est le mal.

S'il vient de la trachée artere, il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus, inseparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poûmons, il en sort peu à la fois, mais il est rouge, subtil, vermeil, bouillant, écumeux, & on ne sent aucune douleur.

Lorsque de la poitrine il est porté aux poûmons, quoi qu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutefois avec de la douleur, une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si de la cavité du nez il descend dans la gorge, l'on s'en apperçoit par un chatouillement, ou par quelque goute de sang, qui auparavant est sortie du nez; s'il tombe dans la trachée artere, il excite une petite toux, que l'on arrêtera avec un peu de gros Vin ferré, ou avec de la Conserve de Roses, ou en bûvant un verre d'eau de Plantain, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de Groiselle, ou un peu de Sucre, ou de Miel; le Miel convient mieux aux personnes d'âge.

Lorsque le vômissement de sang est sans fiévre, c'est bon signe; car avec un peu de Corail en pondre, ou un peu de Bol, ou de Mastic, mêlé avec un peu de Conserve de Roses, on l'arrêtera; mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les femmes ont des pertes considerables, s'il leur arrive un vômissement de sang, il les arrête aussi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du sang, étant jeune, qu'étant âgé. Quand une grosse veine est ouverte ou rompuë, le cœur en est étouffé, & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du sang ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Remédes pour les Crachemens de sang.

Dans tous les Crachemens de sang, il est necessaire de faire observer le silence, de prendre le repos, de moderer la respiration, de se faire ouvrir souvent la veine; mais on doit tirer peu de sang à la fois.

Si un vaisseau est rompu ou bien ouvert par la fluxion d'une humeur âcre, & salée, pour lors on prendra plus de précaution à se faire saigner & on tirera peu de sang.

Si la saignée ne faisoit pas assez promtement son effet, l'on pourra appliquer des Ventouses aux aines, & aux fesses, sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & donnera à boire par intervales du Sirop de Grenades ou de Coings, ou de Myrrhe, ou de Roses seches, ou de Groiseilles battuës avec de l'eau de Plantain, ou de Pourpier, ou de Solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre de suc d'Oseille, une once Sirop de Roses seches, ou du Miel rolat.

Deux ou trois jours après, l'on purgera avec une décoction de deux drachmes d'Ecorce de Mirobolans Citrins, dans laquelle on aura dissous une once de Sirop de Roses purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de Casse mondée, avec une drachme de Rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de Plantain, ou de la décoction, ou bien une once de Manne, avec autant de Sirop de Chicorée composée, délaiée dans une décoction de deux onces de Tamarin.

Après la purgation l'on usera de cette maniere d'Opiate, ou des Receptes suivantes.

Prenez de la Gomme Adragant, demi once; du Bol fin, deux drachmes; de la Terre Sigillée, une drachme; du Mastic & du Corail, de chacun demi-drachme; mettez le tout en poudre, ajoûtez-y deux onces de Conserve de Roses & autant de Sirop de Grenades, ou de Groiseilles. La dose sera de la grosseur d'une noisette, il faut en user soir & matin.

Sinon dans un verre d'eau de Cresson délaiez demi-drachme de Corail, & faites-le avaler à jeun, continuant cette potion quatre ou cinq jours de suite. Ou bien faites prendre peu de tems après le crachement de sang, une once de suc de Plantain, autant de celui de Pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une drachme de Corail, & demi-drachme de Pierre à Melite en poudre.

Ou bien dans un verre d'eau de Plantain, que l'on y mêle des crottes de Souris & de l'Anis, demi-drachme de chacun bien pulverisé, & que l'on fasse avaler à jeun, sinon l'on donnera deux drachmes de Coquille d'œufs bien pulverisée dans trois onces d'eau de Plantain, y ajoûtant une once de Sirop de Roses seches.

Ou bien prenez une once de limaille de Fer avec demi once de Corne de Cerf brûlée, faites-les bouillir dans dix onces d'eau de Plantain, jusqu'à la moitié, coulez ensuite la décoction, & ajoûtez-y une once de suc de Pourpier avec deux onces de Sirop de Roses seches; partagez-la en deux: une prise sera pour le matin, & l'autre pour le soir. Ou bien faites mâcher une demi drachme de Rhubarbe qui aura été séchée au four, ou que l'on fasse avaler une drachme de Liege en poudre dans un verre d'eau tiede, ou de sa propre Cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de suite une demi drachme de Philonium en se couchant, ou une bonne écuellée d'Orge mondé.

Avec cela il faudra ordonner nourriture rafraîchissante, seche, & astringente, comme de faire prendre souvent des bouillons assaisonnez de Concombres, d'Oseille, de Pourpier & de Laituës, de manger des Poires cuites, des Coins confits, des Melons, des Grenouilles, des Ecrevisses; de mettre du Grain de Millet dans le potage; de boire de l'eau ferrée, ou de l'eau cruë avec une croûte de pain rôtie; l'on defendra sur tout l'Oxymel, ou l'Oxycrat, ou le Jus de Citron dans le boire, ni au manger, quoi que ce soit d'acide, comme aussi d'appliquer rien de trop froid ni de trop astringent, par dehors, de crainte de repousser le sang vers les poûmons.

Autre reméde pour le crachement de sang.

On peut faire boire de l'eau distillée des premiers petits germes de feuilles de Chêne, ou de la décoction de quelqu'une de ces plantes; sçavoir, de la Consoude, du Plantain, de la queuë de Cheval ou de la Centinode, qui se connoît sous le nom d'herbe de saint Innocent.

Vous pouvez encore faire avaler un petit morceau de Mastic, ou de Corne de Cerf, ou de Chevre brûlée, ou de Bol d'Armenie, ou de Terre Sigillée, ou de Corail, ou d'Ambre, ou de la poudre de l'écorce interieure de Chataigne ou de Liege.

Enfin, faites fricasser de la fiente de Porc avec du Beurre frais, & donnez à manger de cette fricassée à celui qui crache le sang.

CRACHER. *Reméde contre la difficulté de cracher, & contre la toux.*

Prenez une demi pincée d'Hysope, quatre feuilles de Pas-d'Ane, une

une feuille de choux rouge, beurre frais de la grosseur d'une noix, faites cuire tout cela dans une chopine d'eau dans un pot de terre bien net, jusqu'à ce que la moitié soit consumée; coulez-le & gardez-le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, comme aussi le soir avant son coucher, & le matin à son réveil, y ajoûtant un peu de sucre.

De la même décoction sans beurre, on en pourra faire un sirop, en y ajoûtant une demi livre de sucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

CRAION. C'est un terme d'Agriculture qui se dit de certaines terres dures, blanchâtres, & en quelque façon grasses & huileuses, qui sont tout-à-fait stériles, qui se trouvent au dessous des bonnes terres, & quelque-fois trop près de la superficie, ensorte que le soleil penetre trop vite ces bonnes terres, & que les racines des arbres n'aiant pû pousser assez avant y sont alterées & brûlées; c'est ce qui fait jaunir, & enfin perir les arbres: il y a un craion blanc, il y en a aussi de noirâtre & de grisâtre.

CRANE. Le crane de l'homme est bon pour guérir les ulceres inveterez. Prenez de la poudre de crane impalpable, & couvrez-en la plaïe ou l'ulcere.

CRAPAUD. Les crapauds sont assez d'usage dans la médecine; pour les préparer il y en a qui après les avoir percez d'outre en outre, les font secher en un endroit fort aëré, & les gardent pour s'en servir au besoin. D'autres les lient par un pied de derriere avec de la ficelle, & les pendent ainsi en un endroit fort aëré, ou ils les laissent non-seulement jusqu'à ce qu'ils soient expirez deux-mêmes; mais qu'ils soient tout-à-fait secs; & étant ainsi dessechez, ils les réservent pour s'en servir au besoin.

Les crapauds ainsi préparez, tenus dans la main ou sous l'aisselle, ou derriere l'oreille, ou pendus au col, passent pour un specifique contre le saignement de nez; ils arrêtent aussi les mois qui fluent avec excès étant appliqué sur le nombril. La poudre du crapaud mise sur les bubons veneriens, en attire au dehors la malignité. Elle fait aussi sortir les eaux des hydropiques étant appliquée sur les reins, & donnée dans du vin blanc depuis un scrupule jusqu'à demi dragme.

Van Helmont recommande beaucoup les amulettes, qu'il veut qu'on prépare avec la poudre de crapaud desseché; & les matieres qu'il degorge en mourant dans une coupe de cire, qu'on a mis sous lui étant suspendu par un pied; assurant que ces amulettes sont specifiques, tant pour préserver que pour guérir de la peste: il dit enfin que les Auteurs attribuent toutes les vertus du crapaud à un os, ou plûtôt à une pierre qu'on trouve quelque-fois dans la tête de ceux qui sont bien gros, ou bien vieux, & qu'on appelle crapaudine, de laquelle il est parlé ci-après, que les Latins nomment *Bufonites*.

Les Chimistes tirent un sel volatil de crapaud dont les vertus sont admirables contre les Hydropisies. On réduit en poudre le crapaud desseché, & on l'emploie dans les mêmes maladies; la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux, quand on en prend interieurement, car on l'applique aussi exterieurement sur le nombril; alors elle pousse les urines.

Quoique le crapaud n'ait point de dents, il s'enfle pour la lancer quand il se sent poursuivi, on dit aussi que sa bave est capable d'empoisonner. Quand on a été touché ou de son urine ou de sa bave, on doit aussi-tôt laver l'endroit avec de l'urine ou de l'eau de vie, & avaler quelques prises de sel volatil de crapaud ou de corne de cerf, pour empêcher la coagulation du sang, ou pour le dissoudre s'il a commencé à se coaguler. C'est une précaution qu'il est bon de prendre, afin de prévenir les accidens qui en pourroient arriver; car les crapauds ne sont pas si à craindre dans les Païs temperés que dans les païs plus chauds.

CRAPAUDINE. La crapaudine est une pierre précieuse, semblable à une petite bouteille qui est creuse d'un côté & élevée de l'autre, de couleur obscure, pâle, & quelquefois noire, quelquefois blanche, quelquefois vertes; & de diverses couleurs; la blanche est la meilleure. Cette pierre mise en poudre, & prise interieurement passe pour un excellent remede contre les poisons; & bien plus il y en a qui assurent que ceux qui la portent sur eux, sont préservez de tous poisons: & qu'en la frottant doucement contre la chair de la personne, elle dissipe les enflures causées par les bêtes venimeuses, & tire hors tout le venin.

C R E.

CREME. C'est la partie du lait la plus grasse, la plus épaisse & la plus délicate. Le beurre & les bons fromages sont faits de crême; on fait aussi des tartes & des tartelettes avec de la crême douce.

Pour avoir quantité de Crême de lait.

Prenez un limaçon rouge & le pendez à un filet au milieu du vaisseau où sera le lait, & tout ce qui sera au dessus du limaçon se convertira en crême. Que si on met une pareille quantité de lait dans un autre pot, sans y mettre de limaçon, on verra combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

Crême douce.

Mettez sur le feu trois pintes de bon lait, & lorsqu'il commencera à monter vous l'ôterez & le laisserez reposer un moment, mettez-y ensuite de l'eau de fleur d'orange, du sucre, un peu de farine & du sel. Faites cuire le tout, & quand il sera cuit vous le servirez chaudement.

Crême chocolatée.

Faites bouillir pendant un quart d'heure une pinte de lait, où vous aurez mis un quarteron de sucre; délaïez un jaune d'œuf que vous mettrez dans la crême; & faites-la encore bouillir trois ou quatre bouillons; ôtez cette creme de dessus le feu, & mettez-y du chocolat rapé jusqu'à ce qu'elle en ait pris la couleur; alors vous la remettrez trois ou quatre tours dessus le feu. Vous la passerez ensuite à l'étamine, vous la dresserez dans un plat, & vous la servirez chaudement.

Crême sans feu.

Remplissez un vase ou un plat de lait de dessus, avec de la crême dans lequel vous mettrez environ quatre cuillerées de sucre rapé, delaiez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne presure, & mettez-le dans un lieu frais. Si la présure est bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut servir cette crême, il faut raper du sucre dessus, & y verser dix ou douze goûtes d'eau de fleur d'orange. On peut, si on veut, y ajoûter gros comme la pointe d'une aiguille, de musc.

Pour faire de la Crême cuite.

Il faut prendre trois demi-septiers de bon lait doux, & une demi douzaine de jaunes d'œufs; vous les délaierez bien peu à peu avec le lait, puis vous verserez le reste de votre lait ensemble dans une petite poële à confiture, vous y jetterez environ un quarteron de sucre, plus ou moins, comme vous voudrez, selon qu'on aime sucré; vous le mettrez sur le feu, & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe, & si vous voulez qu'il ait quelque goût vous y pourrez mettre de l'eau de fleur d'orange, un peu de musc & de l'ambre, ou quelques écorces de citrons & d'oranges confites bien pilées, & bien incorporées: vous connoîtrez, que cette crême est cuite, lorsqu'elle manquera, en secoüant votre spatule ou cuillere; alors vous la tirerez, & vous la dresserez sur des assiettes ou porcelaines, pour la servir avec un peu de sucre en poudre par dessus: & vous pouvez en faire des tourtes; puis vous les mettrez un petit moment sur le feu, dans une poële ou terrine, que vous remuërez avec vos verges mêmes; c'est-à-dire, le tems qu'on est à réciter un *Pater* & un *Ave*, vous les ôterez du feu sans les remuër davantage, puis vous les dresserez promptement sur du papier, de grandeur d'une piece de trente sols: ils deviendront assez gros, puis vous les mettrez cuire; prenez garde que le four ne soit point trop chaud. Avant de les mettre dans le four, il les faut poudrer par dessus avec un peu de sucre en poudre, & vous verrez quelque chose de bon; ce que peu de gens savent faire; si vous les voulez faire liquides, lorsqu'elles sont dressées sur du papier, comme on a dit, il les faut mettre sur une table les couvrir du couvercle du four, de cuivre, ou de grandes tourtieres, & mettre du feu par dessus, elles ne cuiront que d'un côté, puis vous les tournerez sur un autre feuille si vous voulez, vous pouvez y mettre du côté du liquide une framboise, ou un petit morceau de citron, ou d'orange confite, ou autre chose que vous aviserez: vous les recouvrirez d'une autre matiere liquide, cela s'appelle les marier, puis vous les rangerez sur du papier & remettrez le couvercle du four dessus pour les secher un peu & pour les faire joindre ensemble; tous ceux qui en mangeront, croiront qu'elles ont été faites tout d'un coup.

Pour faire de la Crême bonne & bien délicate.

Prenez une chopine de lait & une chopine de crême, faites les cailler avec de la présure chardonnette ou fleurs d'artichaut; lorsqu'elle sera caillée vous la mettrez dans de petits paniers sur une toile de soïe, vous la laisserez égouter le plus que vous pourrez, puis vous la mettrez secher, lorsqu'elle sera bien égoutée sur le layon ou sur une poignée de paille bien épluchée, vous les pouvez garder cinq ou six jours: vous prendrez un ou deux de ces petits fromages lorsque vous voudrez vous en servir pour faire de la crême, vous les pilerez dans un mortier, puis vous les arroserez, afin de les rendre liquides avec de bon lait, & un peu de crême douce mêlée: vous les assaisonnerez avec de sucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange, puis vous passerez le tout au travers d'un tamis, en les frottant avec le dos d'une cuillere: vous ferez une crême bonne & bien délicate; si vous voulez faire du lait caillé, comme on fait à la campagne, vous le mettrez dans de petits paniers, ou éclisses, ou plats, ou pots percez; puis lorsqu'ils seront bien égoutez, vous les dresserez sur un plat ou porcelaine: Vous les couvrirez de crême douce & de crême fouettée, assaisonnée, comme il à été dit; & vous pouvez pour leur donner du goût y mettre infuser des zets de citron & d'orange de portugal.

Autre Crême.

Vous verserez dans trois demi-septiers de lait, un bon demi-septier de crême douce, vous prendrez ensuite une douzaine & demie d'amandes ameres, que vous pilerez à l'eau chaude, en les arrosant un peu le plus souvent que vous pourrez, vous jetterez dedans un peu de votre lait, les passerez au travers d'une étamine parmi votre autre lait vous y mettrez un quarteron de sucre en poudre, avec une cuillerée & demie, ou deux tout au plus, de fleur d'orange, selon qu'on l'aimera, vous remuërez le tout ensemble avec une cuillere, puis vous le mettrez chauffer sur le feu: lorsqu'il sera un peu plus que tiede, vous l'ôterez de dessus le feu, puis vous prendrez sur une assiette gros comme un gros pois de bonne présure, ou de la chardonnette ou fleurs d'artichaut, que vous délaierez sur une assiette ou porcelaine promptement, avec trois ou quatre cuillerées de votre crême préparée, puis vous la passerez; vous la mettrez parmi votre préparation, que vous remuërez avec votre cuillere, & la dresserez aussi-tôt dans des plats ou porcelaines, que vous mettrez sur de la cendre chaude, couverts d'un plat ou d'une assiette, que vous leverez de tems en tems, & que vous essuïerez pour en ôter l'humidité, afin qu'elle ne retombe pas dans votre crême: & lorsqu'elle sera prise, vous l'ôterez de dessus la cendre chaude; il faut prendre garde qu'il n'y ait pas de feu, & qu'elle ne se tourne pas en eau; cette crême est admirable, & s'appelle la crême en forme de blanc manger: elle peut se garder deux jours.

Pour faire de la Crême glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-septier de bonne crême douce

ce, ou bien trois poissons avec six ou sept onces de sucre, & une demi cuillerée d'eau de fleur d'orange, puis la mettrez dans un vaisseau de fer blanc, de terre, ou autre pour la faire glacer.

Creme de Saint Germain de Blois.

Prenez une chopine de bonne crême bien douce, & mettez-la dans une terrine, fouettez-la sept ou huit coups avec le petit balet, mettez-la dans une bonne assietée de sucre en poudre, ajoûtez-y une pincée de gomme adragant en poudre, continuez à la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme du beurre, & la dressez sur une assiette en forme de rocher: elle s'éleve si haut que l'on veut, & se garde deux jours sans diminuer; il la faut servir sans sucre.

Crême de Bourdeaux.

Prenez des fromages à la crême frais faits, & qui ne soient point salez, mettez-les dans un grand bassin, ou terrine, pilez-les, & broiez-les avec un pilon ou rouleau; jettez environ quatre pintes d'eau fraiche dedans, la jettant de haut doucement en remuant toûjours; levez la crême avec une cuillere, dressez-la sur une assiette, & servez la avec du sucre. Cette crême se peut faire en telle forme que l'on veut.

Crême de Sedan.

Prenez une chopine de crême bien douce, un demi-septier de bon lait, & mettez-les dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux, fouettez-les bien avec un petit balet, & lorsqu'elle est toute en écume, ne la fouettez plus qu'autour des bords; lorsque la mousse est bien épaisse laissez-la reposer environ deux heures, & la tirez avec une cuillere; ne mettez point de sucre dessus.

Crême en Fromage.

Prenez une pinte de bon lait & une pinte de crême bien douce, faites-les presurer ensemble, prenez une éclisse bien haute, mettez un linge fin dedans, & dressez votre fromage dessus, laissez-le égoûter tout un jour; lorsque vous voudrez le servir, renversez-le sur une assiette, ôtez le linge, fendez-le un peu en quatre parts, par dessus mettez-y du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

Pour faire toutes sortes de Crêmes, de fruits, & fleurs cruës ou cuites.

Pour faire de la crême fouettée, il faut prendre suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi septiers de bonne crême douce & plus, mesure de Paris: vous y mettrez une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange, avec un bon quarteron de sucre en poudre bien tamisé; vous mettrez le tout ensemble dans une terrine, puis vous la fouetterez au bord de la terrine, avec des verges que vous ferez avec du bouleau ou osier, ou autre branchage: vous le ferez mousser comme blancs d'œufs, puis vous dresserez la mousse, à mesure qu'elle viendra, sur des plats ou assiettes, & vous la servirez.

CRESSON, en latin *Nasturtium.* Il y en a deux sortes, dont l'une est appellée *Cresson Alenois* ou *Nasitord*, & l'autre *Cresson Aquatique.*

Description du Cresson Alenois.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, d'un goût âcre, mais agréable. Sa fleur est composée de quatre feuilles disposées en croix, elle nait aux sommitez des tiges, elle est d'une couleur blanche, ou tirant sur le purpurin. Son fruit est divisé en deux loges remplies de semences presque rondes & d'un goût brûlant.

Lieu. On seme cette plante dans les Jardins où on la cultive. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Elle est apéritive, incisive & détersive; quand on la prend intérieurement, elle aide à la respiration & purifie le sang; elle est bonne contre le scorbut, elle guérit de la gratelle si l'on s'en frotte. Elle est sternutatoire, & on l'emploïe en errhines pour exciter l'éternument. La graine provoque l'urine, lâche le ventre, purge les reins & la vessie, s'il y a quelque pierre: elle sert aux opilations de foie & de la rate; étant prise avec de l'huile, elle chasse dehors le venin. Le suc tenu à la bouche met dehors les mauvaises humeurs qui font mal aux dents; la graine mâchée soulage la Paralysie de la langue, fait éternuer, réveille l'esprit & les sens: étant cuite avec du vinaigre & appliquée, elle guérit les écroüelles.

Description du Cresson aquatique.

Cette plante a les tiges & les feuilles semblables à celles du précédent, mais plus petites: il a quantité de petites branches qui n'ont de feuilles qu'à la cime, d'où sortent de petites fleurs blanches.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux humides, comme dans les marais, proche les fontaines, le long des ruisseaux; on en trouve encore dans les Jardins & auprès des grands chemins. On estime fort le Cresson qui vient à Cailli village auprès de Rouen, à cause qu'il est très-petit, fort tendre, & d'un goût excellent. Il fleurit en Mai.

Propriétez. Le Cresson aquatique est d'un goût âcre & mordicant: la décoction prise en breuvage est singuliere aux enflûres du ventre; il est propre aux ventositez de la matrice, & pour provoquer les mois si on l'applique sur le ventre, l'aïant échauffé avec la Matricaire & arrosé de vin pur sur une tuile: son jus enduit sur les testicules, empêche le flux de semence nocturne.

Vertu du Cresson & du Berle.

Tous deux sont fort bons en salade de laituës, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'uriner; & outre cela, le Cresson de Jardin mis en cataplâme, résout les carboncles, les goutes sciatiques, les froncles, & toutes les autres sortes d'apostumes, principalement s'il est mêlé avec levain, fait mourir les vers: son jus bû avec du jus de menthe & du vin, fait le méme effet, & le jus mis dans l'oreille, guérit la douleur des dents venant de cause froide; il est bon contre la Paralysie de la langue, car la graine de Cresson mâchée ôte le mal. Il est propre aussi contre la Paralysie des autres membres, il faut appliquer sur ces membres des sachets pleins de graines de Cresson, qui aïent bouilli dans du vin.

Culture du Cresson Alenois.

Il ne se multiplie que de graine qui est ovale, longuette, menuë, d'un jaune orangé.

CREVASSES *des pieds & des mains.*

Prenez des grains de froment, pressez-les entre deux fers chauds, & de l'huile qui en sortira frottez-en les crevasses, & vous en serez bientôt guéri.

CREUSET. C'est un petit vaisseau de terre cuite & fort seche, qui n'a d'ordinaire ni anse ni poignée, & qui sert pour fondre & calciner les métaux.

C R I.

CRIER bien. C'est quand un chien courant aboïe souvent en chassant.

CRISTAL. (*Crystal.*) C'est un terme qui se dit des sels & de quelques autres matieres qu'on fait congeler en maniere de cristal.

Cristal de Tartre. C'est le Tartre purifié & coagulé en forme de Cristaux. C'est la même chose que Crême de Tartre.

Crissal d'Alun. C'est l'Alun purifié.

Cristal Mineral. C'est du Salpêtre préparé avec le Souffre.

On appelle cristaux d'argent ou de lune, un argent pénétré & réduit en forme de sel par les pointes acides de l'esprit de nitre, & ainsi des autres cristaux.

CRISTALLISATION. C'est une espéce de congelation qui arrive aux sels, lorsqu'étant délivrez de la meilleure partie de leur humidité, on les laisse durcir & sécher en des lieux frais.

C R O.

CROCHET à remuer du fumier. C'est un outil qui aïant deux dents de la longueur de sept à huit pouces renversées en dessous, & étant emmanché dans un manche de trois ou quatre pouces de tour, & d'environ quatre pieds de longueur, sert à arracher le fumier entassé, & si pressé dans une couche ou dans un tas, qu'avec la fourche de fer on ne sauroit le séparer l'un d'avec l'autre.

CROCHETS. C'est avec quoi l'on crochette & attache par en bas une des cordes ou maitres qui est aux toiles.

Croix de Cerf. C'est l'os que l'on trouve dans son cœur, qui approche de la figure d'une Croix.

CROIX DE JERUSALEM. La simple est peu de chose, mais la double est une des plus belles de toutes les fleurs; mais il la faut bien placer pour ne la plus remuer. Son lieu propre ne doit être ni trop chaud ni trop humide, il le faut bien remuer, & remplir de bonne terrée, avec du fumier pourri; il faut tous les ans, dans l'Automne ou au Printems, y mettre au pied de la bonne terre, l'arroser souvent pendant les chaleurs, & la sapiner à l'entour.

Quand on la veut multiplier, il ne faut pas tirer la principale tige; mais lorsqu'elle a donné des jets en l'Automne, on doit découvrir doucement le pied, & prendre des rejettons qu'elle a poussé, soit qu'ils aïent pris racine ou non, sans rompre, s'il se peut, la vieille, puis il faut les mettre dans un lieu froid, ou dans une caisse qui n'ait qu'un peu de Soleil levant, non d'autre; & quand ils auront pris racine, on les pourra mettre en pleine terre, faisant le tout de bonne heure pour prévenir les gélées, en coupant la fleur qui demeure deux mois en sa beauté sur son pied. Il faut prendre garde que le long de la tige entre chacune des grandes feuilles, il y vient de petits rejettons, dont quelques-uns réüssissent en les mettant dans une caisse bien petite, pour les tirer l'Hiver; il les faut mettre à la pluie, & les bien enterrer à proportion de leur longueur, chacun jusqu'au cœur, pressant la terre de tems en tems pour les empêcher de sortir. En une seule année, un de mes amis, de cent deux en eut quarante, douze desquelles porterent la même année.

CRONE. Térme de pêche. Sont des endroits qui sont au fond de l'eau, garnis de racines d'arbres, de grands herbiers, & autres choses de cette nature. C'est ordinairement où se retire le poisson.

CROSSER. C'est un terme qui se dit des branches d'espalier qui passent les unes sur les autres, & font une maniere de croix. C'est un défaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui est quelquefois nécessaire pour couvrir quelques vuides, & pour lors bien loin de le compter pour un défaut, on le regarde comme une beauté.

CROSSETTE. C'est un mot qui se dit des branches de Vigne qu'on a taillées, ensorte qu'il y reste un peu de vieux bois de l'année précédente; ces crossettes étant mises en terre font assez aisément des racines. Les Bourguignons les appellent chapons.

Crossette. Ce terme se dit aussi des branches de figuier taillées, quand il y reste au rajon un peu de vieux bois de l'année précédente.

CROUPE de Cerf. C'est ce qu'on appelle cimier.

C R U.

CRUCHE. Terme de jardinage. C'est la même chose qu'arrosoir, de là vient que l'on dit une cruche bien ou mal faite, une cruche de bonne grandeur; & tout cela s'entend d'un arrosoir. *Voiez* Arrosoir.

C U B.

CUBE. Ce terme joint avec ces autres, toise, pied, pouce, &c. marque

marque un corps solide, étendu en tous sens, hauteur, largeur, longueur & profondeur. Les Arpenteurs & les Terrassiers en mesurant des toises solides, les réduisent au cube pour en régler la quantité juste, & par conséquent le prix, soit de la chose faite, soit de l'ouvrage a faire. Ainsi on dit, j'aurai un écu, deux écus, &c. de la toise, cela veut dire ou de la quantité de la chose venduë, achetée, échangée, ou du transport a faire de la chose. On dit aussi, une toise cubique, c'est-à-dire, un toisé fait par cubes.

C U C.

CUCURBITE. C'est un vaisseau de terre, de verre, d'étain ou de cuivre étamé, où on met les matieres que l'on veut distiller. Lors qu'on veut faire quelque distillation on y adapte un chapiteau de verre qui a une embouchure proportionnée, & un bec.

C U E.

CUEILLETTE de fruits. C'est un mot assez ordinaire pour marquer le tems dans lequel on cueille les fruits; c'est le tems de la cueillette des fruits, &c.

CUEILLOIR. C'est une maniere de petit panier long d'environ un pied, large de cinq à six pouces, n'aïant point d'anses, & fait pour l'ordinaire d'osier vert, assez grossierement rangé. C'est dans ces sortes de cueilloirs que les gens de la campagne apportent au marché leurs prunes, cerises, groseilles, &c.

C U I.

CUIR. Commerce des cuirs de Barbarie. *Voïez* BARBARIE.

CUISINE. C'est un lieu où on prépare les viandes & ou on les fait cuire. On doit y trouver tout ce qu'on appelle batterie complette de cuisine, telles que sont les chauderons, les chaudieres, les casseroles, les tourtieres, les marmites, les cuilleres à pots, les coquemars, les seaux, les bassins, les tables, les plats, les assiettes, les coupeïets, les couteaux, les grils, les broches, & autres utenciles qui servent bien utilement dans la cuisine. La cheminée doit être spacieuse, afin de pouvoir y mettre aisément les chauderons, les coquemars, les marmittes & autres qui servent à faire cuire les viandes. On doit aussi y placer une ou deux crémailleres, si on les juge nécessaires, des pelles a feu, des pincettes, de gros chenets ou Landiers garnis de crampons qui serviront à soûtenir les broches.

On ne doit pas oublier de faire dans la cuisine un potager où il y ait plusieurs fourneaux pour faire les ragoûts. A côté de la cuisine on aura soin d'y ménager un endroit pour conserver fraichement les viandes. La cuisine doit être rangée le plus proprement qu'il est possible.

CUIVRE. C'est un métal de couleur rougeâtre, qu'on tire de plusieurs mines d'Europe & principalement de Suede & de Dannemarc. On le trouve en morceaux, on lui donne le nom de cuivre vierge, on le lave pour le nettoyer des parties de terre qui enveloppent sa superficie; & comme il y a beaucoup de difficulté a le faire fondre, on employe un grand feu pour le mettre en fusion. Il se purifie de ses scories, & on le jette dans des moules. Il retient le nom de cuivre rouge.

CUIVRE DE ROSETTE. C'est le cuivre rouge qui a été fondu plusieurs fois. La fonte le rend plus pur & plus ductile.

CUIVRE BRULE'. C'est celui qui a été calciné par un grand feu. Pour faire cette opération qui enleve le souffre le plus grossier du cuivre, on le coupe en petits morceaux quarrés, on les stratifie dans un creuset avec du souffre & un peu de sel marin. On fait entrer ce cuivre brûlé dans la composition des onguens & des emplâtres. Il est détersif, & mange les chairs baveuses. Il faut le choisir en petits morceaux quarrez, plats, cassans, de couleur noire en dehors, rouge & brillante en dedans.

CUIVRE JAUNE. C'est un mélange de cuivre rouge & de pierre calaminaire, qu'on trouve en abondance dans le païs de Liege. *Voïez* CALAMINE.

CUIVRE. *Pour blanchir le Cuivre.*

Prenez d'arsenic & de Salpêtre, autant de l'un que de lautre, pilez-les ensemble, & mettez-les dans un pot de terre non vernissé, que vous couvrirez d'un autre pot bien ajusté & bien luté; mettez-les à un feu lent l'espace de six heures, approchant le feu de deux en deux heures, & qu'aux deux dernieres heures le feu touche audit pot; prenez de cette poudre & jettez-la sur le cuivre fondu deux ou trois fois, & puis jettez-le en grainaille dans l'eau, & il sera presque aussi blanc que de l'argent; & pour l'empêcher de se perdre il faut mettre un peu de saint-doux dans la matiere fonduë, avant que de la jetter.

Maniere d'argenter le Cuivre.

Il faut faire fondre dans l'eau forte des retailles d'argent, selon la quantité de la composition qu'on veut faire; savoir, un denier par once, & ne mettre de l'eau forte que ce qui est absolument nécessaire pour fondre cet argent. Pour y réussir, il faut avoir une petite phiole de verre qui ait l'ouverture large sous laquelle on présente une bougie allumée, jusqu'à ce que présentant une piéce de cuivre a la fumée qui sort de la phiole, elle n'en soit pas noircie. L'argent étant ainsi fondu, on le précipite dans un verre d'eau bien nette, on le laisse l'espace de vingt-quatre heures, parce que l'eau forte s'évapore entierement; & dans ce verre il faut avoir mis un peu de sel, & le faire délaïer; on jette ensuite le tout sur du sel calciné & seché, & de tartre commun, dont on met autant pesant de l'un que de l'autre, & selon la quantité que vous avez fait fondre d'argent; savoir, une once pour un denier, comme j'ai déja dit, de sorte que sur trois onces de sel calciné & trois de tartre, il faudra six deniers d'argent, qu'une once d'eau forte pourra aisément fondre, pourvû que votre phiole soit petite; il faut exposer le tout au soleil ou devant le feu jusqu'à ce qu'on puisse le broïer sur un marbre, & en le broiant il faut bien remuer pour que l'argent se mêle bien. On peut conserver cette composition autant de tems qu'on voudra, pourvû qu'elle soit dans une urne de verre, & qu'on la tienne dans un lieu sec.

Pour s'en servir, il faut que la composition ne soit ni trop claire ni trop épaisse, mais on la broïe avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit comme de la bouillie, & on l'applique avec un morceau de linge.

C U L.

CULOT. C'est la piece de métail fondu qui se trouve au fond du creuset, & qui en garde la figure quand il est refroidi.

C U M.

CUMIN, en Latin *Cuminum*. On distingue trois sortes de cumin, le cultivé, le sauvage premier, & le sauvage second.

Description du Cumin cultivé.

Le cumin cultivé a la tige longue & étroite, les feuilles découpées fort menuës, de même que celles du fenouil: il fleurit par ombelles comme le fenouil, sur lesquelles il porte quantité de graines: sa racine est blanchâtre, & va rampant à fleur de terre.

Lieu. Il aime les lieux chauds & boüeux; il croit en abondance auprès de la mer; celui d'Ethiopie est le plus estimé, on le cultive dans l'Isle de Malthe.

Propriétez. Il est bon à l'estomac, il échauffe, il est astringent & dessicatif; il est bon de l'appliquer avec des raisins de passe, ou de farine d'yvraie, ou du cerat, aux inflammations des genitoires.

Description du Cumin sauvage premier.

Le cumin sauvage premier de Matthiole, a une petite plante de la hauteur d'un pan, & menuë, avec six ou sept petites feuilles menuës, dentelées & découpées comme le gingidium; à la cime il y a cinq ou six petits boutons ronds & tendres, dans lesquels est la graine semblable à la paille; plus âcre que celle du cultivé.

Lieu. Il croît parmi les colines, en Lycie & Galatie d'Asie.

Propriétez. Il a les vertus du cultivé, & plus assuré, & même fait plus d'opérations: Il a encore une vertu particuliere contre les serpens & les scorpions, avec de l'huile, étant pris dans du vin environ une pincée; il modére les dévoyemens d'estomac & le vomissement désordonné; aussi pris en trois verres de vin au poids de trois dragmes, il resout les suffocations de la matrice.

Description du cumin sauvage second.

Le cumin sauvage second est assez semblable au cultivé, lequel fait plusieurs branches garnies de cinq ou six feuilles, assez grandes & découpées; il produit dans chaque fleur des grandes cornes faites en rond & dentelées, dans lesquelles est la graine comme celle de la nielle.

Lieu. Il croit en Galatie, Sicile, Asie, & celui d'Egypte est plus estimé.

Propriétez. Il a les mêmes vertus du premier sauvage, de plus étant instillé aux oreilles avec de la graisse de veau ou du miel, il guérit leur bourdonnement: étant appliqué avec des raisins secs & du vinaigre, il guérit les meurtrissures: avec du vinaigre il ôte les lentilles noires qui viennent dans le corps; on use, dit Galien, de la graine de cumin, comme de celles de l'anis, du carvi & du persil. Elle est chaude comme celles de ces plantes, elle provoque l'urine & résout les vents.

C U R.

CURE'. Les Curez gouvernent le troupeau de JESUS-CHRIST sous l'Evêque, ils sont les vrais Pasteurs d'une partie des fidéles commis à leur conduite, pour lesquels ils sont obligez de donner leur vie. C'est à eux d'être pénétré plus que personne de la vérité de ces paroles du Prophéte Ezechiel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vita vivet*; c'est-à-dire, que celui qui fera la volonté de Dieu ou son devoir dans son état, sera béni de Dieu, non seulement pour le bien spirituel; mais encore pour le bien temporel. Voici ses devoirs.

Les principaux devoirs d'un bon Curé.

Les devoirs d'un bon Curé se réduisent principalement à six chefs: 1. Envers Dieu. 2. Envers son Evêque. 3. Envers le Clergé. 4. Envers soi-même. 5. Envers ses Paroissiens. 6. Envers son Eglise & autres soins Paroissiaux.

Devoirs des Curez envers Dieu.

1. Le Curé doit souvent converser avec Dieu par l'oraison; s'unir à lui par des actes de foi, d'espérance & de charité, & sur-tout en ses fonctions, aussi bien que dans les difficultez qui se rencontrent souvent en sa charge, qui pour être quelquefois si grande, peuvent le dégoûter, si par l'oraison il ne reprenoit des forces pour y résister, s'y appliquant à l'imitation de N. S. priant dans le Jardin des Oliviers.

2. Il doit toûjours se tenir en la présence de Dieu, avoir un grand zele de sa gloire, une pure intention en tout ce qu'il entreprend; & lorsqu'il aura un bon succès dans ses travaux ou dans ses affaires, qu'il en loué à jamais le Seigneur, à qui toute gloire & tout honneur sont dûs: Qu'à ses loüanges ils joignent les actions de graces.

3. Il doit avoir une grande dévotion envers Notre Seigneur JESUS-CHRIST en la sainte Eucharistie; procurer auprès de ses Paroissiens qu'il soit placé au milieu du grand Autel dans un Ciboire d'argent ou autre métal, selon la commodité, sous un Dais suspendu, ou sous un petit pavillon, ou renfermé dans un Tabernacle le plus embeli qu'il sera possible: que devant icelui on éclaire une lampe toûjours ardente; & quand il le portera en Procession ou aux malades, qu'il soit accompagné, & que ce soit avec beaucoup de respect, de modestie & de devotion.

4. Il doit toûjours vivre en état de grace; & s'il lui arrive par malheur de la perdre, il tâchera de la recouvrer au plûtôt par le Sacrement de Penitence, afin que la vie qu'il donne aux autres, ne lui servé point d'occasion de mort.

5. Il doit administrer dignement les Sacremens, & y avoir une grande dévotion : pratiquer religieusement toutes les cérémonies contenuës dans les Rubriques & dans le Manuel de son Diocese.

6. Il doit dire son Office divin, & célébrer la sainte Messe avec la plus grande préparation, attention & dévotion qu'il lui sera possible : observant exactement les rubriques du Bréviaire, & du Missel de son Diocése, & les heures réglées pour l'Office autant que faire se pourra.

Devoirs des Curez envers leurs Evêques.

1. Le Curé doit instamment prier Dieu pour lui.

2. Avant que d'accepter la charge il doit se faire entiérement connoître, en lui découvrant tout simplement son intérieur, & ensuite d'année en année, ou plus souvent, selon qu'il peut en avoir besoin, lui communiquer la methode qu'il tient à instruire ses Paroissiens, & comme il se comporte en l'administration des Sacremens; & lorsqu'il ne pourra pas le consulter lui-même, il aura recours à son grand Vicaire sur les difficultez de sa charge.

3. Il doit soigneusement garder ses ordonnances, les faire garder par les Paroissiens, & lui obéir en tout ce qui concerne sa Juridiction.

4. Il le doit avertir des desordres & des scandales publics, s'il n'y peut autrement remédier.

5. Il doit prendre de lui les saintes Huiles en tems & lieu.

6. Il doit assister au Synode quand il se tient, & aux autres assemblées qui se font de sa part, quand il sera mandé.

7. Il ne doit recevoir aucun Ecclesiastique, Vicaire ou Prédicateur, qui ne soit aprouvé de lui, ni même aucun Etranger qui ne fasse paroitre des lettres testimoniales de son Ordinaire : & il l'avertira aussi quand quelqu'un des Prêtres de son Eglise manquera à son devoir.

Devoir des Curez envers leur Clergé.

1. Le Curé doit attirer, gagner & gouverner son Clergé autant qu'il sera possible par amour, par services, par faveur, &c. se souvenant qu'à l'exemple un souverain Pasteur des ames, *non venit ministrari sed ministrare, venit quærere, & salvum facere quod perierat. Matth. Cap. 20. v. 28. & Luc. cap. 19. v. 10.* Il doit enfin avoir un cœur fraternel & charitable envers tous ses confreres.

2. Il doit réserver l'autorité & la sévérité pour en user rarement ; & plus par nécessité qu'autrement.

3. S'il se trouve quelque Prêtre ou Eclésiastique necessiteux & indécemment acommodé, & qui auroit besoin de quelque assistance pour faire les fonctions en l'Eglise, il lui procurera quelque largesse, afin de le gagner par-là à son devoir, & par son exemple en gagner d'autres.

4. Pour satisfaire à ces dépenses & autres semblables, comme pour assister soigneusement un Ecclésiastique tombé en maladie, ou pour en secourir un autre passant qui en auroit besoin, il faut qu'il procure auprès des personnes pieuses quelques aumônes à cet effet.

5. Il fera ensorte par ses exhortations que les Ecclésiastiques ne soient vûs sans leur habit long, même par les chemins, ou ils peuvent trousser leur soutanne, soit a cheval, soit à pied.

Que leur tonsure & couronne soient renouvellées du moins les veilles des jours solemnels, & de quinze en quinze jours, & s'ils le peuvent chaque semaine : les portant a se la faire les uns aux autres, sans aller pour cela chez les barbiers.

Que leurs cheveux & leur barbe soient modestes & differens de la mode du siécle.

Que l'on ne prête pas de soutane, ni de robe aux Prêtres qui viennent de dehors en habit court, pour dire la Messe, afin de les obliger une autre fois a ne plus marcher sans l'habit Ecclésiastique.

Que l'on ne dise pas la Messe avec la soutanelle jusqu'aux genoux, cela étant contre la Rubrique, & encore moins avec une simple casaque.

6. Il veillera que l'on fasse en tems réglé des Conférences clericales, de Théologie morale, des rubriques, du plain-chant; & entr autres de la conduite & direction interieure, & autres matieres spirituelles.

7. Il conviera de tems en tems quelque Eclésiastique à sa table, le traitant fraternellement pour lui gagner le cœur a son devoir, & d'ailleurs l'éloigner des compagnies moins sortables a sa condition.

8. Il tâchera de faire ensorte que les Ecclésiastiques de la Paroisse logent & vivent ensemble, si faire se peut, afin que l'ordre & la discipline en soit mieux observée, ou tout au moins il tiendra la main très-exactement qu'ils ne fréquentent pas les cabarets, le jeu, la chasse, les festins, & autres exercices scandaleux qui leur sont deffendus par les saints canons de l'Eglise.

9. Il leur donnera des emplois conformes à leur condition, leur faisant instruire les enfans, visiter les malades, catéchiser les ignorans, &c.

10. Enfin, il doit avoir soin que l'Office divin & public soit célébré avec dévotion par son clergé, que l'on y évite les anticipations ordinaires, qui portent bien souvent les peuples au méptis de la Religion & des choses saintes.

Devoirs des Curez envers eux-mêmes.

1. Le Curé doit avoir un cœur de juge envers soi-même pour connoître la griéveté de ses propres fautes, qui ne peuvent être petites en une personne constituée en une si haute dignité. De plus il doit attribuer à sa négligence, imprudence & manque de zele, la plûpart des fautes des paroissiens pour en faire des pénitences & satisfactions convenables.

2. Il doit avoir un grand soin de la pureté de sa conscience ; & pour la conserver il doit se confesser souvent, au moins une ou deux fois chaque semaine.

3. Il doit avoir une grande pureté d'intention en toutes ses fonctions ecclésiastiques, n'aiant autres fins que la gloire de Dieu, l'édification du prochain, & le salut, tant de son ame, que de celles qui lui sont sujettes & commises en charge.

4. S'il peut, il aura un Directeur spirituel, le verra de tems en tems pour prendre ses avis, & conférer avec lui de l'interieur de son ame.

5. Il doit lire souvent l'Ecriture Sainte avec intention d'en connoître les vérités pour en profiter, & pour cet effet il se servira de quelques bons Commentaires ; tels que Maldonat, Menochius, Tirin Cornelius *à Lapide*, &c.

6. Il doit lire les livres, & étudier les matieres qui concernent sa profession, suivant en cela exactement ce qui lui sera prescrit par son Directeur.

7. Il doit régler si bien son tems qu'il ne soit jamais oisif, ni aussi trop embarrassé d'affaires fautes de les prévoir en tems & lieu.

8. Il doit porter toujours la soutanne & l'habit convenable à un Prêtre, sans vanité & superfluité. faire souvent renouveller sa couronne, laquelle sera d'une grandeur convenable, porter les cheveux courts & la barbe modestement a commodée, se conformant en tout cela aux anciens Canons de l'Eglise.

9. Il doit vivre frugalement, & n'avoir rien de splendide en sa maison, honorant par-là l'humilité & la pauvreté de Notre-Seigneur Jesus-Christ.

10. Il doit avoir un amour reglé, & raisonnable envers ses parens, sans se retrancher du nécessaire, ni sans diminuër la part des pauvres pour les avancer.

11. Il doit fuir les mauvaises compagnies principalement celle des filles & des femmes, des hérétiques, des libertins, des fénéants; comme aussi celle des mauvais Prêtres, qui par leur vie & leur mauvais deportemens, avilissent & deshonorent leur ordre & leur ministere.

12. Il ne doit jamais entrer aux tavernes, aux cabarets, pour y boire & manger (si ce n'est en voyageant) ni aller à la comedie & autres spectacles.

13. Il doit sur toutes choses éviter les péchez d'impureté, l'avarice, la gourmandise & l'oisiveté.

Devoirs des Curez envers ses Paroissiens.

1. Le Curé doit avoir un grand zéle pour le salut de leurs ames, les aimer tous ardamment & également ; avoir une maniere aisée & douce qui donne à ses Paroissiens une facilité à l'aborder, s'insinüant dans leur esprit, & traiter avec eux dans une grande douceur d'esprit & de paroles.

2. Il doit avoir un cœur de mere envers tous, pour supporter patiemment les peines & les difficultez qu'il trouvera à les élever à la perfection de la vie chrétienne, aïant compassion de leur infirmitez spirituelles, de leurs rebellions & de leurs resistances au bien ; il doit même faire éclater sa bonté, en souffrant patiemment leurs persécutions, médesances & injures.

3. Il donnera bon exemple à tous prenant garde qu'il n'y ait rien de scandaleux dans sa maison, mais au contraire, que tous ceux de sa famille édifient le prochain par l'odeur de leur bonne vie.

4. Il doit dire ou faire dire la Messe tous les jours ausquels les Paroissiens sont obligez de l'entendre, & faire le Service divin conformémens aux Statuts & Réglemens du Diocése, à l'heure reglée, avec modestie & dévotion.

5. Comme bon Pasteur, il doit nourrir son troupeau de la parole de Dieu, lui enseignant tout ce qu'un bon chrétien doit savoir, faire & croire pour être sauvé, & particuliérement la maniere de bien & utilement recevoir les saints Sacremens ; & partant pour les rendre capables, il est obligé de faire le Catéchisme les Dimanches & Fêtes solemnelles de l'année.

6. Il doit outre cela le plus souvent qu'il pourra, faire une demi-heure d'exhortation a son peuple pendant la Messe, reprenant avec prudence & hardiesse les péchez publics : & pour cet éfet prêcher souvent les rigueurs épouvantables de la Justice divine, du jugement dernier, des peines de l'enfer, & de semblables matieres qui peuvent exiter le peuple à se convertir, & à faire pénitence. Mais quant au Tribunal de la confession, il doit agir avec une très-grande douceur ; parlant plûtôt à ses pénitens de la misericorde de Dieu, que de sa justice, les encourageant de déclarer avec toute confiance leurs péchez pour en obtenir le pardon.

7. Il doit pareillement avoir un grand soin de ces choses, en procurant l'établissement, & ordonnant qu'on y enseigne la doctrine chrétienne ; les y visitant souvent, pour voir si on s'y comporte comme il faut.

8. Il doit administrer les Sacremens à son peuple toutes les fois qu'il en est raisonnablement requis, même jusqu'a exposer sa vie quand il s'agit du salut des ames de ses Paroissiens, en quoi toutefois il est besoin de précaution, & maturité de jugement, de crainte que rendant service au particulier, il ne se rende inutile au général : il doit aussi les convier, & inviter souvent à la fréquente Confession & Communion ; par exemple, les premiers Dimanches des mois, & les Fêtes principales de l'année, se rendant assidu au Confessional, autant que faire se pourra, recevant benignement, & sans aucune exception de personne, ceux qui se présenteront sans faire paroitre aucun ennui, ou dégoût.

9. Il doit avoir un très-grand & très-particulier soin des malades, tant en ce qui regarde leur bien spirituel, que le temporel, les exhortant à se confesser & communier au commencement de leur maladie ; les visitant ou faisant visiter tous les jours, ceux-là principalement qui auront reçû le Sacrement de l'extreme-onction, & qu'on juge dans le danger probable de mort, les recommandans aussi aux prieres publiques des Paroissiens, à leurs charitez & aumônes ; au cas qu'ils en aient besoin.

10. Il doit particuliérement prendre garde sur ceux qui menent une vie mauvaise, & scandaleuse ; & tâcher de les convertir à Dieu : que s'ils sont pécheurs publics, ou notoirement dans l'occasion prochaine du péché, leur refuser l'usage, & l'administration des Sacremens desquels ils sont indignes : mais discretement, avec prudence, & conseil.

11. Il doit faire tout son possible pour empêcher les procès, & les chicane

chicanes, en accordant incontinent, & terminant, si faire se peut, leurs differends : reconciliant ceux qui ont des haines & inimitiez ; se gardant sur tout d'être partial, ni de soûtenir les uns au préjudice des autres.

12. Pour le secours & consolation spirituelle, & temporelle des malades, il doit établir quelque compagnie de femmes vertueuses, qui contribuent les unes de leurs moïens temporels, les autres de leur industrie ; le tout selon le Reglement de ce qui en est établi en divers lieux.

13. Il doit garder une exacte residence, s'absentant rarement de la Paroisse, faisant sa demeure proche l'Eglise autant que faire se pourra pour la commodité de ses Paroissiens, pour pouvoir plus facilement, & plus promptement subvenir aux necessitez qui peuvent arriver.

14. Il doit en tems & lieu visiter avec adresse chaque famille de sa Paroisse, & converser discretement avec les particuliers, afin que connoissant plus certainement tout ce qui se passe, il puisse avec prudence & charité remédier aux maux, tant généraux que particuliers.

15. Pour connoitre plus facilement l'état de toute sa Paroisse, il sera bien à propos d'en faire une visite générale tous les ans, entre Paques & la Pentecôte, dressant un registre qui contienne distinctement chaque famille, le lieu, la demeure, le nom, le surnom, l'âge, & la condition d'un chacun, marquant ceux qui ont été confessez à Paques par la lettre P, ceux qui auront été communiez C, ceux qui auront été confirmez, Chr.

Devoirs des Curez envers leur Eglise.

1. Le Curé doit avoir un grand soin de la netteté & de l'entretien de son Eglise, & pourvoir qu'elle soit bien close, & bien fermée de tous côtez ; ne permettant pas qu'il y ait aucun lieu destiné pour y laisser les balieures & ordures.

2. Il doit faire ensorte que le tabernacle, & custode, où repose le saint Sacrement de l'autel, les fonts baptismaux, & le lieu où l'on met les saintes huiles, soient appropriez, ornez, & fermant a clef qu'il gardera surement, & qu'il tiendra en sa chambre.

3. Il doit prendre garde que les ornemens soient bien entretenus, qu'ils ne soient pas déchirez, ni décousus, que les napes soient bien blanches, sans taches de cire, & qu'elles soient couvertes de tapis : que les images soient nettoiés de la poussiére de tems en tems ; & qu'il n'y en ait aucune exposée qui soit notablement difforme, ou qui represente quelque nudité qui puisse offenser la vûë, ou exciter quelque risée.

Sur tout que tout ce qui touche immediatement à l'Eucharistie, & ce qui sert aux divins Mysteres à l'Autel, soit bien net, & bien propre ; savoir le calice, la patène, la palle, les corporaux, les purificatoires, les aubes, les amits, les chazubles, les manipules, les étoles & les ceintures, &c.

Que la Sacristie soit nette & bien propre, & qu'elle soit bien garnie d'ornemens, selon la diversité des couleurs, bien propres, quoique moins riches, & le tout selon les rubriques du Diocese.

4. Il doit avoir soin qu'on satisfasse aux obits, fondations, & legs pieux, faisant ensorte qu'il soient fidelement accomplis en ce qui regarde le spirituel, & que le temporel de l'Eglise soit fidelement administré, ne permettant pas qu'il soit emploié aux négoces seculiers comme seroit à paier les tailles, impositions, ou levées de soldats. Que les Marguilliers s'acquittent bien de leur charge, n'emploiant pas le revenu de l'Eglise à des festins, processions, &c. Qu'a la fin de châque année les comptes soient fidelement rendus.

5. Il doit tenir de bons & fidéles registres : 1. des baptêmes : 2. des mariages : 3. des sepultures : 4. de la confirmation ; marquant en chacun les noms, & les surnoms, la qualité, le jour, le mois, & l'an, avec les témoins qui ont été presens, le tout suivant les formulaires ajoûtez a la fin du Rituel.

6. Il doit prendre garde soigneusement quand il reçoit quelque testament, d'y apporter toutes les chauses, & conditions necessaires pour les rendre valides, & qui puisse subsister en cas de contestation, & de debat, en conservant très-exactement les minutes, comme aussi tous autres actes, & fondations concernant le bien de l'Eglise, & son revenu ; ensorte qu'il puisse être qualifié du titre de prudent, & fidéle dispensateur, tant des sacremens, que des biens de son Eglise épouse de Jésus-Christ.

7. Il doit faire son possible pour détruire quantité d'abus qui sont introduits dans les Paroisses par la negligence des Pasteurs, comme : 1. Que les Laïques ne portent de surpelis, chapes, &c. 2. Que les Prêtres ne quittent leur surpelis, ou tabat pour dire la Messe. 3. Que les femmes, ou filles ne fassent la quête dans l'Eglise. 4. Que les Laïques n'approchent pas trop des Autels. 5. Que l'on n'use de chapelles domestiques dans la Paroisse sans grande nécessité. 6. Avertir les parens de ne faire coucher avec eux leurs enfans petits, ou grands. 7. De ne faire coucher ensemble les enfans de divers sexe quoique très-jeunes. 8. De ne souffrir les cajoleries dans l'Eglise à qui que ce soit. 9. Que dans les Catechismes les garçons soient separez des filles. 10. Qu'il y ait une maitresse pour instruire les filles de la Paroisse, & un maitre pour les garçons. 11. De ne differrer trop long-tems à faire confirmer les enfans. 12. De les faire confesser aux principales Fêtes de l'année, & les instruire soigneusement pour la premiere Communion.

Ce qu'un Curé doit faire tous les jours de sa vie.

1. Observer exactement le reglement de vie qu'il s'est proposé aux exercices spirituels.
2. Faire la lecture spirituelle, & commencer par l'Ecriture sainte.
3. S'appliquer à l'étude.
4. Visiter les malades.
5. Faire une demi-heure d'Oraison.
6. Faire reflexion sur l'état de la Paroisse, pour voir les desordres qui s'y commettent, afin d'y remedier au plûtôt.
7. Dire son Office devotement & au tems prescrit, si faire se peut.
8. Emploier le tems utilement.

Ce qu'il doit faire toutes les semaines.

1. Se confesser une fois ou deux.
2. Changer les purificatoires du calice pour la Messe.
3. Se préparer pour la prédication ou Catechisme qu'on doit faire.
4. Faire prévoir aux Ecclesiastiques les offices extraordinaires qu'on doit chanter.
5. Faire quelque conference des cas de conscience, des cérémonies, de l'état & du devoir des Ecclesiastiques avec les Prêtres de sa Paroisse.

Ce qu'il doit faire tous les quinze jours.

1. Renouveller les hosties consacrées qui se gardent au tabernacle pour la communion des malades.
2. Visiter les écoles des enfans pour y maintenir l'ordre & la discipline.
3. S'informer soigneusement de tout ce qui se passe en sa Paroisse, afin d'obvier aux desordres & scandales qui pourroient arriver.
4. Prendre conseil de quelque personne docte & experimentée touchant les difficultés qui se rencontrent en l'administration de sa charge, si la necessité le veut.

Ce qu'il doit faire tous les mois.

1. Lire attentivement les presens devoirs du Curé, quelque chose du bon Curé de Monsieur Dognon, & des avertissemens aux Curez de Monseigneur l'Archevêque de Consence.
2. Voir & conferer avec son Directeur spirituel pour les difficultez de sa conscience, & l'avancement à la vertu, si la commodité le permet.
3. Visiter les Ecclesiastiques de son Clergé.
4. Avoir soin qu'on change les napes des autels, & principalement les corporaux s'il en est besoin.

Ce qu'il doit faire tous les trois mois.

1. Faire quelque confession extraordinaire par reflexion sur ses actions, & à un autre Confesseur qu'a l'ordinaire, selon l'avis de son Directeur.
2. Faire un petit registre ou memorial des défauts dont on se sera aperçû, afin de s'en corriger.
3. Faire nettoier les images & le tabernacle.

Ce qu'il doit faire tous les six mois.

1. Lire les cas reservez, tant à son Evéque Diocesain, qu'au Pape.
2. Visiter les Ornemens & meubles de son Eglise, pour les faire reparer, changer ou accommoder, en cas qu'il en soit besoin.
3. Passer par sa mémoire chaque famille : voir comme on s'y comporte ; s'il s'y trouve quelque desordre, chercher les moiens d'y remédier.
4. Faire nettoier l'Eglise & les voutes.
5. Conferer avec les Marguilliers des affaires de la fabrique.

Ce qu'il doit faire tous les ans.

1. Faire les exercices spirituels, choisissant pour cet effet le tems & lieu le plus propre.
2. Renouveller les Officiers de sa Paroisse, suivant la coûtume.
3. Recevoir & examiner les comptes des mises & receptes des biens de l'Eglise pendant le tems de leurs charges, comme Député de Monseigneur son Evêque, & en vertu de la commission a lui adressée.
4. Lire les Rubriques du Breviaire, Missel & Rituel Diocesains, pour se perfectionner de plus en plus en l'acquit de sa charge.
5. Pourvoir aux abus & desordres qui se commettent ordinairement aux tenuës des marchez ou foires, avec profanation des jours de Fétes.

Finalement il faut en tout tems.

1. Garder une ponctuelle & exacte residence.
2. Eviter les mauvaises compagnies, & l'engagement aux affaires du monde.
3. Instruire ou faire instruire les Clercs de sa Paroisse.
4. Faire inviolablement chaque jour l'Oraison mentale du matin, la lecture spirituelle a l'heure reglée, & l'examen général du soir.
5. Faire souvent des actes de foi dans ses fonctions Ecclesiastiques, d'esperance dans les adversitez ; mais sur tout & a toute rencontre de charité envers Dieu & le prochain.
6. Servir Dieu par presence, volonté & imitation.
7. Avoir un grand zele du salut des ames, sur tout de celles qui lui sont commises.
8. Respecter & honorer son Evêque, obéïssant à tous ses ordres & reglemens comme venant de Dieu, les publiant à son peuple, l'exhortant à les observer exactement. Enfin, il doit appliquer toutes ses oraisons, sacrifices & lectures spirituelles, pour obtenir la fin a laquelle tout bon Curé doit tendre, & c'est la gloire de Dieu, le salut de son ame, & de celles de ses Paroissiens.

AVERTISSEMENT.

Quelques-uns de mes amis m'ont conseillé de mettre ici les devoirs & obligations d'un Curé, lui pouvant être utiles même pour son temporel, quoiqu'on les trouve dans le Recueil de mes Lettres imprimées sous le nom de Monseigneur notre Archevêque, en l'année 1693. & dans les autres

Lettres qui sont contenuës dans la seconde impression. Les seculiers y trouveront aussi de grands avantages & utilitez pour prosperer dans le monde, & éviter des maux qui souvent causent la ruine des maisons: ce qui est facile à voir dans les avis qu'il lui doit donner sur le Sacrement de penitence; car les malheurs, pauvretez, miseres, qui lui arrivent en cette vie dans les pertes de sa santé, & de ses biens, pour l'ordinaire n'ont point d'autre principe que des confessions malfaites; je defere à l'avis qu'on m'a donné, & je dis qu'un bon Curé doit donner les instructions suivantes à ses Paroissiens.

Avis qu'un bon Curé doit donner à ses Paroissiens touchant le Sacrement de Penitence.

Si vous aviez une maladie corporelle, & que votre Medecin vous ordonnat des remédes que vous connoitriez n'être pas bons pour n'avoir fait aucun effet, & ne vous avoir purgé en aucune maniere, après en avoir pris plusieurs fois, vous le quitteriez, & vous ne vous serviriez plus de lui, & si vous faisiez autrement, vous connoissez bien que ce ne seroit pas vouloir votre santé, mais plûtôt vouloir avancer votre mort: il en est de même si votre ame est atteinte d'une maladie mortelle par quelque habitude au péché mortel, si vous vous en êtes confessé plusieurs fois, & que vous n'aiez point quitté cette méchante habitude ou totalement ou au moins en partie, je vous donne avis qu'il est bon que vous cherchiez un autre Confesseur, & quittiez le votre après avoir bien prié Dieu pour en trouver un bon.

Un malade ne se soucie guére de vivre, si aiant la gangrene ou une plaie dangereuse, il se sert toûjours d'un Medecin qui flatte sa plaie & y fait mettre du cotton & de la soie, quand il y faudroit mettre le fer & le feu; si vous êtes dans le péché mortel, votre maladie est de cette nature que le fer ou le feu y est necessaire; & ainsi votre Confesseur vous doit imposer une penitence qui soit propre selon le Concile de Trente, & pour punir vos péchez passez, & pour vous aider à les éviter à l'avenir. S'il ne vous ordonne une penitence medecinale; mais se contente de vous ordonner quelques *Pater* & quelques *Ave;* Jugez vous même si vous sortirez de cette dangereuse maladie.

Vous connoitrez que votre Medecin spirituel est fidele à son ministére s'il vous renvoie lors que refusez de faire la penitence medecinale, c'est-à-dire, celle qui est absolument necessaire pour vous retirer du péché mortel dans lequel vous croupissez, ou de celui auquel il prevoit qu'infailliblement vous retomberez.

Ces sortes de penitences medecinales, sont par exemple, de vous abstenir durant un certain tems determiné, du cabaret, ou de boire une certaine partie d'eau avec le vin, si vous beuvez; De n'aller plus au breland, si vous joüez; De baiser la terre ou de donner telle aumône aussi-tôt après être retombé dans le péché, dans le jurement ou dans quelque péché d'habitude; De ne vous trouver jamais seul avec une telle personne; D'aller vous confesser au plûtôt quand vous serez tombé dans le péché mortel; De donner une telle aumône aux pauvres, au cas que vous n'aiez pas restitué en un tel tems; Si vous êtes dans une paresse de votre salut, une penitence medecinale seroit de vous aprocher souvent des Sacremens, d'assister aux Prônes & grandes Messes de votre Paroisse, de lire tous les jours à certaine heure de bons livres spirituels, de faire une retraite de huit jours, qui est un remède salutaire à toute sorte de vice.

Un malade qui ne voudroit pas prendre une medecine qui seroit bonne & salutaire, est censé ne vouloir pas guérir de sa maladie, sur tout s'il n'y avoit que ce seul remède qui le pût guérir: si cela est vrai, comme vous le connoissez bien, jugez en quel état vous seriez, si vous refusiez ces sortes de penitences medecinales, & que vous allassiez vous confesser à quelqu'un qui ne vous en ordonnat point de semblables.

Croiez que vous êtes dans le dernier peril de votre salut, si votre Confesseur differant l'absolution, & vous renvoiant jusques à ce qu'il ait connu quelque avancement en votre conduite, vous allez à un autre Confesseur, ne croiez pas que pour en trouver un qui vous la donne, après qu'un autre vous l'aura refusée, vous soiez en assurance. Et souvenez-vous qu'on ne sauroit avoir un trop bon Medecin lors qu'on est dans une dangereuse maladie, & que c'est avoir perdu le bon sens que de s'en tenir à un Chirurgien flatteur ou ignorant, lorsqu'on peut en avoir un habile & experimenté.

Et votre Confesseur vous sera bon & fidéle, s'il vous refuse l'absolution, supposé que vous soiez dans l'ignorance des principaux mysteres de notre Religion, tels que sont l'unité d'un Dieu, la Trinité de personnes, l'Incarnation du Fils, l'immortalité de l'ame, que la Gloire du Paradis est donnée à ceux qui meurent dans la grace de Dieu, & les peines de l'Enfer à ceux qui meurent dans le péché mortel, enfin si vous êtes dans l'ignorance du Sacrement de l'Eucharistie & de la Penitence.

Si vous êtes pere ou mere, maître ou maitresse, & que vos enfans ou serviteurs soient dans l'ignorance des articles ci-dessus, vous devez craindre que votre Confession ne soit un sacrilege, si on vous absout en cet état, n'aiant rien fait de votre côté pour les instruire de ces choses.

Si vous vous trouvez engagé dans quelque occasion prochaine du péché, ne trouvé pas mauvais si vous n'êtes pas absous, & si on differe l'absolution jusques à ce que vous soiez sorti de cette occasion.

Si vous avez coûtume d'offenser Dieu dans le cabaret, ou par l'excès du boire, ou par les despenses excessives, ou par le danger des mauvaises compagnies, ou par les desordres que vous causez en votre maison, on ne vous donnera pas l'absolution, si vous ne promettez de n'y plus aller, pendant le tems qu'il vous sera ordonné.

Si vous savez par votre propre experience que vous vous exposez à un évident peril d'offenser Dieu mortellement, lorsque vous frequentez les cabarets, les danses, les jeux, les promenades & conversations nocturnes, les autres semblables occasions, vous devez être renvoié sans absolution, si vous n'êtes resolu de ne vous y exposer plus volontairement; & si on vous la donne, croiez que vous êtes comme ce malade qui a la gangrene ou une plaie mortelle, & qui veut qu'on la flatte, au lieu qu'il doit souhaiter qu'on ne l'épargne point; & que vous êtes du nombre de ceux-là qui aiment mieux la mort que la vie, leur perte que leur salut. Ainsi ne manquez de quitter ce Medecin spirituel, pour avoir recours à un autre qui vous soit plus fidéle & plus salutaire.

Si vous avez des procès, ou criminels ou civils qui vous servent d'occasion prochaine d'inimitié ou de scandale; & si pour ce sujet vous ne vous parlez, ou ne vous visitez point, quand les devoirs communs vous y obligent, ou faites d'autres péchez qu'on dit ne pouvoir éviter durant les procedures, saint François de Sales dit que les personnes qui sont en cet état, & ne veulent point prendre la voie d'accommodement, ne meritent pas de manger le pain des Anges, & les Conciles fulminent des anathemes contre ces sortes de gens. Ainsi vous ne devez point être absous que vous n'aiez terminé vos differends, si ces procès vous entretiennent dans des dissentions scandaleuses & incompatibles avec la charité chrétienne par la mauvaise disposition de votre esprit; & souvenez-vous de ce que nous vous avons dit souvent de venir à nous: afin que par ce moien vous puissiez mettre fin à ces differends par la voie amiable, ou par quelque arbitre charitable.

Si vous avez une inimitié contre quelqu'un, & qu'elle soit publique & de mauvais exemple, vous devez être renvoié jusqu'à ce que vous aiez reparé le scandale par une reconciliation manifeste. Que s'il ne tient pas à vous de vous reconcilier avec votre ennemi, qui refuse la reconciliation ou la satisfaction raisonnable, il suffira que vous fassiez connoitre au public que vous avez fait du moins votre devoir, & que vous êtes prêt de vous reconcilier quand votre partie le voudra: Si vous êtes parent de votre ennemi, vous ne serez point absous, si vous n'êtes resolu de frequenter ou visiter votre parent, selon les regles ordinaires du parantage.

Vous ne serez point absous d'une médisance qui est péché mortel, que quand vous aurez reparé la reputation, & même tous les dommages criminels & civils qui s'en sont ensuivis, & qui pourroient encore s'en ensuivre, s'ils peuvent être reparez presentement: Sur tout si vous avez differé cette reparation après l'avoir déja promise à votre Confesseur.

Si votre médisance a été publique, la reparation doit être publique; si vous êtes cause qu'un autre ait medit, vous serez obligé à faire reparer, ou à reparer vous-même le tort qui aura été fait.

Si vous êtes chef de famille, & que vous aiez souffert impunément que vos enfans ou domestiques aient medit en votre presence; & ne l'avez pas empêché, le pouvant faire, vous ferez faire la reparation, ou vous la ferez vous-même, si la personne qui a medit & detracté ne la fait pas, lorsque le médisant vous a voulu défendre ou vous vanger.

Si vous avez imposé à celui dont vous parliez mal, une fausseté, vous vous dedirez, même avec serment, s'il est necessaire: & vous ferez ensorte que si ceux à qui vous l'avez dit, l'ont publiée à d'autres, ils leur fassent aussi savoir que c'étoit une fausseté: mais si en medisant vous avez dit vrai, vous ne laisserez pas de reparer l'honneur de la meilleure maniere que vous pourrez, ou que le Confesseur vous l'ordonnera.

Si vous avez medit d'une personne en sa presence, vous serez obligé de lui en demander pardon, à moins que vous ne fussiez au dessus de celle que vous auriez offensé, & en ce cas une petite amitié seroit censée une satisfaction suffisante.

Si la personne à qui vous avez mal parlé d'une autre, ne s'en souvient plus, & qu'il y ait apparence qu'elle ne s'en resouviendra jamais & qu'elle n'ait pas crû ce que vous lui avez dit; il n'est pas necessaire de lui en rappeller la memoire, mais si elle s'en souvient encore ou qu'elle le croie, si elle est absente, il lui faut écrire pour la desabuser, au cas que votre Confesseur le juge à propos.

Que si la chose que vous avez dite est vraie & publique, ou bien si vous l'avez dite sans faire connoitre la personne, quoique vous aiez peut-être péché contre la charité, vous n'êtes obligé à aucune reparation.

Que si vous retenez ou avez pris injustement le bien d'autrui, & que vous ne l'aiez pas restitué effectivement en tout ou en partie, si vous êtes en pouvoir de le faire, & si vous avez déja manqué à la promesse que vous aviez faite à votre Confesseur de la restituer, vous ne devez pas vous étonner si on vous differe l'absolution jusques à ce que vous aiez satisfait pour le tout ou en partie, si vous ne le pouvez entierement; que si on vous la donne ne croiez pas être pour cela en sureté de conscience.

Vous restituerez & le capital & les interêts, & même les dépens & dommages que vous pourriez avoir causé si vous avez derobé quelque chose, ou quelque somme qui portoit interêt à celui à qui vous avez fait tort.

Si c'est par quelque mauvais conseil ou par des rapports injustes que vous avez causé quelque dommage à un autre, vous devez restituer tout ce dommage.

Vous rendrez ce que vous avez trouvé, si vous connoissez le maitre à qui appartient ce que vous avez trouvé, que si vous ne le connoissez pas, vous tacherez de vous informer qui est celui qui a perdu la chose trouvée, & consulterez votre Confesseur, pour savoir ce que vous en devez faire, si vous ne pouvez connoitre celui qui l'a perduë.

Si vous avez debité de l'argent faux pour du bon ou du leger pour du pesant, restituez la valeur du dommage à celui qui le souffre, ou si vous ne le connoissez pas, restitués selon l'avis de votre Confesseur.

Vous ne devez pas être absous si vous avez de faux poids, ou de fausses mesures, qu'après que vous les aurez quittez, ni si vous avez des papiers d'autrui, qu'après que vous les aurez rendus, s'ils leur sont necessaires, & que vous le reteniez injustement.

Si par adresse, par fourberies ou par autres moiens injustes vous avez porté dommage au prochain, & si pour gagner quelque procès vous

vous avez suprimé quelque piéce importante, ou en avez supposé quelque fausse; ou enfin si par d'autres inventions, par crédit ou par quelqu'autre voïe que ce soit, vous avez gagné une cause ou vous n'aviez aucun droit, vous serez sans doute renvoïé, & vous n'aurez pas l'absolution, si vous ne restituez, ou si vous ne faites restituer autant que vous pourrez le principal, les intérêts, dépens & dommages que vous aurez causé.

Vous devez consulter votre Confesseur pour savoir si vous avez un droit & titre légitime pour recevoir l'intérêt de l'argent, si vous en avez prêté.

Si depuis peu vous avez commis quelque péché mortel, que vous commettez par habitude, vous serez renvoïé jusqu'à ce que vous aïez donné des marques de votre repentir & de votre pénitence, si votre Confesseur par sa prudence n'en disposoit autrement, voïant en vous une contrition & une disposition qui lui donne lieu de croire que vous ne retomberiez plus.

Si vous êtes sujet à retomber souvent dans des péchez mortels, parce que vous êtes dans l'occasion prochaine, de laquelle vous pouvez sortir, vous serez renvoïé jusqu'à ce que vous en soïez dehors : que si vous n'en pouvez sortir, vous ne serez point absous que vous n'aïez donné des preuves d'un véritable désir de vous en corriger, par l'obéïssance exacte à ce qu'il vous aura ordonné.

Si vous retombé souvent au même péché mortel par habitude, vous serez renvoïé comme si vous étiez dans l'occasion prochaine du péché, si vous ne donnez des marques suffisantes du désir sincere que vous avez de vous en corriger; & votre désir sera sincere, si après votre derniere confession vous retombez moins souvent, ou en de moindres fautes, si vous vous en repentez plûtôt, & si vous en faites une pénitence plus ample.

Nous avons crû vous devoir donner ces avis pour décharger notre conscience, & ne pas trahir notre ministére, dans la grande liberté que nous vous avons toûjours donné, & que nous vous donnons encore, d'aller à confesse à d'autres qu'aux Prêtres de cette Eglise, eû égard au grand nombre de communians de cette Paroisse, & afin que de votre part vous preniez bien garde à qui vous vous adresserez quand vous irez vous confesser. Le bon Pasteur de nos ames en saint Mathieu, vous donne ces avis: *Cavete ab hominibus, qui veniunt ad vos, &c.* Tenez vous bien sur vos gardes, & voïez à qui vous devez avoir à faire; car il y en aura qui viendront à vous sous la peau d'un agneau, & seront des loups ravissans: il s'en trouvera toûjours parmi ceux qui exercent ce saint Ministére, comme il s'en trouva dans la compagnie de Nôtre-Seigneur, toûjours quelqu'un qui trahira son maître, toûjours quelqu'un qui sera intéressé dans l'administration de ce Sacrement, comme le fut le malheureux Judas dans son emploi & dans ses fonctions Apostoliques.

Que si pourtant vous ne voulez pas vous servir pendant la quinzaine de Pâques, de la liberté que nous vous donnons, & que vous vouliez vous confesser à ceux de notre Eglise, conformément au saint Concile de Latran, nous vous conjurons par l'intérêt que nous prenons dans votre salut, d'entrer dans les sentimens du grand Archevêque de Milan saint Charles Borromée, qui fit une Ordonnance, par laquelle il enjoint au peuple de son Diocese de se présenter au tribunal de la pénitence, aux jours & semaines qui seront indiquez par leurs Curez dans le cours du saint Carême, & ce qui se pratique en divers endroits du Roïaume, & même dans ce Diocese avec tant d'utilité, afin que nous puissions vous donner les secours que vous pouvez attendre de nous; ce qui ne se pourroit faire si tout le monde se réservoit à la quinzaine de Pâques : il est même de l'esprit de l'Eglise de se confesser dès avant le Carême, comme on le remarque dans un Capitulaire de Theodulphe Evêque d'Orleans, inseré dans la suite des Conciles, par lequel il est ordonné que le peuple commenceroit à se confesser dès la premiere semaine avant le Carême, pour que ceux qui ne fréquentent que rarement les Sacremens, & qui sont dans quelque désordre, puissent se disposer par la pénitence que le Prêtre ordonnoit, à sortir de ce malheureux état, & se mettre dans celui qui est nécessaire pour faire la Communion Pascale. *Unâ hebdomadâ ante initium Quadragesimæ confessiones Sacerdotibus dandæ sunt, pœnitentia accipienda.*

AVERTISSEMENT.

Un bon Curé étant convaincu que les retraites publiques sont un moien pour perfectionner les bons & convertir les méchans, il fera faire une retraite publique toutes les années à son peuple, dans les tems les plus commodes, où il ne travaille pas beaucoup; il doit commencer par les femmes & les filles.

Avis pour la Retraite.

PREMIER AVIS. *Silence.* On ne parle point du tout à la retraite, non plus que si l'on n'avoit pas l'usage de la parole. On observe ce silence, non-seulement dans le lieu de la retraite, mais aussi en allant à l'Eglise, en venant à la retraite, & lorsqu'on s'en retourne chez soi.

On garde ce silence pour deux raisons.

1. Par respect à la présence de Dieu & pour sa divine parole. Quand le Roi parle on se tait par respect pour l'écouter.

2. En esprit de pénitence, pour tâcher de réparer tant de fautes que nous avons commises par le mauvais usage de la langue.

II. AVIS. *Modestie.* Ce n'est point assez de garder le silence, il faut aussi faire paroître une grande modestie, tant dans la sale de la retraite, que dans l'Eglise, dans les ruës, & même dans la maison.

Cette modestie consiste à se tenir dans une posture modeste, ne point tourner la tête de côté & d'autre pour voir ce qui se passe, tenir les yeux baissez le plus qu'il est possible en esprit de pénitence.

On doit garder cette modestie.

1. Par un sentiment de respect pour la Majesté Divine, devant qui les Anges tremblent, & qui est dans ce lieu d'une maniere toute particuliere. Tenons-nous dans cette posture comme des criminels en présence de leurs Juges. Pensons souvent que Dieu nous regarde: que notre modestie paroisse devant tous les hommes, disoit saint Paul; car le Seigneur est proche de nous. *Philip.* 4.

2. Pour mieux comprendre ce qu'on entendra à la retraite, & être plus susceptible des impressions de la grace, qui n'agit ordinairement dans nos ames qu'à proportion du calme & du recueillement dans lequel on est: vous pouvez tenir pour certain que vous ne profiterez à la retraite qu'autant que vous y serez modestes & recueillis en vous-mémes.

Si donc il arrive que quelqu'un entre ou sorte, ou que quelqu'autre occasion de regarder se présente, mortifiez-vous pour lors, ne regardez pas, & recueillez-vous de plus en plus; car il pourroit arriver que ce seroit dans ce moment que Dieu auroit résolu de vous donner quelque inspiration, ou quelque bon mouvement, & vous toucher le cœur; & si vous étiez dissipez pour lors, vous perdriez cette occasion de votre salut.

Quel malheur seroit-ce pour vous, & quel regret n'auriez-vous pas d'avoir perdu pour un regard, & une curiosité inutile, une grace que vous ne trouveriez peut-être jamais ? Lorsque sainte Thecle fut exposée au feu, aux serpens, aux lions & aux taureaux, on remarqua en elle une si grande modestie pendant tous ces supplices, que jamais elle ne leva les yeux.

3. Pour réparer tant de fautes que vous avez commises, ou que vous avez donné occasion aux autres de commettre par vos regards trop libres, par vos immodesties, dissipations, & peut-être par vos scandales.

III. AVIS. *Exactitude.* Il faut être exacte à assister à tous les exercices, & ne pas manquer à un seul, ne pas faire comme certaines personnes qui viennent l'après-dinée, & non pas le matin, & qui se dispensent de la retraite pour la moindre affaire qui leur survient.

Souvenons-nous que l'affaire de notre salut a laquelle nous travaillons à la retraite, est la plus importante de toutes nos affaires.

Les matieres dont on parle dans la retraite sont si importantes, & tellement enchaînées les unes avec les autres, que pour en bien profiter il faut y assister depuis le commencement jusqu'à la fin.

De plus, il faut être ponctuel à se rendre à la retraite aux heures marquées, le matin & le soir. Voïez ci-après.

IV. AVIS. On aura soin de conserver son billet, si on en donne, pour le montrer chaque jour à la personne qui sera à la porte. On entrera dans la retraite sans faire de bruit.

Les premieres venuës se placeront dans les endroits les plus éloignez de la porte, afin que celles qui viendront après puissent trouver place en arrivant sans incommoder personne.

Si-tôt qu'on sera arrivé à sa place, on se mettra à genoux pour faire une petite priere, & ensuite on pourra s'asseoir pour écouter la lecture ou l'instruction; & si elle n'est pas encore commencée, on demeurera en silence en priant Dieu, en pensant à sa conscience.

Il est à propos de se mettre à genoux à terre & non pas sur les bancs, afin de ne point donner occasion de murmurer à celles qui seroient derriere.

Celles qui ne pourront pas facilement se mettre à genoux à terre, naïant pas pour cela assez d'espace, doivent se tenir assises dans leurs places pendant la méditation & les autres prieres.

Peut-être qu'il y a ici des personnes qui ne pourroient pas sans s'incommoder se tenir à genoux pendant un quart d'heure, ou une demi heure, ces personnes ne doivent pas faire difficulté de se tenir assises, & de prendre leurs commoditez, quoique toutes les autres soient à genoux.

Quand on se mettra à genoux pour la méditation ou autres prieres, on le fera sans aucun bruit, & sans regarder de côté & d'autre, comme pour se délasser de la modestie qu'on a gardée, & de l'attention qu'on a euë. Lorsqu'on va à l'Eglise on sort avec modestie banc à banc pour éviter la confusion.

On prie celles qui entreront les premieres dans l'Eglise, de ne point se placer sur les bancs, mais de les laisser pour celles qui seroient incommodées, ou qui ne pourroient pas se tenir à genoux pendant toute la Messe.

Si on trouve quelque chose dans la retraite, comme livres, chapelets, gans ou mouchoirs, il n'y aura qu'à le donner a quelqu'une des Sœurs qui sont à la retraite, & celles qui auront perdu quelque chose n'auront qu'à le demander en sortant.

Il faut donner si bonne ordre à votre famille & à vos affaires domestiques, le matin avant que de sortir de chez vous, qu'on ne soit point obligé de vous venir chercher a la retraite, & que votre absence ne cause aucun désordre.

V. AVIS. Il arrive quelquefois que faute d'avoir bien entendu & compris ce qu'on a oüi à la retraite, on prend de travers certaines choses, & on va ensuite raconter des choses qui ne sont pas.

Si vous avez quelque peine sur ce que vous entendez, il n'y a qu'à en demander l'éclaircissement à quelqu'une des Sœurs, qui vous expliqueront ce que vous n'auriez pas compris.

VI. AVIS. Il y a quelquefois certaines ames timorées qui se troublent facilement, & qui s'imaginent être perduës lorsqu'elles entendent parler un peu fortement des grandes véritez, & qu'on tâche d'ébranler certains cœurs endurcis, & de les épouvanter par la crainte des jugemens de Dieu; ces ames timorées qui ne sont point dans le désordre, ne doivent pas prendre pour elles ce qu'on dit de terrible & de pressant; s'il arrive qu'elles en soient effraïées jusqu'à l'excès, elles n'ont qu'à s'adresser a un bon Confesseur, qui les remettra & les rassurera facilement.

VII. AVIS. Il y a quelquefois des personnes si peu raisonnables, & qui ont l'esprit si mal réglé, qu'elles tournent en risée ce qu'on dit ou ce qu'on fait à la retraite, qui s'en rient & s'en divertissent dans les compagnies, & qui raillent des choses les plus sérieuses & les plus saintes, c'est une très-mauvaise marque, & une telle conduite est un signe d'une

d'une ame en quelque maniere abandonnée de Dieu. Ces personnes doivent se souvenir de ce que N. S. dit un jour à ses disciples: *Quiconque vous méprise, me méprise.*

VIII. Avis. On sait qu'il n'est pas possible de contenter toutes les personnes qui sont ici, & il pourra se faire que pendant que plusieurs seront contentes, il y en aura quelqu'une qui ne le sera pas, & a qui la retraite ne servira de rien. Il ne faut pas s'en étonner; car quand on parleroit comme un Ange, on ne pourroit pas contenter également tout le monde.

Le Fils de Dieu même n'a pas contenté ni converti tous ceux qui avoient le bonheur de l'écouter, & il y en avoit, dit saint Augustin, qui croïoient & se convertissoient, & d'autres qui demeuroient dans l'incrédulité & leur endurcissement. C'étoit sans doute leur faute. La même chose pourra arriver dans cette retraite; mais malheur à ceux qui ne profitent pas d'une si grande grace.

IX. Avis. Le démon ne manquera pas de faire tous ses efforts pour vous détourner de la retraite, vous en donner du dégoût & vous empêcher d'en profiter; c'est pourquoi précautionnez-vous contre ses tentations, ne l'écoutez pas, demandez souvent a Dieu la grace de profiter d'une si belle occasion pour votre salut; & quand vous aurez un peu de peine, un peu chaud, pensez qu'il fait bien plus chaud en Purgatoire, & qu'on souffre bien plus en enfer, que vous avez merité tant de fois.

X. Avis. C'est la coûtume quand on fait la retraite de choisir quelque Saint pour protecteur auprès de Dieu, nous choisirons la sainte Vierge pour protectrice, nous n'en pouvons pas avoir une plus grande & plus charitable; c'est pourquoi nous aurons soin de recourir à elle dans tous nos besoins pendant cette retraite.

XI. Avis. Comme une retraite dans laquelle on ne fait pas de bonnes résolutions ne sert presque de rien, il faut avoir soin d'en faire tous les jours quelques-unes qui soient convenables à nos besoins; & pour ne les pas oublier, il faut les mettre en écrit tous les soirs avant que de se coucher, afin de les réïterer de tems en tems, comme nous vous dirons à la fin de la retraite.

Il est bon aussi quelquefois d'écrire les choses qui nous ont le plus touché dans la retraite, afin de s'en ressouvenir de fois à autre.

XII. Avis. Enfin pour bien commencer votre retraite, gravez bien avant dans votre esprit ces trois veritez fondamentales.

1. Que c'est Dieu qui vous a conduit dans cette retraite, qu'il y est avec vous, & auprès de vous d'une maniere toute speciale.

2. Que vous devez écouter ce qu'on vous dira, avec autant de respect & de soumission que si Jesus Christ vous parloit lui-même visiblement, puisque c'est lui qui vous parle par la bouche de ceux que vous y entendrez, selon ces paroles de notre Seigneur: *Qui vos audit, me audit*, qui vous écoute, m'écoute.

3. Qu'il s'agit ici de votre salut & de votre éternité.

Conclusion.

La grace qu'on vous demande à présent, c'est de prendre de bonne part les avis qu'on vient de vous donner, & de vous y soûmettre de bon cœur pour l'amour de Dieu, & dans un esprit de pénitence pour satisfaire a sa justice.

S'il y en avoit quelques-unes qui ne voulussent pas se captiver à garder ce silence, cette modestie, & les autres avis qu'on vient de vous donner, il vaudroit mieux qu'elles se retirassent de la retraite, que d'empêcher par le scandale qu'elles y causeroient les autres d'en profiter.

On sait bien qu'il n'est pas possible de contenter tout le monde, on fera cependant tout ce qu'on pourra pour ne pas mécontenter personne.

Et s'il arrivoit que quelqu'une se choquat de ce qu'on a dit, on est bien aise de vous faire cette déclaration avant de commencer, & vous dire qu'on n'a dessein que de procurer la gloire de Dieu, de travailler au salut de vos ames, & de nous sauver nous-mêmes, en faisant ce que Dieu demande de nous.

Quelles sont les personnes qui ne profitent pas de la retraite.

Il n'y eut jamais de moïen plus propre pour convertir les pécheurs, que la parole & les miracles de Jesus-Christ; cependant, dit saint Augustin, ceux qui ont entendu cette divine parole n'y ont point crû, & tous ceux qui ont été les témoins de ces miracles, ne se sont point pour cela convertis; il y en a eu même plusieurs, qui au lieu de croire & de suivre ce divin Sauveur, se sont scandalisez de ses discours & de ses miracles. *Joan.* 7. Il est dit que les Ministres des Pontifes & des Pharisiens furent charmez des discours de Jesus-Christ, & dirent: *Jamais homme n'a si bien parlé que celui-là*, & cependant ils ne crurent pas en lui; & bien loin de cela, quelques-uns d'entr'eux vouloient se saisir de Jesus-Christ pour le livrer à ses ennemis. Ainsi il arrive dans la retraite qu'il y en a qui y sont fort contens, qui admirent ce qu'ils y entendent, & cependant ils ne se convertissent pas.

Ainsi il ne faut pas s'étonner si on vous dit à présent que la retraite, qui est un moïen admirable pour convertir les ames les plus endurcies, sera inutile a plusieurs, & peut-être les rendra plus criminels, à cause du mauvais usage qu'ils en feront.

Il est certain qu'il n'y a personne ici à qui Dieu ne présente sa grace, & qui ne puisse profiter de la retraite; cependant combien y en a-t'il qui n'en deviendront pas meilleurs, & qui peut-être acheveront de s'endurcir dans ces saints exercices de pieté.

Voici ceux sur qui tombera ce malheur, & qui ne profiteront pas de la retraite.

1. Ceux qui n'y viennent pas avec une intention pure, & qui ne rectifient pas leur intention au moins pendant la retraite.

2. Ceux qui ne regardent pas la retraite comme une grace extraordinaire que Dieu leur fait, qui méprisent les avis qu'on leur donne, qui ne sont point recueillis pendant la retraite.

3. Ceux qui ne sont point exacts à tous les exercices, & qui s'en absentent pour la moindre chose qui leur survient.

4. Ceux qui après s'être comportez comme il faut pendant la journée en retraite, se dissipent a midi & au soir chez eux, ils perdent en un moment tout ce que Dieu a tâché d'operer dans leurs ames par sa grace & sa divine parole.

5. Ceux qui raillent de la retraite, & de ce qu'on y dit, & de la maniere dont on s'y comporte.

6. Ceux qui ne font pas pendant la retraite ce qu'on demande d'eux; par exemple, qui ne se reconcilient pas, qui ne réparent pas les injures qu'ils ont faites, le pouvant faire, n'aïant nulle bonne raison de différer, & qui attendent a le faire après la retraite.

7. Celles qui quittent certains ajustemens immodestes, qui se privent de certaines compagnies dangereuses, seulement pendant la retraite, avec intention de reprendre après la retraite ce qu'elles ont quitté; & ainsi font de la retraite une grimace, afin de ne point se faire remarquer, & de faire comme les autres.

8. Ceux qui dans la retraite se contentent de bien écouter, & reçoivent bien tout ce qu'on y dit; mais qui ne font pas de bonnes résolutions.

9. Ceux qui se contentent de faire de bonnes résolutions en général, & n'en font pas en particulier sur leurs défauts & sur leurs mauvaises habitudes.

10. Ceux qui font de bonnes résolutions en particulier, mais qui oublient bientôt ce qu'ils ont promis a Dieu, & pouvant écrire leurs résolutions pour s'en ressouvenir, ne veulent pas s'en donner la peine.

11. Ceux qui font de bonnes résolutions, qui les écrivent, & qui font les plus beaux projets du monde pour l'avenir; mais qui ne commencent pas dès le tems de la retraite à pratiquer ce qu'ils ont promis à Dieu.

Ordre de la journée, pour la retraite des femmes, ou pour les pauvres.

A six heures trois quarts lecture spirituelle, jusqu'à ce que tout le monde soit assemblé.

A sept heures un quart on chantera le *Veni Creator*, & on fera la priere du matin.

A sept heures & demie l'entretien pour sujet d'oraison.

A huit heures la méditation, & le *De profundis* à la fin.

A huit heures & demie aller à la Messe; au retour de laquelle on fera une petite lecture de l'Imitation de Jesus-Christ, ou de quelqu'autre livre.

Ensuite on lira quelque chose de l'Ecriture sainte à genoux, avec un peu de réflexion à chaque verset.

Après cette lecture on recitera les Litanies du S. Nom de Jesus.

A dix heures un quart un entretien pour la seconde oraison, & ensuite la méditation jusqu'à onze heures, ou bien une considération.

A onze heures un petit examen, l'*Angelus* & le *De profundis*, après quoi on sort en silence pour aller dîner.

Après le dîné.

A une heure & demie lecture, en attendant que tout le monde soit entré.

A deux heures on chantera l'*Ave maris stella*, & on fera une considération.

A trois heures le Chapelet.

A trois heures & demie une petite explication des conditions nécessaires pour une bonne pénitence.

A quatre heures le grand examen pour la confession générale.

On chantera trois strophes du *Veni Creator*, on fera la lecture de l'examen des péchez environ une demi heure, & ensuite on lira quelque motif de contrition, & on dira quelque chose de touchant pour exciter à la contrition, après quoi on se tiendra à genoux un peu de tems en silence pour demander pardon à Dieu; & a la fin on chantera le *Miserere* en esprit de pénitence.

A cinq heures un entretient d'une demi heure, & ensuite un quart d'heure de méditation.

A cinq heures trois quarts on chantera les Litanies de la très-sainte Vierge.

A six heures on ira à l'Eglise recevoir la bénédiction du très-saint Sacrement, après laquelle on fera la priere du soir & l'examen des actions de la journée: on fera aussi un petit examen sur les graces qu'on a reçûës dans la journée, pour voir si on a été fidéle à y correspondre, & pour rapeller dans sa mémoire les bonnes résolutions qu'on a faites, pour les offrir à Notre-Seigneur, & le prier d'y donner sa sainte bénédiction, après quoi chacun se retire en silence.

A la retraite des pauvres on fera le Catechisme au moins deux fois le jour, le matin & l'après-dînée, au lieu de la lecture spirituelle qui est marquée pour le commencement des exercices.

Le premier jour de la retraite on exposera le très-saint Sacrement à la Messe, une personne récitera les prieres de la Messe, & a la fin on dira le *De profundis* pour les ames du Purgatoire.

Le premier jour on chantera le *Veni Creator* au commencement de la Messe.

A l'élévation on chantera *O salutaris hostia*, ou quelque motet en l'honneur du très-saint Sacrement.

Tous les soirs on donnera la bénédiction du très-saint Sacrement, on y chantera le *Pange lingua*, avec l'Oraison du saint Sacrement, une Antienne à la sainte Vierge, selon le tems de l'année, l'Antienne *Domine non secundùm*, ou on se contentera de dire l'Oraison *Pro remissione peccatorum*, celle pour le Roi, & celle pour les malades, si on en a récommandé aux prieres de la retraite.

La retraite durera ordinairement cinq ou six jours.

Le second jour en présence du très-saint Sacrement si on donne la béné-

bénédiction, le Directeur de la retraite exhortera fortement, & d'une maniere très-pressante à la reconciliation ceux qui auroient des ennemis : il sera bon aussi d'exhorter pour lors les enfans a demander pardon a leurs parens, & les femmes a leurs maris, en cas qu'elles les aient offensez considerablement.

Le penultiéme jour de la retraite on fera la renovation des promesses du Baptême sur le soir en presence du saint Sacrement, ou bien on chantera le *Miserere*.

Le dernier jour après avoir chanté les prieres accoûtumées, le Directeur de la retraite fera en presence du tres-saint Sacrement, une petite exhortation pour exhorter a la perseverance.

Après quoi on chantera le *Te Deum*, & l'oraison *Pro gratiis agendis*; & on donnera la benédiction du très-saint Sacrement.

A v e r t i s s e m e n t.

Dans le Recueil de mes Lettres on y trouve dans la sixiéme ces Avis cijoints, en faveur de ceux qui doivent recevoir le Sacrement de Mariage. De bons Curez, lorsqu'on se presente pour faire publier les Bans de mariages, remettent une feuille imprimée ou ecrite entre les mains du Fiancé ou de la Fiancée, afin qu'ils voient les dispositions qu'ils doivent avoir pour recevoir dignement ce sacrement, après avoir écrit le lieu, la ruë, & la maison où l'un & l'autre demeurent, si on ne les connoit pas, on reconnoit par-là la verité de ce dont un Curé doit être informé & assuré. Voici les Avis.

1. Il est très-important, à Dieu, à l'Eglise & aux personnes qui se marient, de se disposer a saintement recevoir le Sacrement de mariage. A Dieu, parce qu'autrement on le dés-honore en profanant son Sacrement; a l'Eglise, parce que son desir étant dans la celébration des mariages, de remplir les places du Paradis; faute des dispositions requises, on ne remplit que l'Enfer de damnez. Il est aussi important aux Personnes qui se marient; car commettant la plûpart d'énormes sacrileges en la reception de ce Sacrement, ils attirent sur eux, & sur leur famille, la malediction, au lieu de la bénédiction.

2. Tous ceux qui voudront se marier sont priés de considerer que c'est leur bien, & leur interet que l'on recherche avec la gloire de Dieu. Quand on prend tant de précautions pour empêcher les mauvais mariages, c'est que la malice de plusieurs qui ont bien l'éfronterie de faire de faux sermens, d'offrir de fausses attestations, & de faux témoins, de suposer de faux parens, & de se dire, quoique faussement, de notre Paroisse, nous oblige d'être sur nos gardes, afin qu'ils ne nous trompent pas à leur propre perte, & dommage. Ceux qui auront bonne intention ne seront pas fachés que nous soions exacts; parce qu'ils desireront qu'il n'y ait rien a redire à leurs mariages. Ceux qui murmureront, feront du bruit, & seront si pressez, nous donneront sujet de craindre, de nous méfier, & d'être plus sur nos gardes; & ces menaces que plusieurs nous font de se marier ailleurs ne nous étonneront pas, mais ceux qui auront cette pensée seront avertits qu'il est certain, & de Foi que ceux qui se marient hors de leur Paroisse sans une legitime permission, font un horrible sacrilege, & que leur mariage est nul.

Dispositions où doivent être ceux qui veulent recevoir la Sacrement de mariage.

I. D i s p o s i t i o n. 3. Etre appellé de Dieu au mariage, & pour une telle personne. Or pour connoitre qu'on est appellé de Dieu, il faut premierement beaucoup prier, & demander a Dieu qu'il fasse connoitre sa volonté. Secondement, consulter ses parens, les plus prudens de ses proches, & de ses amis, & sur tout les personnes de pieté de qui on est connu de longue main, comme le Curé, le Confesseur ordinaire, & autres.

II. D i s p o s i t i o n. 4. Avoir une intention pure, & n'en avoir point de mauvaise. Les intentions mauvaises sont premierement, contenter sa passion, chercher le plaisir comme un béte, ce qui a été puni dans l'ancien Testament de mort subite par le demon, qui tua pour cette cause les sept premiers maris de la jeune Sara; combien plus le fera-t'il en ce tems-ci que le mariage qui n'étoit pour lors qu'un contrat, est maintenant un Sacrement? Saint Augustin dit, que c'est faire un grand abus d'une chose si sainte, & Dieu même dit au livre de la Genese, qu'il retirera son Esprit, & qu'il ne demeurera plus avec les hommes, parce qu'ils avoient épousé des filles, par le seul motif qu'elles étoient belles. La seconde intention mauvaise, est celle de l'interêt, & de l'ambition; lorsque l'on n'y considere le bien, ou l'alliance que pour se vouloir trop avancer dans le monde, avec peril de la conscience. L'intention pure consiste a se vouloir marier pour y glorifier Dieu, pour y faire son salut par les aides & moiens que Dieu a donnés à cet état, & y procurer le salut de sa partie, & des autres de sa famille.

III. D i s p o s i t i o n. 5. Durant la recherche, même après les fiançailles, se donner bien de garde de prendre, ou laisser prendre aucune liberté mauvaise, ou peu honnéte dans la conversation avant qu'être marié, n'étant rien permis jusqu'au mariage, que ce qui l'étoit avant les fiançailles. Les moiens d'éviter plusieurs péchez qui ont accoûtumé de se commettre, & qui allument la colere de Dieu contre ceux qui veulent se marier, sont premierement de ne se voir & de ne se parler jamais qu'en presence d'honnêtes témoins, parens, ou autres. Secondement les Conciles défendent que les fiancez demeurent en même maison, & en plusieurs Diocèses il est défendu sous peine d'excommunication.

IV. D i s p o s i t i o n. 6. Ils feront utilement de se confesser, & communier a leur Paroisse deux ou trois jours avant leur mariage; il seroit bien a propos de faire une confession générale, afin de ne point porter les péchez de la vie passée dans un état si saint qu'ils vont embrasser, & afin d'y commencer une vie nouvelle, toute sainte, & chrétienne. Ils doivent bien se garder pendant ces trois jours d'offenser Dieu, & s'ils n'ont la volonté, ni le courage, d'observer trois jours aprés leur mariage, la continence que l'Ange enseigne au jeune Tobie, que tous les Peres de l'Ancien Testament, selon Saint Augustin, que saint Louis, & quantité d'autres du nouveau ont observée, qu'au moins en trois jours qui précedent ils vivent dans une grande retenuë, modestie, & abstinence, qu'ils vaquent à la priere, & qu'ils prennent dans leurs entretiens de bons desseins pour le reste de leur vie qu'ils ont a passer ensemble.

V. D i s p o s i t i o n. 7. Eviter, & bannir toutes vanitez, superfluitez, & dissolutions, tant aux fiançailles, qu'aux nôces, & y garder la modestie qui est bien-séante à des Chrétiens, & a ce dessein qu'ils n'y invitent personne qui aime ces desordres, mais seulement ceux qui étant de bonnes mœurs, & de vie vertueuse, honnéte, & agréable à Dieu, attireront par leurs prieres, bénédiction sur leur Mariage. Nôtre-Seigneur & la sainte Vierge qui ne refusent point de se dire de nos parens y doivent être invitez les premiers, & quelques pauvres à qui on fera l'aumône, y doivent tenir leurs places.

VI. D i s p o s i t i o n. 8. Faire publier les bans à dessein que tous les Paroissiens avertits que vous vous marierez bien-tôt, prient pour vous. Avant la publication du second ban, les deux accordez viendront voir Monsieur le Curé, ou son Vicaire, pour recevoir les avis & instructions necessaires, autrement on ne publiera point les autres bans. Les bans qui se doivent annoncer, selon le Concile de Trente, trois Dimanches, ou Fêtes consécutifs étant publiez, il faudra venir prendre de Monsieur le Curé, ou de Monsieur le Vicaire, le jour & l'heure des fiançailles, & du mariage. On ne fiancera point le soir en Ete après huit heures, & en hiver apres six, & on ne mariera personne après midi sonné, & ainsi il faudra etre de bonne heure a l'Eglise le jour du mariage, pour être reconciliez, & disposez a etre mariez avant midi, autrement on sera remis au lendemain.

VII. D i s p o s i t i o n. 9. Le serment qui se fait aux fiançailles, se fait a Dieu, & a l'Eglise, & non aux hommes, & il faut etre disposé a le faire avec grande religion, & a dire ensuite vérité : autrement on doit craindre la punition de la mort subite, que souffrirent Ananias, & Saphira pour avoir menti en la presence de saint Pierre, au saint Esprit. S'il y a quelque attestation, & certificat, ou permission de parens a montrer, il ne faut point attendre pour lors, mais il les faut faire voir avant la publication du second ban, afin qu'on ait le loisir de les verifier; si on les apporte si tard, on remettra les fiançailles, & le mariage jusqu'a ce que Monsieur le Curé, ou Monsieur le Vicaire les aient verifiez.

VIII. D i s p o s i t i o n. 10. Personne ne sera admis au mariage qu'il ne sache les choses suivantes.

1. Il y a un Dieu en trois personnes, le Pere, le Fils, & le S. Esprit.

2. Le Fils qui est la seconde Personne de la sainte Trinité s'est fait homme au sein de la glorieuse Vierge, afin de nous racheter; ce qu'il a fait en mourant pour nous sur la croix.

3. Et après sa mort il est ressuscité, & monté au Ciel, & fera aussi ressusciter notre corps le jour qu'il viendra nous juger, & le fera réünir a notre ame qui ne meurt jamais.

4. Il y a sept Sacremens; savoir, le Baptême, la Confirmation, la Penitence, l'Eucharistie, l'Extrême-Onction, l'Ordre, & le Mariage.

5. Les Commandemens de Dieu, & de l'Eglise. *Un seul Dieu tu adoreras, &c.*

Un bon Curé explique, s'il a le loisir, le sens de ces Ceremonies, lorsque le Fiancé & la Fiancée sont à genoux devant l'Autel pour recevoir ce Sacrement, & ainsi il peut dire au futur Epoux:

Comme il n'y a rien que de saint dans l'Eglise, aussi devez vous, ames chrétiennes, regarder saintement ce qui se fait. Les cérémonies qu'elle pratique dans la célébration de votre mariage, sont d'elles-mêmes augustes par leur ancienneté, puisque quelques-unes ont eté en usage avant même que la Foi eût apris a les sanctifier. Ainsi ce n'est pas d'aujourd'hui que l'anneau, les piéces de monnoie, le voile, la cérémonie de se donner la main, d'avoir des cierges allumez, de porter des couronnes sur la téte, & tout cet appareil de fête sont en usage; les anciens les ont connus avant l'Eglise; mais l'Eglise y attache une grace & une bénédiction que les anciens n'ont pas aussi connuë. Lors donc que l'epoux met l'anneau dans la main de l'épouse, ce n'est pas seulement pour lui être un gage de l'amour & de la fidelité qu'ils doivent avoir reciproquement l'un pour l'autre; mais afin que cet anneau que vous recevez des mains de l'Eglise qui l'a beni, vous soit un mémorial qui vous fasse souvenir de vous entr'aimer en ce monde charitablement & selon l'esprit de J e s u s-C h r i s t, afin de vous pouvoir aimer d'une charité consommée dans l'éternité bienheureuse. Les piéces de monnoie que l'epoux donne a son epouse sont la marque & comme les arrhes du doüaire qu'il donne a la femme qu'il épouse, mais l'Eglise vous apprend que ce nombre de treize piéces, qui represente J e s u s-C h r i s t & ses douze Apôtres, vous oblige de vous associer à leur compagnie; afin qu'heritiers de leur esprit sur la terre, vous le deveniez encore de l'heritage dont ils sont déja en possession dans le Ciel. Le mari met la main sur celle de son épousée, pour marque d'une espece de serment qu'ils font l'un & l'autre; le mari d'aimer sa femme, & la femme de respecter son mari, & que c'est de cet amour d'un côté, & de respect de l'autre, d'où dépend la bonne intelligence des familles, comme dit saint Paul aux Ephesiens; mais l'Eglise ajoute encore à cela l'obligation que vous contractez de vous être un secours mutuel l'un & l'autre, pour vous entr'aider à arriver aux termes où vous puissiez vivre dans une union de gloire, après avoir inviolablement conservé l'union de la grace attachée à ce Sacrement. Le prêtre joint sa parole pour vous souhaiter une heureuse posterité : mais l'Eglise ne fait de semblables vœux que dans l'esperance qu'elle a que moins touchez des sentimens de la volupté, que des sentimens de Foi & de religion que vous avez, vous éleverez les enfans qu'elle vous souhaite comme autant d'organes pour glorifier Dieu par la voix de ceux à qui vous aurez donné la vie.

Ce voile que l'epoux étendoit autrefois sur la tête de l'epouse pour marquer l'autorité de l'un, & l'assujettissement de l'autre, & qui cou

couvre aujourd'hui la tête de tous les deux, vous signifie que quelque subordination qu'il doive y avoir entre vous pour vivre selon Dieu, la grace qui vous couvre également, vous rend égaux devant lui; & que le joug du mariage doit être tellement partagé que vous receviez l'un & l'autre les chagrins qui y sont attachez, comme un moien de penitence pour les péchez communs à votre état: Les cierges enfin que vous tenez au lieu de flambeaux allumez, que les Païens faisoient porter devant les mariez, pour marque que leur vie passeroit & s'éteindroit comme eux pour ne se plus voir jamais, selon l'esprit de l'Eglise vous sont par leur cire un symbole de l'innocence dans laquelle vous devez vivre, & par leur flamme un symbole de charité dans laquelle vous devez mourir. Helas cheres Ames, que ce mot de la mort nous paroît en ce jour peu de saison, cependant tout cet apareil, toutes ces cérémonies, toutes ces prieres qui les accompagnent; les loix selon lesquelles vous avez contracté, toutes choses enfin ne vous parlent que de mort, & ne vous laissent d'idée que de cette fâcheuse separation; c'est une terrible sentence d'avoir ainsi si peu à vivre ensemble: il vous la faut neanmoins subir; plaise à JESUS-CHRIST que le souvenir en soit si profondement gravé dans vos cœurs, qu'au milieu de la joie dont l'Eglise vous permet d'accompagner cette cérémonie, vous vous souveniez en vrais chrêtiens, qu'après tout il faudra un jour aller rendre compte à Dieu de l'état dans lequel vous aurez vécu.

CURE'E. C'est faire manger le Cerf ou autres bêtes aux Chiens. On fait aussi la *Curée* du Lievre.

CUREURES de cour & de mares. Ce sont comme la lie & l'égout qui se trouvent au fond d'une cour qu'on nettoie, ou d'une mare qu'on desseche, & qu'on nettoie, ensuite: les cureures aiant été mises en état, & long-tems exposées au Soleil, font une maniere de terre neuve, propre à être emploiée, soit pour les Arbres, soit pour des Legumes, &c.

C Y C.

CYCLE. C'est une revolution de certains nombres d'années, après lesquels on recommence à compter dans le même ordre. On distingue trois cycles. Le Solaire, le Lunaire & l'Indiction Romaine.

LE CYCLE SOLAIRE est une revolution perpetuelle de 28 années, après lesquelles les lettres dominicales recommencent à marquer les jours de chaque semaine, dans le même ordre qu'elles les ont marqué dans les 28. années precedentes.

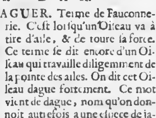
LE CYCLE LUNAIRE est une revolution de dix-neuf années, au bout desquelles le Soleil & la Lune se trouvent à peu près au même point du ciel, qu'ils avoient été dix-neuf ans auparavant. C'est-à-dire: que si la Lune est nouvelle au premier Janvier d'une certaine année proposée, la Lune sera encore nouvelle après dix-neuf ans accomplis.

LE CYCLE DE L'INDICTION est une revolution de quinze années, dont la Cour de Rome se sert pour mesurer le tems.





D.



DAGUER. Terme de Fauconnerie. C'est lorsqu'un Oiseau va à tire d'aile, & de toute sa force. Ce terme se dit encore d'un Oiseau qui travaille diligemment de la pointe des ailes. On dit cet Oiseau dague fortement. Ce mot vient de dague, nom qu'on donnoit autrefois à une espece de javelot qu'on lançoit, & qui partoit fort vite.

DAGUES. C'est le premier bois que porte un Cerf; elles ont la même vertu que la corne de la Licorne.

Daguets. Ce sont de jeunes Cerfs à leur seconde année, qui poussent & portent leurs premiers bois, qui sont gros & longs comme deux fuseaux, sans aucuns andouillers.

DAI.

DAIM. C'est une bête fauve & sauvage qui est plus petite que le Cerf, quoi qu'il lui soit assez semblable. Cependant il a le poil plus blanc, la tête en est aussi differente, les perches & chevillures de ses cornes, qui sont tournées en avant, ne sont pas rondes, mais elles sont larges & plates. Il est plus gros que le Chevreuil, il porte plus de cors & sa queuë est plus longue. Il nait ordinairement au mois de Mai.

Le naturel du Daim est d'aller plus tard au rut que le Cerf; & il en donne aussi des connoissances toutes differentes; car pour le juger, il n'est pas besoin de suite ni de limier; le pied suffit, & les fumées qu'il jette, paroissent le plus souvent en torches.

Quand un Daim se sent poursuivi des Chiens, il ne fait pas si longue suite que le Cerf, recherchant toûjours leur Païs, & fuiant toûjours les voies autant qu'il peut, & sur-tout en prenant le change des eaux, ou il se laisse prendre.

Quand on veut quêter un Daim, on va volontiers le chercher dans les Païs secs, où il se met en hardes avec les autres, à la reserve du mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, pendant ce tems il se retire dans des buissons pour se garantir de l'Importunité des Moucherons qui le piquent dans cette saison.

Il faut quêter le Daim comme le Cerf; & à la reserve du limier & de la suite, on doit faire toute la même chose à l'égard du Daim.

On remarque seulement que pour y réüssir, il suffit de prendre cinq ou six Chiens des plus sages pour lui donner en chasse; & si l'on rencontre par hazard l'endroit où le Daim aura fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses Chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit du pied; car autrement ce seroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

Maniere d'aprêter le Daim.

On mange le Daim rôti, en le piquant de menu lard; & si-tôt qu'il est cuit, on le sert accompagné d'une sausse composée d'Oignons passez à la poile, de vinaigre, & d'un peu de bouillon assaisonné de Sel & de Poivre blanc.

DAR.

DARIOLE. [Petite piéce de pâtisserie qui se fait ainsi.]

Mettez dans un bassin ou dans une jatte, par exemple, la quatriéme partie d'un litron de fleur de farine, & le blanc & le jaune de deux oeufs: delaiez bien toutes ces choses ensemble avec une gache ou cuiilere, versez-y petit à petit un peu de Lait, & de Sel à discretion, car il en faut peu: detrempez bien cette farine ou appareil comme si c'étoit pour faire de la bouillie; lorsque l'appareil sera bien délaïé, ajoûtez-y une chopine de Lait, qu'il faudra aussi délaier avec les choses susdites, comme si on avoit dessein d'en faire de la bouillie. Si vous n'aviez pas de Lait de vache ni d'aucun autre animal, vous pourrez vous servir de Lait d'amandes, & en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'appareil étant apprêté, on mettra une abesse dans une tourtiere, & la tourtiere étant au four, vous la remplirez suffisamment de l'appareil: on fera cuire cette piéce de four, & lorsqu'elle sera cuite & tirée hors du four, on fendra en croix le dedans sans toucher à la croute, puis on mettra dans le fente de la dariole environ la grosseur d'une grosse noix de bon beurre non salé, un bon demi quarteron de Sucre en poudre avec un peu d'eau Rose. On remettra ensuite dans le four la Dariole, afin que le beurre & le sucre se fondent, & que cette pâtisserie en prenne le goût, ce qui est fait en peu de tems, puis on la retirera hors du four.

Si vous n'avez pas de tourtiere, il faudra prendre un morceau de pâte qui ne soit pas si fine, afin d'en dresser une croute assez grande en forme d'une tarte; donnez lui environ deux bons travers de doigt de bord. Mettez cette croute à l'air durant quelque tems, afin qu'elle se seche & se rafermisse: quand on voudra achever la Dariole, on mettra dans le fond de la croute gros comme une petite noix de beurre non salé: mettez cette croute dans le four, afin qu'elle se rafermisse, puis vous verserez environ la quatriéme partie de ce qu'il faudroit de la farce susdite pour remplir cette tarte ou Dariole, & un peu après vous en verserez encore autant: puis quelque tems après vous acheverez de la remplir suffisamment du même appareil ou farce susdite. Il faut environ une bonne demi heure pour cuire une Dariole ou Tarte d'une chopine de Lait.

Lorsque cette Dariole sera cuite vous pouvez y ajoûter du Beurre & du Sucre, & de l'eau Rose, sinon vous la poudrerez simplement avec du Sucre & un peu d'eau Rose.

DARTRE. [Maladie du cuir en forme de croute, qui rend la peau galeuse & farineuse. Les Dartres causent de grandes demangeaisons.]

I. Prenez Camphre demi-drachme, Gérofle demi-once, Gingenbre demi-once, Grains de Paradis une douzaine, Gomme Adragant un peu, Soufre vif ce que vous voudrez, Oing de Porc mâle ce qu'il faut; broiez-bien toutes ces choses & reduisez-les en poudre, puis avec l'Oing de Porc, faites-en une espece d'Onguent, dont vous frotterez la Dartre; vous en ferez de même pour la gale.

II. Prenez jus de racine de *Lapatum Acutum* six onces, huile de Chenevis une livre, savon ratissé bien menu quatre onces, suye de la bouche d'un four bien pulverisée demi-once; faites cuire tout cela dans un vaisseau sur le feu, & remuez toûjours jusqu'à ce qu'il soit reduit en onguent; frottez-en les Dartres, & lavez-les avec de l'urine.

III. Prenez Cire blanche vierge pour deux sols, huile d'Amandes douces une once, Terebenthine de Venise reduite en Onguent par lotion en eau Rose.

Faites fondre dans un vaisseau convenable votre Cire sur un rechaud de feu; lorsqu'elle sera fonduë, mettez-y le reste de vos ingrediens, ôtez-le de dessus le feu, & battez-les bien ensemble jusqu'à ce qu'ils soient en consistence d'Onguent, conservez cela, & servez-vous-en dans le besoin. Il en faut frotter les Dartres.

IV. Faites bouillir de l'huile de Noix au Printems, & aiez cinq ou six Crapaux tout vifs, jettez-les dedans; lorsqu'ils auront bouilli quelque-tems, vous les retirerez & les jetterez. Conservez cette huile dans une phiole de verre, & frottez-en les Dartres, qui secheront en fort peu de tems.

V. Prenez du Sublimé, du Mercure, de la Ceruse, une once de chacun, de l'huile d'Amandes douces, deux onces: du suc de Limon, deux gros, dans lequel vous mortifierez le Mercure, puis broiez-le reste, mêlez ensuite le tout, que vous battrez ensemble pendant trois ou quatre heures; vous aurez un Onguent dont vous vous frotterez; il ôte premierement l'ardeur, puis il guérit.

Pour les Dartres enflâmées.

I. Prenez Litarge d'Or une once, Ceruse une once, huile d'Olive demi-quarteron, Vinaigre deux cuillerées.

Mettez le tout dans un pot de terre vernisé, & faites-le cuire sur un feu lent; lorsqu'il sera reduit en forme d'Onguent, retirez-le du feu, & conservez-le pour le besoin: quand vous voudrez vous en servir, vous en appliquerez sur le mal, & l'en frotterez le plus chaudement que vous pourrez.

II. Prenez du Cresson de fontaine ou de riviere, pilez-le avec du Sel commun, & l'appliquez sur les Dartres.

III. Prenez de la poudre d'Algerot, mêlez-la avec de la pommade de fleurs d'Orange ou de Jasmin, ou de l'Onguent Rosat, & frottez-en la Dartre.

IV. Prenez un bout de bois de Coudrier, allumez-le par le bout, & mettez-le tout allumé contre une assiette d'étain, que vous inclinerez un peu; il en découlera une huile rougeâtre, de laquelle vous frotterez les Dartres.

Pour les Dartres farineuses.

I. Mettez dans un plat d'étain du Beurre frais la grosseur d'un oeuf, & autant de Poix noire, incorporez bien cela ensemble, conservez-la dans un pot de terre, & en appliquez tous les soirs sur vos Dartres.

II. Prenez un verre de bon Vinaigre, faites-y tremper dedans un oeuf frais dans sa coque, il se formera de l'écume au-dessus de ce Vinaigre, de laquelle vous frotterez les Dartres.

Pour les Dartres au visage.

On guérit une Dartre au visage, en la frottant souvent de Vinaigre, dans lequel on aura fait tremper un oeuf frais jusqu'à ce que l'écaille soit entierement dissoute.

Autres remédes pour les Dartres.

I. Prenez du Sel de Tartre, de la Couperose de chacun une livre; mettez-les dans trois pintes de Vin blanc, faites bouillir le tout une heure à petit feu. Cette composition est un tresor pour les Dartres, Galles, Rognes, Taignes, Lepres, Cirons.

II. Prenez de la Litarge d'Or en poudre subtile deux onces, mettez-la dans un poêlon à feu peu de flâme sans fumée, remuez incessamment avec un bâton jusqu'à ce qu'il sorte des étincelles de feu de la matiere, pour lors vous ajoûterez une livre de Vinaigre bien fort, laissez donner

donner seulement un bouillon, après quoi vous l'ôterez du feu pour la laisser refroidir, & ensuite vous la filtrerez. Prenez les trois tiers de cette liqueur & un tiers d'huile d'Olives, battez bien ensemble dans une écuelle avec de petites verges, jusqu'à ce que tout soit reduit en pommade dont vous vous frotterez deux ou trois fois le jour.

III. Faites bouillir des Sangsuës dans de l'eau de Riviere ou d'Etang, que vous mêlerez avec du Sel de Tartre, lavez-vous-en, & les Dartres se guériront promptement.

IV. Si vous faites un Onguent avec de la Moëlle de Bœuf, du Suif de Mouton net & pur fondu, mêlez avec le Suc de Marjolaine, que vous appliquerez sur la Dartre, vous serez guéri.

V. Il faut user du Jus du Pourpier, d'Eclaire, de Plantain, de Morelle & de Limon: & si on voit que ce remède ne soit pas assez puissant, il sera bon d'y mêler un peu de Tartre Rouge, & de cette mixtion frotter les places marquées.

VI. Faites tremper l'espace d'un jour en fort bon vinaigre blanc la racine de Parelle coupée par taleoles: frottez trois ou quatre fois le jour avec une taleole le lieu ou est de la Dartre.

VII. Faites bouillir dix grains de Sublimé, & demi drachme d'Aloës en partie égale d'eau de Plantain & de Morelle jusqu'à la consomption de la moitié.

VIII. Faites tremper de la poudre d'Ardoise en fort bon Vinaigre avec du Sel, & frottez la Dartre.

IX. Prenez Gomme de Cerisier, un peu de Soufre, avec deux fois autant de Sel que de Soufre: faites tremper le tout en Vinaigre le plus fort que vous pourrez, & de cette mixtion frottez les lieux entachez.

X. Frottez la Dartre de votre salive à jeûn, ou avec une Gomme qui croit autour de la Vigne: mais avant il la faut frotter avec du Sel Nitre, ou bien de la Nicotiane pilée, appliquant Marc & Jus sur la Dartre.

Secret pour les Dartres du visage.

Prenez une demi livre de Litarge d'Or, faites la infuser à froid dans un demi septier de Vinaigre Blanc ou Rouge. Mettez sur le mal la Crême qui se prend dessus avec de la liqueur qui semble du Lait.

[DARTRE, se dit aussi des ulceres qui viennent à la croupe & à l'encolure des Chevaux. Elle leur cause une demangeaison qui les oblige à se gratter, & à augmenter l'ulcere. Quelques-uns croyent que ce mot vient de Dartos, qui signifie la tunique qui environne les Nerfs portans les testicules, à cause que la cuisson se fait le plus souvent en ces parties-là. Cette infirmité n'est connuë que depuis peu.]

D A U.

DAUBE. C'est une certaine maniere d'aprêter la viande avec des choses qui relevent le goût de la viande, & reveille l'apetit.

Si vous desirez mettre à la Daube de la chair de boucherie, par exemple une tranche de Bœuf épaisse du travers de deux ou trois doigts, ou une éclanche de Mouton, il faut la laisser mortifier, puis la battre avec un Rouleau de bois pour l'attendrir, ôter la peau, faire des entailles profondes dans la chair, & la larder près-à-près en long, & en travers, comme si c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt, & assez longs, qui soient enfermez comme nous l'avons dit.

Quand la viande est lardée, on peut l'envelopper d'un linge blanc, & la mettre dans une terrine, ou dans un pot avec de l'eau suffisamment, du Sel, de fines herbes, du Laurier, de la Marjolaine, du Clou de Gérofle, des Marrons; on peut y ajoûter un morceau de lard, ou plûtôt un quarteron de Moëlle. Faites cuire cette viande jusqu'à ce que le bouillon soit beaucoup consommé, alors remplissez le pot avec du vin qui ne soit pas froid; si vous voulez que la sausse soit douce ajoutez-y du Sucre & de la Canelle. Si c'est du Bœuf que vous fassiez cuire, il suffit d'y mettre un peu de Verjus, ou du Vinaigre, quand cette Viande est cuite: le Vin la rendroit dure. Il la faut laisser refroidir dans son bouillon, si on veut manger froide, puis la tirer à sec, & la developer.

On peut la laisser dans sa sauce, ce sera une compôte.

On apprête de la même façon les Oiseaux, comme une volaille d'Inde, un Canard, un Oison, sans ôter la peau, il n'y a qu'à applatir l'estomac, puis larder la viande avec de gros Lard, & envelopper la volaille dans un linge, & la faire cuire comme nous venons de dire.

Autrement. Prenez par exemple, le derriere d'un Lapin, ou d'un Liévre, c'est à-dire le rable & les cuisses, dont on peut ôter la premiere peau, puis il faut entrelarder la viande en long & en travers, ensorte qu'il y ait du Lard de tous côtez, comme si c'étoit pour mettre en pâte, & que les lardons soient gros, qu'ils aient trempé dans du vinaigre ou du Verjus, & qu'ils soient poudrez d'épices salées. Puis mettez dans une terrine des tranches de lard bien minces, tant que le fond en soit couvert, ajoutez-y la viande, mettez ensuite la terrine sur le feu, & ayant laissé fondre le lard à demi, vous y ajoûterez une chopine de vin blanc, & assez d'eau pour qu'elle surnage la viande d'un bon travers de doigt; mettez y aussi un Oignon, un brin de Thim, trois ou quatre Clous de Gerofle, du Sel, une feuille de Laurier. Couvrez la terrine, & faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Retournez-la de fois à autre, afin qu'elle cuise également de tous côtez. Laissez la refroidir dans la sausse, puis tirez-la à sec pour la servir: car si vous la laissez dans la sausse ce sera une compôte.

D E B.

DEBUCHER. Terme de Venerie. On dit debucher le Cerf, c'est le faire sortir de son buisson, de son fort.

D E C.

DECAISSER. C'est un terme de Jardinage, qui se dit des Arbres qu'on ôte des Caisses où ils étoient. Decaisser des Figuiers, des Orangers, &c. pour les rencaisser. De même dépoter, se dit des plantes qu'on ôte des pots où elles étoient.

DECANTER. Terme de Chimie. C'est verser doucement par inclination la liqueur qui surnage sur quelque matiere.

DECAPER. Terme de Chimie. C'est ôter le verd de gris ou la rouille de cuivre.

DECEMBRE. C'est le douziéme mois de l'année qui commence par Janvier, il a 31. jours. Le Soleil entre au Signe du Capricorne vers le 22. de ce mois. C'est alors que commence l'Hiver.

Ouvrages à faire au mois de Decembre.

S'il est à propos au commencement de chaque mois, de faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois precedent, c'est particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer. Dès que Decembre est venu, il n'y a plus de tems à perdre, la terre des Jardins est entierement dépouillée de ses agrémens ordinaires: la gelée qui ne manque gueres de se signaler dans ce mois-ci, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs; & partant, en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre; savoir, Chicorées, Cardons, Celeris, Artichaux, Racines, Choux-Fleurs, Porrées, Porreaux, Figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, savoir; Pois, Feves, Laituës pommées, petites salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir perir en une facheuse nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois, semer les premiers Pois, sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du Midi, pour en avoir au mois de Mai; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand afin que l'eau des pluies & des neiges venant à les traverser, porte leur Sel un peu au dessus de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque manequin: elles doivent être germées dans le mois de Mars; pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas; & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier; la maniere de mettre germer ces Amandes, est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou du terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans; ensorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'Amandes rangées de la même façon que les premieres, & puis un troisiéme, quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent à lever à la fin d'Avril, on les enleve en mote; on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demi, & on met à demi pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas; car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sauroit aisément passer; bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les espaliers sans les avoir dépalissez, autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois; & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne Laituë, crêpe blonde; & dès qu'elle est un peu forte, ce qui arrive au bout d'environ un mois, il faut éclaircir les plus belles & les replanter en pepiniere sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt cinq sous chaque cloche: quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite mote, pour les replanter jusqu'à ce qu'elles soient tout à-fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars; on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs.

Il faut observer les trois Articles contenus au mois de Janvier, où je renvoie le lecteur pour éviter les redites.

Ce que doit faire un bon Laboureur dans ce mois.

Visiter ses champs pour les remettre en bon état au cas que les pluies les aient gâtez, fumer les prez s'il est necessaire.

Couper du bois pour se chauffer; c'est une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Decembre.

Et comme ce mois arrive dans une saison où l'on ne sauroit presque rien faire dehors, on attend jusques-là ordinairement pour battre le Blé à la grange.

Un Laboureur bon œconome ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire, car même quand il pleut, il peut, s'il est adroit, faire mille petites inventions de bois servant au labourage, comme des râteaux, des manches propres à ses outils.

Il ne manquera point de racommoder ses charrettes, & ses charruës, & tous les autres instrumens qui lui conviennent pour son emploi, afin de les trouver en état lorsqu'il en aura besoin pour travailler, & ne se laissera jamais dégarni de tout ce qui lui sera necessaire pour son labourage.

Profit à faire en ce mois.

Les Dindes, les Oisons, les Canards, les Poules; toute cette volaille ira plus souvent au marché dans ce mois, que le précedent.

Les Chapons commencent à être débitez, & se vendent pour lors un assez bon prix.

Le Bêtail gras, & les veaux tout de même: est heureux qui en a à vendre dans ce mois.

Les

Les œufs sont rares en ce tems, le beurre de même, & les fromages ne sont pas communs, & toutes ces denrées par conséquent très-bonnes à vendre.

On en dira de même des fruits dont on fait un gros argent; tels sont l'échasserie, l'épine d'hiver, la poire de satin, le colmar, la merveille d'hiver, le messire-jean d'hiver, l'archiduc, le galetier, le franc-real, l'amadote, le parmin, le portail, les germains & autres.

Et si l'on n'a point vendu son vin aux Marchands dans ce mois, qu'on ne refuse point de le faire, si-tôt que l'occasion s'en présentera.

Poires qui se mangent au mois de Décembre.

La poire de saint Augustin se mange à la fin de Décembre. La poire de topinambour, ou fin musqué, de même. La poire de sucrin noir, bonne en Décembre & en Janvier. La poire tranquillon-vitrai est mure en même tems.

DECHAPERONNER. Terme de Fauconnerie. C'est ôter le chaperon d'un oiseau quand on veut le lâcher. On dit: *Déchaperonnez* cet oiseau.

DECHAUSSER un arbre. C'est ôter ou découvrir en Automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin que l'eau des pluies & des neiges de l'hiver entre plus avant dans les racines; cela est bon à faire dans les terres séches, & nullement dans celles qui sont naturellement humides.

DECHAUSSURES. Terme de chasse. C'est le lieu où le loup a gratté, où il s'est déchaussé.

DECOCTION. Les décoctions sont des élixations de médicamens faits dans quelque liqueur; elles se font quelquefois pour attendrir & pour cuire les médicamens, & quelquefois aussi pour leur ôter ou pour corriger quelque mauvaise qualité; mais leur plus grand usage est pour communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour assembler dans cette même liqueur les qualitez de divers médicamens.

Les infusions sont différentes des décoctions en dégré de chaleur, & en longueur de cuite, les infusions se font quelquefois sans feu, & lorsqu'elles en ont besoin, il doit être si modéré, qu'elles ne sont faites souvent qu'après un tems assez long, tantôt de plusieurs heures, & tantôt de plusieurs jours; au lieu que les décoctions sont faites quelquefois dans un quart d'heure, dans une demi heure, ou dans une heure, & que la plûpart des plus longues n'excedent pas cinq ou six heures: on joint ces deux préparations, à cause de la grande affinité qu'elles ont l'une avec l'autre, & que le plus souvent les décoctions sont précédées des infusions de la matiere qu'on veut cuire, si les matieres sont de substance un peu compacte, on peut bien y emploïer depuis huit jusqu'à neuf ou dix fois autant pésant de liqueur.

Les décoctions sont différentes suivant la diversité des mixtes qu'on veut cuire, car ceux qui sont de substance compacte & difficile à pénétrer, demandent une bien plus longue cuite, que ceux qui sont de substance tenuë; la même diversité de substance demande encore plus ou moins de liqueur, car il en faut bien plus pour les médicamens qui ont besoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre; parce qu'une longue décoction consume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit être de six fois autant pésant de liqueur; & si elles sont d'une substance tout-à-fait compacte, on peut aller jusqu'à douze, & même jusqu'à seize fois autant pésant de liqueur.

On a déja fait observer que les médicamens de substance compacte peuvent souffrir la décoction plus forte & plus longue que ceux de substance moïenne, qui même ne la peuvent pas souffrir violente, & que ce ceux de substance tenuë, qui ne le peuvent pas souffrir beaucoup; il y en a même qui ne sont pas mis dans la décoction, que lorsqu'on la veut tirer du feu: il y en a aussi d'autres qui n'ont besoin que d'une simple infusion pour communiquer leur vertu à la liqueur; ainsi il est absolument nécessaire que le Pharmacien connoisse la diverse substance des médicamens, pour juger par-là comment il doit faire leur décoction, ou leur infusion; parce que le plus souvent les ordonnances ne prescrivent, ni la décoction des médicamens, ni les dégrez du feu, ni la longueur du tems nécessaire à leur cuite, & que le tout est remis à la prudence de l'Artiste.

Pour procéder par ordre lorsqu'il faudra faire une décoction de plusieurs médicamens, on commencera par les plus solides, tels que sont les bois; après on mettra les racines & les écorces; ensuite les fruits, les herbes, les baies & les semences, & enfin les fleurs: on rapera, on écrasera, ou on incisera bien menu les bois, les racines, les écorces; on fendra les fruits, on incisera les herbes, on brisera les baies & les semences, & on mettra les fleurs telles qu'elles sont: cette régle néanmoins n'est pas si générale qu'elle n'ait ses exceptions; car un bois de substance rare & spongieuse, demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte: l'orge entier souffre autant de cuite que le bois; d'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas souffrir une longue coction, sans que leurs meilleures parties se dissipent: les écorces, les fruits & les semences aromatiques ne demandent qu'une simple infusion: la racine de reglisse se met après les herbes, les capillaires en même tems que la reglisse, ou immédiatement après: les semences froides en même tems que les fleurs; la fleur de nenufar souffre presque autant de cuite que les herbes. On doit observer un ordre semblable dans les décoctions des animaux; car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les chairs; le bœuf que le mouton; le mouton que le veau & le chapon; & l'un & l'autre plus que le poulet.

Ces généralitez seront beaucoup mieux démontrées dans la suite de ce Livre; & quoique les divers exemples de décoction qui s'y rencontreront pourroient suffire, on ne laissera pas d'en donner quelques descriptions qui serviront pour certaines décoctions qu'on a accoûtumé d'ordonner, sans désigner les médicamens dont elles doivent être composées.

DECOCTION *cordiale.*

Pour faire cette décoction il faut prendre premierement de l'orge entier, des racines de scorsonere, de bourrache, de buglose, de chacune une once. 2. Des feuilles de scorsonere, de bourrache, de buglose, d'endive, de chicorée, d'alleluia, de chacune une poignée. 3. Demi poignée de capillaire de Montpellier. 4. Deux gros de reglisse ratissée. 5. Des quatre semences froides mondées, de chacune demi gros. 6. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi pincée. De toutes ces parties faites la décoction dans six livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine mesure de Paris, que vous ferez bouillir sur un feu clair, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée du tiers, suivant la maniere ci-dessus expliquée.

On lavera bien l'orge, & on la fera bouillir un bon quart d'heure dans l'eau, puis on y ajoûtera les racines qu'on aura bien lavées, nettoïées de leur cœur & de leur écorce superficielle, & bien incisées; on les fera bouillir encore avec l'orge pendant un bon quart d'heure, on y mettra ensuite les feuilles de scorsonere, de bourrache, de buglose, d'endive, & de chicorée bien lavées & incisées; & après les avoir fait bouillir un petit quart d'heure parmi tout le reste, on y ajoûtera la reglisse raclée & bien écrasée, l'alleluia & le capillaire légerement incisez; on leur fera prendre quelque petit bouillon, puis on y ajoûtera les semences froides bien écrasées, & les fleurs cordiales; & les aïant bien plongées dans la décoction, on ôtera la bassine de dessus le feu, & on passera la liqueur par une chausse, ou par un drap, lorsqu'elle sera à demi refroidie.

DECOCTIOM *pectorale ou stomachale.*

Pour faire cette décoction pectorale, il faut prendre premierement une demi once d'orge mondé. 2. Des jujubes & des sebestes, de chacune une douzaine. 3. Six gros ou dragmes de raisins mondez de leurs pepins. 4. De bonnes figues bien nourries, & de dattes sans leur noïau, de chacune demi douzaine. 5. Des feuilles de scabieuse & de pulmonaire, de chacune une poignée. 6. De l'hysope, de polytrich, & des feuilles de tussilage, (vulgairement dit pas-d'âne) de chacune une pincée. 7. Deux gros de reglisse. Faites la décoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine, réduite en bouillon sur un feu clair aux deux tiers, suivant la maniere ci-après.

On fera bouillir un bon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoûtera les dattes sans noïau, les raisins sans pepins, les figues, les jujubes & les sebestes incisées: on fera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure, puis on y ajoûtera la scabieuse, la pulmonaire & l'hysope incisées; on les y fera bouillir encore un nouveau quart d'heure, après quoi on y ajoûtera la reglisse raclée & bien écrasée, le polytrich & le tussilage; & après leur avoir donné un petit bouillon, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera lorsqu'elle sera à demi refroidie.

DECOCTION *hépatique apéritive.*

Pour faire cette décoction, il faut premierement des cinq racines apéritives, de fraisier, de la buglose, de chacune six gros ou dragme; des feuilles d'endive, de chicorée, de houblon, d'agrimoine, de pimprenelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou pissenlit, de chacune une poignée. 2. Du capillaire de Montpellier & du polytrich, de chacun demi poignée. 3. Des semences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 4. Des quatre semences froides mondées, de chacune un gros. 5. Deux gros de reglisse. 6. Des fleurs de buglose, de bourrache, de genêt, de chacune une pincée. Faites de toutes ces doses suivant la méthode ci-dessous, la décoction dans huit livres d'eau de fontaine, ou quatre bonnes pintes, réduites à force de bouillir sur un feu clair aux deux tiers; quantité requise pour cette décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoïera de leur cœur & de leur petite écorce, & les aïant écrasées & incisées, on les fera bouillir demi heure dans l'eau, puis on y ajoûtera le houblon, l'endive, la chicorée, l'agrimoine, le pissenlit, la pimprenelle & le cerfeuil incisez, que l'on fera bouillir encore environ un quart d'heure parmi les racines, puis on y ajoûtera les semences d'ache & de *Milium Solis*, gremil, ou herbe aux perles pilées, & les aïant fait tant soit peu bouillir, on y ajoûtera la reglisse ratissée & brisée, & un moment après on plongera la décoction, les semences froides écrasées & les fleurs, on tirera en même tems le vaisseau du feu; on coulera la décoction lorsqu'elle sera à demi froide, pour s'en servir avant qu'elle se corrompe.

DECOCTION *céphalique.*

Pour faire cette décoction céphalique, il faut prendre premierement des racines de la grande valeriane, d'iris de Florence, de pivoine mâle, ou véritable acorus, & du gui de chêne, de chacun une demi once. 2. Des feuilles de betoine, de sauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germandrée, de chacun une poignée. 3. Des semences de ruë, de pivoine mâle & des baies de genievre, de chacun deux gros. 4. Des fleurs de romarin, de stecas, de lavande, de souci, de lis des valées ou muguet, de chacun une pincée. 5. Une once de tartre crud. De tous ces ingrédiens, faites selon la maniere ci-dessous la décoction en six livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatriéme partie sur le feu clair.

Le tartre crud est ordonné dans cette décoction, tant pour communiquer à l'eau la vertu des médicamens qui sont ici ordonnez, que pour retenir en quelque sorte leurs parties volatiles, & empêcher leur dissipation pendant la cuite.

Il faut bien écraser les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le gui de chêne & le tartre crud; vous les mettrez dans un pot de terre verni, avec l'eau ordonnée; & aïant couvert le pot, faites bouillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoûtera les herbes incisées; & aïant couvert le pot, & les aïant fait bouillir encore un quart d'heure, on y joindra les baies de genievre & les semences, on recouvrira le pot, aïant donné au tout quatre ou cinq bouillons, on ajoûtera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu; & lorsque cette décoction sera à demi refroidie, on la coulera en exprimant légérement le marc, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

DECOCTION *pour guérir la sciatique.*

Prenez une once de salsepareille, demi once bonne squine, l'une &

& l'autre découpée menu, un quart d'once de sassafras, & autant de Santal rouge rapé avec une lime de Serrurier; vous ferez tremper le tout pendant vingt-quatre heures dans dix livres d'eau de fontaine dans un pot de terre vernisé, & bien couvert sur les cendres chaudes, puis le ferez bouillir & diminuer du tiers, & sur la fin vous y mettrez un peu de réglisse concassé; vous le coulerez & mettrez dans des bouteilles, & en boirez au lieu de vin : vous ne mangerez point de salure, ni choux, ni pourreaux, ni oignons, ni autres méchantes viandes, peu de potage, force rôti, & peu de bouilli: vous ne sortirez point le soir au serain, ni le jour au soleil: il faut user de cette décoction douze jours de suite.

Pendant ces douze jours, de trois en trois jours vous ferez tremper à froid toute la nuit dans un verre de cette décoction un quart d'once de séné du levant bien choisi, & une dragme d'hermodactes concassées, & la passerez; le lendemain vous la prendrez à jeun, tenant la chambre ce jour-là, comme d'une médecine; il faut vous abstenir de tout excès.

Decoction *contre la toux & la difficulté de cracher.*

Prenez une demi pincée d'hysope, quatre feuilles de pas d'âne, une feuille de choux rouge, la grosseur d'une noix de beurre frais, faites cuire le tout dans une chopine d'eau, dans un pot de terre bien net, jusqu'à la consomption de la moitié. Coulez-le & gardez-le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, le soir avant que de se coucher, & le matin à son réveil. On peut y ajoûter un peu de sucre.

Au lieu de décoction on peut en faire un sirop, si on en retranche le beurre, & qu'on y ajoûte une demi livre de sucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

Decoction *de Myrobolans pour la dissenterie.*

Prenez l'écorce de myrobolans chebules une once, des myrobolans citrins une demi once, des raisins de corinthe deux onces. Faites cuire le tout dans deux livres d'eau, c'est-à-dire deux chopines, jusqu'à la consomption de la troisiéme partie: dissolvez dans la colature une once de sucre.

Clarifiez le tout, & l'aromatisez de deux dragmes de canelle pour en faire quatre doses pour prendre soir & matin pendant trois jours.

Il faut remarquer que cette décoction ne se doit donner qu'après avoir reçû des lavemens, & quelques infusions de Rhubarbe.

La teinture de roses rouges prise deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque prise est souveraine contre la dyssenterie; elle sert aussi au flux hepatique, & aux défluxion qui tombent sur le poûmon ou sur le gosier.

Decoction *sudorifique attribuée à Saint Ambroise contre les fiévres intermittentes, les tierces, batardes & fiévres malignes.*

Prenez une livre de millet nettoïé de sa premiere écorce, que vous ferez cuire dans une suffisante quantité d'eau de fumeterre, ou de fontaine, jusqu'à ce qu'il creve; prenez quatre onces de cette décoction coulée & deux onces de vin blanc, & donnez cela tout chaud au malade, qui attendra la sueur au lit. Cette décoction provoque la sueur, appaise la soif, pousse le venin des fiévres malignes dehors.

DECOMBRER & decombre. Ces termes se disent des maisons qui étant abattuës laissent beaucoup d'ordures & de poussieres. Ainsi decombrer & ôter les decombres, c'est ôter toutes les ordures qui restent après quelques demolitions de bâtimens.

DECOUSURES. Terme de chasse. C'est quand un sanglier a blessé de ses défenses un chien.

D E D.

DEDANS. Terme de chasse. *Mettre un oiseau dedans.* C'est l'appliquer actuellement à la chasse.

D E F.

DEFAUT. *Etre en défaut*, ou *demeurer en défaut*. Termes de chasse qui se disent des chiens qui ont perdu les voyes des bêtes qu'on chasse.

DEFENSES. Ce sont les grandes dents d'en bas d'un Sanglier.

DEFINITIONS de plusieurs mots. *Voïez* Terme.

DEFLUXION. *Contre les défluxions sur les épaules & sur les bras, & autres parties du corps qui sont sans enflure.*

Prenez fleurs de Genet, ce que vous voudrez, huile d'olive à proportion; aïez une phiole de verre, remplissez-la de fleurs de genet dans le tems qu'il est en fleur, bouchez-la bien & la laissez pendant sept ou huit jours au soleil. Ce tems-là passé, remplissez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien & l'enterrez dans du fumier de cheval pendant un an. Visitez-la tous les mois, & changez-la de nouveau fumier, la remplissant toutes les fois d'huile en cas qu'il en manque. Au bout de l'an vous la retirerez du fumier, & la conserverez pour vous en servir au besoin, vous en frottant chaudement les parties affligées, elle est merveilleuse.

Defluxions *froides, foulures, dislocations, enflures & contusions.*

Prenez de l'eau de neige, frottez-en la partie affligée, & s'il y a dislocation, faites un cataplasme de farine & de blanc d'œuf & l'appliquez dessus.

2. Prenez limaces rouges, broyez-les, & les appliquez sur le mal. Elles ont une vertu specifique pour cette sorte de maux.

Defluxions *froides.*

Prenez huile de lis, huile de renard, huile de costus, huile de castoreum de chacun une once, cire jaune deux onces, raisins de pain quatres onces, eau de vie rectifiée deux cuillérées; mettez le tout dans un pot convenable, faites-le cuire à petit feu, jusqu'à la consistance d'onguent, conservez-le & vous en servez au besoin; pour lors vous aurez soin d'en mettre une emplâtre sur la fluxion & d'en changer souvent.

DEFRICHER une terre. Terme d'Agriculture. C'est remettre en labour, c'est-à-dire labourer une terre qui ne l'a été de long-tems, ou ne la peut-être jamais été; & cette terre ainsi defrichée est ensuite emploiée en semences, ou en plan d'arbres.

D E G.

DE'GOUT dans les Hommes, chevaux, bœufs, cochons, &c. *Voiez* le mot de chaque chose.

DEGRE', Terme de chasse. C'est l'endroit vers lequel un oiseau durant sa montée ou élévation tourne la tête, & prend une nouvelle carriere; ce qu'on appelle second ou troisiéme *dégré*, jusqu'à ce qu'il se perde de vuë.

D E H.

DEHARDER Terme de chasse. C'est ôter des couples que l'on a passées dans le milieu d'une couple qui tient deux chiens, pour en tenir plusieurs ensemble, & les en ôter aussi quand ils ont les jambes prises dans leurs couples.

D E L.

DELIE'ES. Terme de chasse. Ce sont les fumées bien mâchées; que nous appellons en terme de chasse, bien mouluës.

DELIRE. C'est une action dépravée tant à l'égard de l'imagination, & de la pensée que de la mémoire. La cause externe vient quelque-fois d'avoir mangé beaucoup d'ail, d'oignons & de féves qui ont une qualité particuliere de blesser tels organes; ainsi que la jusquiame, la coriandre verte, l'ache des montagnes, le solanum, la mandragore & le safran. Le délire arrive aussi par une peur, & par une fraïeur subite, ou par une suppression des mois, ou par une bile contenuë dans l'estomac, ou par la vapeur du charbon, ou par l'ivrognerie, ou par la propre diminution du cerveau qui est ordinaire à quelques vieillards, ou à ceux qui ont perdu beaucoup de sang.

L'on connoît ceux qui sont en délire, d'autant qu'ils ne savent ce qu'ils disent, ni ce qu'ils font; ceux qui sont d'un tempéramment chaud & sec, & qui ont le cerveau humide, y sont fort sujets.

Le délire qui vient d'une grande sécheresse est très-difficile à guérir, & lorsqu'il est joint à la folie, il est incurable.

Il y a plus à espérer à ceux qui ont l'humeur gaie, qu'à ceux qui sont sérieux.

L'urine blanche & transparente est un signe mortel, celle qui est chargée, présage la santé.

Lorsque le délire cede au sommeil, il est sans péril; mais quand il vient après une perte de sang, & qu'il y a convulsion, le danger est grand.

Quoique la cause soit interne, on emploiera les remédes suivans.

Remede contre le délire.

Prenez un gros de rhubarbe, mastic, un grain; de scamonée, cinq grains; de sené, du polypode, & de l'epithime, de chacun deux dragmes; mettez tout en poudre bien subtile, & donnez-en une dragme deux fois la semaine devant le repas: on peut, si l'on veut, la mêler avec un peu de sirop, ou quelque confiture que ce soit, ou de bouillon. L'on pourra se servir encore de cette recepte.

Autre. Prenez de l'epithime demi-once: de la pierre d'Azur préparée, de l'agaric, de chacun deux dragmes, de la scamonée une dragme, de clous de gérofle une vingtaine, réduisez le tout en poudre bien subtile, & donnez-en deux dragmes mélées dans ce que l'on voudra une fois la semaine.

Autre. L'usage ordinaire des mirobolans confits convient à toutes les maladies d'esprit.

Toutefois on ne se servira point de ces remedes, si le délire est un symptome des fiévres continuës.

D E M.

DEMANGEAISON. *Remede pour les démangeaisons, gratelles, rognes & autres qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps.*

Prenez eau de forge de maréchal, faites-y fondre une poignée de sel; de cette eau tiede lavez le lieux grauleux: quand la gale sera séchée, étuvez-la avec de la crême de lait de vache.

Autre. Prenez térébenthine de Venise deux parties, lavez-la cinq ou six fois en eau fraiche, ou en eau rose; après qu'elle sera bien lavée, ajoûtez une partie de beurre frais salé, un jaune d'œuf & le jus d'une orange aigre, faites-en un liniment, dont il faudra frotter les lieux galeux devant le feu.

Autre pour les petits enfans.

Prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites-en un liniment; ou bien prenez suye subtilement pulvérisée, mélez-la avec du vinaigre fort, oignez-en la place après que vous l'aurez bien frottée jusqu'à rubication du cuir.

DEMEURER, *à demeurer.* Terme de Jardinage qui se dit des plantes qu'on seme en pleines terres pour y rester jusqu'à ce qu'on les consomme, car il y en a qu'on seme pour être transplantées, par exemple, les chicorées blanches, les porreaux, &c. d'ordinaire on seme *à demeurer* le persil, le cerfeuille, l'oignon, les carotes, les panais, &c.

DEMOISELLE *suivante.* Une Demoiselle suivante n'est auprès d'une Dame que pour lui faire honneur, & l'accompagner à la Messe, aux visites, & par tout où elle va. Il faut qu'elle la sache bien coëffer, & l'ajuster suivant la mode, & à l'air de son visage; qu'elle soit complaisante & de bonne humeur, qu'elle évite toûjours de

de lui causer le moindre chagrin par aucunes de ses manieres d'agir, qu'elle soit toûjours bien propre & bien mise, & d'une conversation agréable pour recevoir & entretenir les autres Demoiselles qui viennent avec leurs Dames rendre visite à la sienne. Il faut aussi qu'elle sache racommoder les dentelles & travailler en tapisserie, pour s'occuper quand elle n'a rien à faire & empêcher l'oisiveté; car la fainéantise est l'acheminement a tous les deffauts imaginables: & c'est ce qu'une fille bien sage doit sur toute autre chause éviter. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend souvent le repos & la tranquilité des autres domestiques; il faut qu'elle sache se ménager à leur égard, qu'elle ne flatte & ne dise rien contre eux qui leur puisse préjudicier, lorsqu'il ne s'agit que de bagatelle & que l'intérêt de la Dame n'y est mêlé que médiocrement; & s'il arrive qu'ils ayent quelques différends entr'eux ou qu'ils soient disgraciez, & qu'ils s'adressent a elle pour avoir leur grace ou pour vuider & éteindre leurs differends, il faut qu'elle s'y employe charitablement & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celui qui a tort l'emporte sur celui qui a raison.

D E N.

DENT. Les dents sont les os les plus durs & les plus blancs de l'animal, elles ont cela de particulier, qu'elles n'ont point de périoste, quoique les autres os en ayent.

Les dents de l'homme sont au nombre de 32. seize à la machoire inférieure, & seize à la machoire supérieure. On distingue à chaque dent deux parties, savoir la couronne & la racine: l'extrémité de chaque racine a un petit trou pour le passage des vaisseaux. Il y a trois sortes de dents, savoir des incisives, des canines & des molaires.

Les incisives sont quatre situées au devant de chaque machoire: les canines sont deux situées a côté des incisives: & les molaires sont dix à chaque machoire, cinq de chaque côté situés à côté des racines.

Les dents servent non-seulement à bien exprimer ce que l'on veut dire; mais encore d'ornemens: elles sont aussi destinées pour mâcher les viandes, qui delà descendent dans l'estomac; elles sont sujettes aux douleurs, aux ulceres & inflammations de gencives & de mâchoires, a se gâter, a se décharner, à branler & à tomber.

Pour conserver les dents.

Il ne faut boire ni trop chaud ni trop froid, manger peu de laitage, de sucrerie, de graisse, de raves, de pourreaux & du vinaigre; les rincer au matin avec de la décoction de racines de tithymale, ou avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir des feuilles de roses de provins, ou des feuilles de myrrhe, ou de la sauge, ou de l'écorce de citron, ou l'on se frottera les dents avec la cendre de tabac, ou d'alun brûlé avec un peu de miel, ou avec du corail, ou d'os de seche, ou de pierre-ponce bien pulvérisée, ou avec du sel gemme ou du sel commun.

Pour empêcher que les dents ne tombent.

Ayez des racines de nicotiane, pilez-les bien dans un mortier, vous tremperez un linge dans le suc qui en proviendra, & vous en frotterez la dent & la gencive. Vous pouvez même mettre de la feuille de nicotiane dans le creux de la dent, après l'avoir un peu broyée entre les mains.

Pour faire tenir les dents qui branlent.

Il faut prendre des feuilles vertes de prunier, ou de romarin, & les faire cuire avec du gros vin ou du vinaigre; gargarisez bien chaudement la bouche de ce vin, & réitérez souvent.

Pour affermir les dents & pour conserver les gencives.

I. Prenez alun une dragme, bolus oriental deux dragmes, myrrhe demi-dragme, vin clairet une chopine; mettez le tout en poudre subtile, & mettez cette poudre avec la chopine de vin dans une bouteille de verre, remuez-la quelque-tems, & lavez tous les jours les dents & les gencives de ce vin.

II. Prenez de l'encens, mettez-en dans le feu, & recevez cette fumée avec un entonnoir, duquel vous mettrez le bout sur la dent.

Pour resserrer les gencives & les dents qui branlent.

Prenez vers de terre calcinez, dont on se frottera les dents; ou bien un foye de veau seché au four & mis en poudre, ajoûtant autant de miel & faisant faire le tout en consistence d'opiate.

Pour nettoyer & incarner les dents.

Prenez sang de dragon & canelle trois onces, alun calciné deux onces, réduisez tout en poudre subtile, & frottez vous-en les dents de deux jours l'un.

Pour blanchir les dents.

Faites tremper un morceau de drap dans du vinaigre squilitic, frottez-en les dents & les gencives; car outre qu'il les blanchit, il resserre, conforte la racine, & donne bonne odeur à la bouche. Les feuilles de sauge trempées en vinaigre pendant 24. heure, y sont très-bonnes. Il en faut frotter les dents.

Autre pour blanchir les dents.

Prenez eau rose, sirop rosat, miel blanc, eau de plantain, de chacun demi-once, esprit de vitriol quatre onces; il faut mêler bien le tout ensemble, s'en frotter les dents avec un linge, & se laver avec eau rose & de plantain dont il faut mettre parties égales.

Eau pour blanchir les dents.

Prenez alun, sel nitre & sel commun une livre, bourrache trois dragmes, eau alumineuse. Il faut mettre le tout dans un alembic de verre pour distiller à petit feu au commencement & puis grand; pour s'en servir il faut prendre un bâton de reglisse ou de laine que vous tremperez dans cette eau, & vous ajoûterez un peu de miel rosat.

Pour les dents agacées.

Mâchez du fromage de chevre, ou du pourpier ou oseille.

Pour faire venir les dents à un enfant sans douleur.

I. Prenez la tête d'un lievre bouilli ou rôti, il n'importe, ôtez-en la cervelle, mêlez-la avec un peu de miel & de beurre, & frottez-en souvent les gencives de l'enfant.

II. Prenez un coq, coupez avec des ciseaux un peu de sa crête, & du sang qui en sortira frottez-en les gencives de l'enfant une fois ou deux. C'est un reméde éprouvé.

Les dents font ressentir d'extrêmes tourmens, qui sont par fois les avant-coureurs de quelqu'autres douleurs: elles sont causées ou par la repletion de tout le corps, ou seulement par les vapeurs du ventricule, ou par un air froid, ou par un coup ou une blessure, ou pour avoir bû a la glace ou trop chaudement, ou par la propre corruption de la dent, dans laquelle il peut s'y être engendré un ver.

C'est un bon signe lorsque les gencives ou les joues s'enflent, & si l'humeur qui cause la douleur, est chaude, elle sera plûtôt guérie, qu'étant froide.

On ne doit pas se faire arracher une dent lorsqu'il y a de la douleur à la gencive, & qu'elle est enflée.

La douleur de dent qui ne donne point de relâche, qui est violente, cause la syncope & quelquefois l'épilepsie, comme il arrive souvent aux enfans lorsqu'elles veulent percer; pour lors il faudra leur pendre au col cette pierre qui se trouve dans la tête de quelques limaçons de cave, ou la dent d'un lion, ou celle d'un poulain qui aura un an, ou un œil de cancre; sinon on frottera les gencives, ou avec de la moëlle de cerf, ou avec du beurre frais, ou de la graisse de poule mêlée d'un peu de miel, ou avec du lait de chienne; sinon brûlez des dents de chiens & frottez-en les gencives avec la cendre, elle leur fera sortir les dents sans aucune douleur.

Pour la douleur des dents.

Il n'y a point de douleur plus sensible à l'homme que la douleur des dents, laquelle vient de cause froide ou chaude; on connoit qu'elle provient de cause chaude, lorsqu'on a les gencives fort rouges & chaudes, & qu'on n'y peut souffrir quoique ce soit de froid.

Reméde pour la douleur des dents provenant de cause froide.

I. Il seroit nécessaire que le malade prît des pilules cochées pour purger la tête, afin d'être plûtôt guéri & plus surement. Il doit ensuite prendre de pyrethre, menthe & ruë par égale portion, les faire bouillir dans un poëlon avec du vin, en mettre dans la bouche le plus chaudement qu'il pourra, l'y tenir quelque tems, en le changeant de tems a autre; & quoiqu'on ne prenne point de pilules, ce reméde est très-souverain.

II. Prenez de la sauge, pyrethre de chacun une poignée, vinaigre a proportion; faites bouillir dans un poëlon avec le vinaigre ces herbes, prenez de cette décoction, mettez-en dans votre bouche le plus chaudement que vous pourrez, & changez-en de tems en tems.

III. Si la source de ce mal vient des humeurs froides de la tête, chauffez la un peu devant le feu, & frottez-la avec la main ou un linge.

IV. Ayez de l'huile de genevre, faites-la chauffer, frottez-en la dent & la gencive qui vous font mal, le plus chaudement que vous pourrez, & tenez-en quelque tems dans la bouche.

V. Prenez du mouron, feuilles ou racines de souci ou de quintefeuille, il n'importe desquelles des trois, pilez-les dans un mortier, prenez de ce suc, & mettez en dans l'oreille du côté que la dent ne vous fait pas mal.

VI. Lavez-vous la bouche avec du vin ou du vinaigre, dans lequel on aura fait bouillir du mastic, de la sauge, de l'hysope, du gingembre & du pyrethre, ou frottez les dents avec du theriaque, ou de l'orvietan.

VII. Dans un verre de vinaigre, mettez deux pincées de poivre en poudre, & gargarisez vous en étant un peu tiede.

VIII. Que l'on fasse découler dans l'oreille un peu de suc d'ail, ou de mouron, ou de cresson alenois, ou bien que l'on pile une gousse d'ail avec un peu de safran, & que l'on applique au milieu du doigt annulaire, envelopé d'un linge; au bout de sept ou huit heures il s'y fera une vessie, qui en même-tems emportera la douleur de dent.

IX. On pourra encore fumer de la sauge ou du tabac, ou de la graine de jusquiame; mais il ne faut pas prendre trop de fumé de cette derniere, de crainte qu'elle n'excite une douleur de tête.

Reméde pour la douleur des dents provenant de chaleur.

I. Que si la douleur est causée de chaleur, il faudra absolument saigner & rafraichir les entrailles, soit avec des lavemens, ou avec du petit lait & de la casse, se gargariser avec du jus le plantain ou de pourpier, ou de laituë, ajoûtant tant soit peu de vinaigre, ou bien avec une décoction de lin ou de fenugrec, d'hysope, de racine d'althea & de mauves; sinon, mettez de la poudre d'origan sur les gencives & la douleur s'appaisera d'abord; le suc de pourreau, mêlé d'un peu d'huile rosat, en fait autant; un peu d'opium & de castor, ou du suc de feuilles de jusquame, en frottant la gencive, calment aussi la douleur.

II. Mettez dans la bouche de l'eau de camphre, ou bien mettez de cette eau de camphre dans un peu de vinaigre & faites-la bouillir. Cela fait,

fait, vous en mettrez dans la bouche & l'y tiendrez quelque-tems, réitérez de tems en tems ce remède: il faut le tenir du côté de la douleur.

III. Prenez de la racine de jusquiame, faites-la bouillir dans du vinaigre, & mettez en dans la bouche comme ci-dessus.

IV. Prenez de la betoine ou de la ruë, faites-la cuire dans un poëlon avec du vin vieux ou du vinaigre, & lavez la bouche & la dent de cette décoction de tems en tems.

V. Prenez racine ou feuille de mille-feuille, ou de chelidoine, mâchez-la entre vos dents, & la tenez le plus long-tems que vous pourrez sur la dent qui vous fait mal. Lavez la dent avec du suc d'oignon, cela emporte la douleur.

VI. Prenez des gousses d'ail, écrasez-les tant soit peu, faites-les bouillir dans un peu de vin, & lavez la dent & la bouche de ce vin. Si la dent est creuse vous mettrez dedans une gousse d'ail ou la moitié.

Pour la douleur des dents lorsqu'elles sont creuses.

I. Prenez du lait de figuier, trempez-y un peu de laine, & mettez-la dans la dent creuse; la racine d'angelique, ou bien de l'opopanax y est aussi très-bonne, il en faut mettre dans la dent creuse.

II. Mettez dedans une petite boule d'aloës ou de myrthe, ou du borax, ou du suc de petite centaurée, ou de la graine de jusquiame, ou bien recevez-en la fumée par un entonnoir; si on a soin de se nettoyer tous les matins les oreilles, on ne sera point sujet aux douleurs de dents.

III. Prenez bois de romarin & mettez-le en charbon, que vous jetterez étant embrasé, dans du vinaigre rosat, l'y laissant tremper vingt-quatre heures au serain, puis il faut le laisser sécher au soleil & le mettre en poudre, dont vous frotterez les dents.

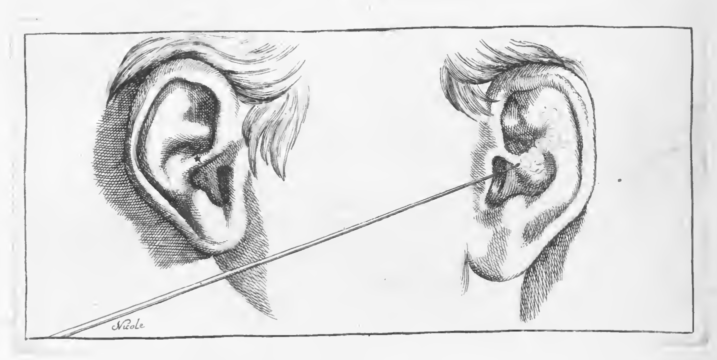
Divers remédes pour le mal de dents.

I. Prenez du mastic, mâchez-le entre vos dents jusqu'à ce qu'il soit comme de la cire, mettez-le sur la dent qui vous fait mal & l'y laissez jusqu'à ce qu'il soit consumé.

II. Prenez la patte gauche de derriere d'un crapaud séché au soleil, mettez-la entre deux linges fins, & l'appliquez sur la jouë à l'endroit de la dent qui vous fait mal, & la douleur cessera.

III. Prenez du bois appellé frêne, ôtez-en la premiere écorce; après brûlez la seconde, & de la cendre de cette seconde écorce mêlée avec de l'eau de vie, formez-en comme une emplâtre, que vous appliquerez sur la temple du côté malade.

IV. Faites chauffer une éguille à tricoter, ou une broche à roüet par un bout, appliquez ce bout chaud sur le petit croquant de l'oreille qui va en dedans, pour y brûler seulement la peau qui est dessus ce croquant, comme vous voyez par la figure. Il la faut brûler du côté du mal; & quand la dent vous cause de grandes douleurs, pour l'ordinaire le mal de dents se passe pour toute la vie, ou au moins pour plusieurs années.



V. Prenez du poivre long, du mastic, de l'origan, de la sariette, du bois de baume, du pyrethre, de chacun une once & demie; le tout étant pilé, détrempez-le dans une once d'eau de vie, de laquelle vous distillerez un peu sur la dent.

VI. Prenez l'herbe qu'on nomme vulgairement matricaire, broyez-en avec les doigts de la grosseur d'un pois en rond, mettez-la dans l'oreille du côté de la douleur, & dans fort peu de tems vous serez guéri.

VII. Prenez autant d'eau que de vinaigre, mettez-les bouillir avec clous de gérofle, sel, poivre, un peu d'eau de vie, & faites un gargarisme.

VIII. Prenez de la seconde écorce de frêne, & de la seconde écorce de romarin, de chacun demi-quarteron, faites-les brûler sur une pelle rouge de feu, & de la poudre faites une pate avec de l'eau de vie & appliquez gros comme un pois sur l'artere.

IX. Prenez suc de l'herbe de chelidoine, que vous couperez en deux & mettrez sur la dent.

X. Prenez du camphre gros comme une feve, que vous ferez dissoudre avec tant soit peu d'eau de vie dans une petite fiole de verre, sur les cendres chaudes, puis avec une petite tente de coton ou de toile, touchez la dent; que si elle est creuse il faut laisser le coton ou linge mouillé par dedans.

XI. Mettez du souffre d'antimoine sur du coton & appliquez-le sur la dent malade, il guérit sur le champ.

XII. Faites une emplâtre avec deux grains d'opium, quatre grains de tacam[a]ca, appliquez-le sur la temple.

XIII. Prenez une gousse d'ail sur laquelle vous raperez de l'étain, maclez ensuite l'ail & l'étain tout ensemble avec un couteau, & faites-en une emplâtre que vous appliquerez sur la jouë ou à la temple.

XIV. Faites un petit paquet de l'herbe *Osperata Muralis Minima*, pendez-le au cou, de sorte qu'il descende entre les deux épaules.

Autre remède qui ne manque jamais.

XV. Appliquez de la racine de plumbago sur le poignet toute la nuit.

XVI. Prenez theriaque d'andromaque, jusquiame, trois onces & demie de chacun; macerez la gomme avec la quatriéme partie de baume du Perou, puis mettez tout en bonne consistance, & appliquez-le avec un linge sur toute la jouë. Il sert aussi à la migraine.

XVII. Faites infuser un cuissot de gingembre dans deux sols d'eau de vie, mettez-le sur le feu, & sitôt qu'il voudra bouillir ôtez-le & gardez-le dans une bouteille pour l'usage: on le fait tiédir, puis on trempe un coton dedans; on le presse un peu dans l'oreille & on met le coton par dessus.

XVIII. Faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, respirez-le par le nez, vous vous en trouverez soulagé, & même guéri entierement.

XIX. Prenez des noix lorsqu'elles sont grosses comme des noisettes, avec les feuilles & le bois nouveau du bout des branches que vous mettrez dans un alambic pour en tirer l'essence à petit feu, ayez soin d'arroser ces noix avec du vin rouge fort couvert. Lorsque vous sentirez le mal, prenez deux ou trois gouttes de cette essence, & frottez-en la partie malade.

XX. Il faut prendre des feuilles de persil, les broyer entre les mains, jusqu'à ce qu'elles soient toutes en pâte ou en suc, y ajoûter du gros sel bien broyé, puis emplir l'oreille de cette pâte du côté du mal. Au même instant la douleur passe.

XXI. Prenez de la pâte de seigle, avec laquelle on fait le pain d'épice, faites-la détremper dans du vinaigre & mettez-la sur la temple.

Emplâtres pour les maux de dents.

XXII. Prenez de cumen en poudre, de mastic en poudre, de poix de Bourgogne, de chacune once, un petit morceau de cire neuve, un peu de tacamaca préparé. Faites fondre dans un pot neuf toutes ces drogues, excepté le cumen que l'on ne mêle que quand elles sont fonduës. Faites-en des emplâtres que vous mettrez sur les veines des temples. Cette emplâtre est bonne aussi pour les maux de tête.

Pour appaiser la douleur des dents sur le champ.

XXIII. Prenez coton neuf, trempez-le dans l'huile d'hypericon, mettez-en dans l'oreille du côté de votre mal, & vous serez incontinent guéri.

Emplâtre pour guérir le mal des dents.

XXIV. Prenez trois ou quatre mouches cantarides, & les broyez en poudre avec gros comme une féve de levain, & la moitié autant de moutarde, avec un filet de fort vinaigre, mêlez-bien le tout & faites-en une emplatre assez liquide, que vous appliquerez derriere l'oreille du côté de la douleur. L'emplâtre de *Tacamahaca* est aussi fort souveraine la mettant sur l'artere du côté de la partie douloureuse.

Pour guérir le mal des dents.

XXV. Prenez du cresson, faites-le bouillir avec du fort vinaigre, & quand il sera presque pourri à force de cuire, ôtez-le de dessus le feu, prenez le cresson en votre main, & faites-en comme de petites cuillerées que vous mettrez sur la dent; changez-en souvent, cela vous fera jetter des phlegmes qui vous guériront.

XXVI. Prenez une poignée de sauge & autant de romarin, vous les ferez bouillir dans un demi-septier de fort vinaigre; ayant bouilli trois bouillons, faites rougir un caillou dans le feu & mettez-le tout chaud dans le pot avec les herbes, puis vous mettrez un entonnoir sur le pot & recevrez sur la dent toute la fumée qui en sortira: puis prenez un peu de ces herbes, & mettez-en sur le côté douloureux que vous banderez avec un linge, ensuite vous irez vous coucher.

XXVII. Il faut prendre de l'essence de clous de gérofle, & en mettre une goutte dans la dent douloureuse, une goutte d'essence de thim

thim fera le même effet. La racine nommée pyrêtre mise sur la dent fait jetter de l'eau qui décharge fort la partie.

XXVIII. Prenez racines d'angelique, graine de paradis, autrement *Cardamomum*, racine d'Imperatoire une demi once, ou environ, clous de gérofle, canelle, pyrêtre de levant quatre onces & demie, poivre long environ deux dragmes; le tout étant pulvérisé & tamisé, il faut l'incorporer en miel rosat. Faites-en une opiate & mettez-en gros comme un pois, & faites distiller la fluxion en eau claire par la bouche.

XXIX. Gomme élemi, gomme *Tacamahaca*, mastic fin, poix résine, parties égales de chacun que vous pilerez & mettrez fondre toutes ensemble dans un pot ou terrine, vous y ajoûterez le poids d'un écu d'Opium; vous incorporerez le tout ensemble; vous le tirerez du feu & en ferez un rouleau pour faire des emplâtres, qu'il faut mettre sur la temple du côté qu'est la douleur, le faisant chauffer en le mettant, & soudain le mal sera appaisé.

XXX. Il faut en tems de moisson inciser la racine d'un franc meurier, prendre le jus qui en sortira & le garder pour en mettre sur la douleur des dents, & incontinent elle sera appaisée.

XXXI. Il faut prendre de la mie de pain & du lait, & en faire un cataplâme pour mettre sur la joue.

XXXII. Prenez & pilez de l'herbe appellée senesson, mettez-en dans l'oreille du côté du mal, & il s'appaisera en même-tems; il causera une petite tumeur dans l'oreille qui dissipera la fluxion; au défaut de cette herbe mettez-y deux ou trois goutes d'eau fraiche. Il faut mettre au fond de l'oreille deux ou trois goutes du suc exprimé.

XXXIII. Prenez d'excellent esprit de vin repassé trois ou quatre fois, & vous en frottez les deux temples & les oreilles. Si le mal est causé par les vers qui s'engendrent dans les dents corrompuës, il faut mettre dans la dent du cotton imbibé de l'esprit de vitriol, & la douleur cessera.

XXXIV. Prenez semence de dent cavalline & de porreaux, & cire rouge, faites des pilules & enfermez ces semences dedans, faites rougir une pele de fer au feu, mettez les pilules dessus, & recevez-en la fumée dans la bouche par un entonnoir.

XXXV. Prenez térébenthine de Venise douze gros, gomme élemi quatre gros, poix résine trois gros, aristoloche longue, sang de dragon, de chacun un gros; faites-en une emplâtre que vous appliquerez sur les temples.

XXXVI. Prenez racines d'ortie griéche, petite ortie rouge & piquante, appliquez-en sur la dent malade, la douleur s'appaisera.

XXXVII. Prenez esprit de vin, faites-y fondre ou dissoudre un morceau de Camphre, qui viendra dessus l'esprit de vin comme de l'huile; prenez-en quelques gouttes & appliquez-en sur la dent malade, & soudain la douleur s'appaisera.

XXXVIII. Prenez un pot de vinaigre dans lequel vous mettrez une poignée de bétoine verte ou seche & une cuillerée de Miel commun, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à trois quarts; couvrez bien le pot, & prenez-en dans la bouche une demi cuillerée que vous tiendrez quelque tems.

XXXIX. Prenez sang de dragon & de masticane la grosseur d'un pois, que vous pilerez bien, & une bonne pincée de graine de moutarde, de même bien pilée, un blanc d'œuf bien battu, dont vous mêlerez suffisante quantité avec cette poudre pour faire une emplâtre, que vous appliquerez sur la temple, & guérirez.

XL. Prenez deux onces de gayac, une once d'écorce de grenade, une demi once de fleurs de grenade, un quart d'once de gérofle, une once de salpêtre rafiné; ce salpêtre étant dissous on laisse infuser le tout deux ou trois jours dans deux pintes d'eau de fontaine, après on coule l'eau pour s'en servir au besoin. On en prend une gorgée, qu'il faut tenir long-tems à la bouche. Il faut se rincer la bouche tous les soirs.

Cette eau appaise la douleur des dents, les rafermit, & empêche la corruption & pourriture des gencives.

XLI. Prenez bon vinaigre, un peu de sel, poudre de feuille de sauge séchée sur la palette chaude, le tout mis dans ledit vinaigre dans un vase bien couvert; & y aiant été quelque-tems, prenez de la sauge verte, trempez-la dans ce vinaigre, frottez-en les dents & rincez-les avec du vinaigre.

Remede plus promt pour les dents.

XLII. Mâchez des feuilles de sauge, ou de romarin ou quelqu'autre chose qui fasse bien cracher, aïez soin de baisser la tête & de laisser couler les eaux qui en tomberont, la fluxion & le mal s'appaise; la racine de pirêtre fait encore plus promptement son effet en l'appliquant sur la dent & en la roulant dans la bouche; ou pour le faire plus proprement, la mettre dans un demi verre ou un verre de vin, & lui faire faire un bouillon sur le feu dans un poëlon; ou une écuelle sur le rechaut & se rincer la bouche avec ce vin. Cette racine peut servir diverses fois.

Contre l'enflure du mal des dents.

XLIII. Prenez aluine & cumin parties égales. Il faut les bien broier en un mortier; puis les faire frire avec du sain-doux, & en faire une emplâtre que vous appliquerez sur les joues enflées.

Pour rafermir les dents.

XLIV. Il faut prendre une poignée de sauge & la faire bouillir dans un demi septier de bon vin vermeil, puis s'en gargariser & rincer la bouche.

Autre pour rafermir & rechausser les dents.

XLV. Prenez alun, sang de Dragon, feuilles de romarin, feuilles de sauge, de chacun une once, mettez le tout dans une pinte de bon vinaigre blanc, que vous ferez bouillir jusqu'à la consommation des deux tiers, & que ce soit à petit feu, puis vous le laisserez refroidir; étant froid vous le coulerez à travers un linge & vous garderez cette liqueur dans une bouteille de verre bien bouchée. Quand on voudra s'en servir il faudra la faire un peu tiedir, & avec un linge blanc frotter les dents & les gencives une ou deux fois le mois au plus, car les gencives croitroient trop fort. Si vous n'avez pas de vinaigre blanc, prenez-en du rosat.

Pour faire tomber les dents.

XLVI. Prenez racine de chelidoine & en frottez la dent, & subitement elle tombera.

Autre pour faire tomber les dents.

XLVII. Prenez pirêtre du levant, faites-le infuser dans un plat plein de vinaigre l'espace de quarante jours; ensuite avec cette racine touchez la dent, & d'abord elle tombera. Il faut réduire en poudre, cette racine; ajoûter un morceau de cire au bout d'un poinçon pour y mettre de la poudre, avec laquelle vous toucherez la dent qui tombra sans douleur.

Pour faire tomber les dents sans douleur.

XLVIII. Prenez du lait de l'herbe titimale, mêlez-le avec un peu de farine de froment, mettez de cette pâte au bout d'un petit brin de bois ou du doigt, touchez-en la dent, & aussi-tôt elle tombera

Pour faire tomber une dent sans faire mal.

XLIX. Prenez roses rouges deux onces, faites les bouillir en fort vinaigre l'espace d'un jour & une nuit, puis vous les ferez secher & les reduirez en poudre, que vous mettrez dans la dent.

Douleur de dent miraculeusement appaisée.

Il y a peu qu'une grande douleur me tourmentoit qui provenoit de ce que les deux dernieres dents de dessus la machoire droite, par un certain consentement affligeoit toutes les autres dents de dessus de ce côté, & toute la machoire, de maniere que l'œil, l'oreille, & une partie du nez s'en sentoit, & ne s'en alloit par aucun remede; mais relâchant quelque peu, retournoit bientôt; je tirois les dents avec la main droite, & ne gagnois rien: Enfin par hazard j'ai trouvé qu'aïant pris de la main gauche légérement la dent qui faisoit le plus grand mal, de maniere que je tenois du pouce la partie exterieure, & du suivant l'intérieur, la douleur non-seulement de cette dent, mais aussi de tout le côté, s'appaisoit; & ce qui est plus admirable, plus légérement je les touchois, & plus vite & plus parfaitement la douleur s'appaisoit, ce qui se faisoit tout d'un coup; & toutes les fois que la douleur retournoit; je l'ai expérimenté, je crois plus de vint fois jusqu'à ce que la douleur s'est passée de soi-même, & j'ai été totalement délivré.

Eau de très-grande force qui conforte les dents, garde les gencives de putrefaction, & guérit les yeux larmoyans.

Prenez vitriol blanc une demi-livre, bol d'armenie six onces, camphre une once & demie; de tout faites une poudre, de laquelle prenez une once & demie que vous jetterez en eau prête à bouillir, laissez-la un peu bouillir, passez-en par un linge, puis ôtez-en le feu; cette eau chasse toutes sortes d'ulceres sans autre chose, guérit toutes fluxions & les mondifie, conforte les parties, & tout ce qui est dit cidessus; fait belles mains, & guérit toute sorte de gratelle.

Pour faire tomber une dent sans douleur; secret admirable.

Prenez un lezard vert en vie, que vous mettrez dans un pot de terre neuve non verni, que vous boucherez & lutterez bien ce pot, & le mettrez dans un four; lorsque vous connoitrez que le lezard sera mort retirez le pot du four, & l'aïant laissé refroidir, faites un trou sur le couvercle de la circonférence d'un pois, par lequel faites couler une once d'eau forte, & demi once d'eau de vie, de la plus forte mêlées ensemble: puis bouchez le trou avec de la terre grasse, & remettez le pot au feu jusqu'à ce que le tout soit consommé, & le lézard réduit en poudre, laquelle vous prendrez & pilerez dans un mortier de bois, & la garderez en lieu sec, pour vous en servir comme il s'ensuit.

Frottez-en la gencive de la dent gâtée ou douloureuse, & un moment après elle fera separer la chair de la gencive, même la dent de la machoire, & ainsi vous la pourrez tirer facilement & sans douleur.

Autre. Prenez huile d'olive, huile omphancin, autant de l'un que de l'autre, faites cuire dans un poëlon ces huiles, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme du miel, & frottez-en la dent que vous voulez faire tomber.

Les grosses dents de loup sont propres pour mettre à des hochets pour les petits enfans, & à polir.

DENT DE CHIEN, ou chien-dent, en Latin *Gramen*.

Description. Cette plante a les feuilles, les tiges, & la houpe assez semblables aux petits roseaux. Ses feuilles sont étroites, aiguës au bout, beaucoup plus petites que celles des roseaux; mais plus dures & plus grandes que celles du gramen des prez. Ses tiges sont rondes, de la longeur d'un pied & demi, ou un peu plus: & chacune a trois ou quatre nœuds. Elles portent plûtôt une houppe qu'un épi, semblable à celle du millet, ou du roseau; elle est néanmoins plus petite & plus claire. Ses racines ont une douceur assez agréable. Elles sont blanches, longues, menuës, & rampantes, elles poussent plusieurs rameaux qui s'étendent beaucoup dessous & dessus la terre; elles s'embarassent les unes dans les autres, & sont divisées par des nœds, ausquels sont attachez des filaments d'un goût douceâtre.

Lieu. Le chien-dent croit par tout, & particulierement dans les blés, où il est extrémement contraire & ennemi des Laboureurs; parce qu'il se multiplie beaucoup. Il fleurit au même tems que les blés. Il faut cueillir ces racines en Automne.

Proprietez. La racine de chien-dent broyée & appliquée, est bonne pour les plaies. On la met en la tisane commune pour les malades qui ont la fiévre. Sa décoction prise en breuvage, guérit les tranchées de ventre, la difficulté d'uriner, & la dyssenterie; & même elle dissipe les

les excrémens desquels le calcul est engendré : elle provoque l'urine & arrête le flux de ventre & les vomissemens.

Selon Scroder, la racine de toute sorte de Gramen, refraichit, desseche, ouvre, restraint quelque peu, & est d'une substance tenuë & pénétrative. Son herbe & ses feuilles sont modérées entre la sécheresse & l'humidité, c'est pourquoi on s'en sert beaucoup dans les obstructions de foie, de la rate, & des ureteres, dans le crachement de sang, & pour faire mourir les vers. On s'en sert exterieurement pour adoucir la douleur de tète, & pour les inflammations & fluxions des yeux. Enfin son usage est si fréquent, qu'il ne se fait jamais de tisane qu'on n'y fasse entrer de la racine de chien-dent, pour toutes les raisons ci-dessus alleguées.

Au reste ce mot de *Gramen* ne signifie pas seulement le chien-dent dont nous venons de parler; mais encore toutes sortes de blés en vert; on dit: *Gramen Avenaceum*, *Gramen Frumentaceum*, pour dire l'avoine en herbe, le froment en herbe, & ainsi d'autres, &c.

DENT DE LION, ou Pissenlit, en Latin *Dens leonis*.

Description La dent de lion sort de terre au commencement du Printems. Ses feuilles sont semblables à celles de la chicorée, découpées, pointuës comme une fléche, & rampant à terre. Sa tige est d'une palme de hauteur, ronde, creuse, rougeâtre, pleine de lait. La fleur est jaune & ronde qui laisse une tête bourruë, que le vent dissipe. Sa racine est comme celle de la chicorée, & pleine de lait.

Lieu. Cette plante croit dans les prez & le long des chemins. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. La dent de lion étant cuite resserre l'estomac, au lieu qu'étant cruë elle lâche; son jus est bon a ceux qui ont une gonorhée; cuite dans du vinaigre elle guérit la chaude-pisse, & cuite avec des lentilles elle sert à la dissenterie; la décoction de toute la plante est utile aux ictériques & à la jaunisse; son jus est fort profitable à ceux qui ont un écoulement de semence.

DENTELLE'. Terme de Jardinage qui se dit de la plûpart des feuilles d'arbres qui sont en quelque façon dentellées tout autour, c'est-à-dire qui ont le bord coupé par petites dents, comme étoit autrefois l'ancienne dentelle.

D E P.

DEPILATOIRE. *Pour ôter le poil de dessus quelque partie du corps que ce soit.*

Prenez de la fiente de chat, faites-la secher, & pilez la ensuite, mêlez-la avec du fort vinaigre, ensorte qu'elle soit en consistence convenable, puis vous en frotterez souvent la partie, & dans peu de tems elle sera sans poil.

Pour faire que le poil ne revienne plus.

I. Prenez des œufs de fourmis, pilez-les avec du suc d'hannebanne & de ciguë, ou du sang de chauvesouris, & de tortuë, puis vous en froterez la partie. D'autres brûlent le poil avec une lame d'or ardente, ensorte qu'il ne reste aucune marque de poil.

II. Frotez la partie couverte de poil avec une décoction vive d'orpiment & de forte lessive; ou si vous aimez mieux, faites cuire une grenouille dans de l'eau jusqu'a la diminution de la troisiéme partie, & frotez-en l'endroit où il y a du poil, & incontinent cette partie deviendra comme s'il n'y en avoit jamais eu.

III. D'autres distillent des coques d'œufs qui n'ont pas été dans les pots, & de cette eau ils en frottent la partie couverte de poil; il faut avoir un peu de pommade pour adoucir la peau.

IV. Faites décoction de chaux vive, y ajoûtant le tiers d'orpin & de forte lessive, & pendant que la décoction bouillira, faites l'épreuve sur une plume.

V. Frottez les parties couvertes de poil avec des larmes de vigne, ou de lierre.

DEPLANTER. C'est arracher de terre un Arbre, ou une plante qui étoit en place, sur tout quand on éleve cet Arbre ou cette plante avec un deplantoir pour la transporter ailleurs si heureusement qu'elle n'en souffre point, & qu'elle y pousse & fleurisse, comme si elle y avoit été originairement plantée.

DEPLANTOIR. C'est l'outil avec quoi on deplante. Cet outil est fait de feuilles de fer blanc mis en rond en forme de tuïau, avec des charnieres sur les côtez qui doivent se joindre ensemble par le moïen d'un gros fil de fer, qui passant dans les charnieres entretient la rondeur du deplantoir, pendant qu'a force de bras on le fait entrer dans la terre jusques au dessous des racines de l'arbre, ou de la plante qui est à enlever; & ce fil de fer étant ôté après que la plante a été enlevée fait que les côtez du fer blanc se retirent un peu. Par ce moïen la mote de la plante ou de l'arbre sort en son entier, & se place commodément dans le lieu qui lui est destiné. On en fait de petits avec une demi feuille de fer blanc. On en fait d'autres plus grands avec une feuille entiere, & d'autres encore plus grands avec deux ou trois feuilles selon les besoins qu'on en peut avoir.

Le mot de deplantoir se dit aussi d'une houlete, qui est un morceau de fer de la largeur de quatre pouces, de la longueur de six a sept, de l'épaisseur d'une bonne ligne, & étant de figure un peu concave, & emmanché d'un manche d'environ de cinq ou six pouces de longueur; il sert à enlever des petites plantes qui ne sont gueres avant en terre, par exemple des Tulipes, des Narcisses, des Fraisiers, des Annemones, &c. Cette houlette est trop connuë parmi les Bergers pour avoir besoin d'une plus ample explication : Les Jardiniers en ont qui sont tout-à-fait pointuës comme de la Sauge, qu'on appelle même feuilles de Sauge; ils s'en servent dans les terres dures, & pierreuses, & ils en ont d'autres qui sont coupées en quarré, & un tant soit peu en rond par en bas, & c'est pour les terres meubles & legeres.

DEPLOYER le trait. C'est allonger la corde de crin qui tient à la botte d'un limier.

DEPOUILLER un Arbre. C'est lui ôter ou tout son fruit, ou toutes ses feuilles; ainsi un Arbre depouillé est un arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes les feuilles, ou sur lequel on a cueilli tout les fruits qui y étoient.

D E R.

DERRIERE. C'est le terme dont on doit user quand on veut arrêter un chien & le faire demeurer derriere soi.

D E S.

DESCENTES *ou Hernies. Remede pour les descentes.*

I. Prenez farine de féves, un peu de fiel de pourceaux, un peu d'œufs, ce qu'il faut; mettrez tout cela ensemble & faites-en une emplâtre, appliquez-la sur le mal, & changez-la soir & matin, pendant dix jours, ou jusqu'à ce que vous verrez que la descente soit remise : après cela vous prendrez de l'ammoniac environ une once & demie, que vous mettrez dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il se qualifiera; mettez-le sur du cuir & l'appliquez sur la partie, l'y laissant jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même.

II. Prenez racines de bardane ou lappa-major, raclez-les & nettoïez-les bien; coupez-les en tranches & faites-les infuser dans du vin pendant une nuit. Usez de ce vin pour votre boisson ordinaire. Il y a eu des personnes qui en étoient incommodées depuis quarante ans, & qui en sont guéries par le moïen de ce vin. Il faut porter une braie jusqu'à ce qu'on soit guéri.

III. Aïez la racine de grande consoude, raclez-la par-dessus, & faites un cataplâme de ces raclures, que vous appliquerez sur le mal, & puis vous le banderez & ferez garder le lit au malade l'espace de six semaines. Réïterez plusieurs fois cette application.

IV. Il faut que le malade demeure quelque-tems au lit, & lui donner a boire un verre d'eau de reseda, & il guérira, chose expérimentée. S'il y a long-tems qu'il ait cette incommodité, il faut qu'il demeure au lit trois semaines ou un mois, & qu'il boive de cette eau tous les jours. Que s'il y ressent de la douleur, comme aux Equinoxes & Solstices, il faut prendre des quatre semences chaudes, des chacune ce qu'on en peut prendre avec deux doigts, & les faire bouillir dans un peu de vin, passer ce vin à travers un linge, & le donner à boire au malade le plus chaud qu'il se pourra.

Si vous ne pouvez pas avoir de l'eau de reseda, il en faudra prendre de celle de marguerites, qui fait le même effet.

L'onguent de la petite linaire qui se fait en mélant un jaune d'œuf avec le jus de l'herbe, mis sur la partie affligée, est un remede spicique.

Pour les descentes des boyaux des petits enfans.

I. Prenez la haute partie de la racine de glayeul, faites-la tremper dans de l'eau, & donnez-la à boire à l'enfant.

II. Prenez de la fougere mâle, faites-la distiller dans un alambic de verre, donnez à boire tous les matins au malade à jeun trois doigts de cette eau dans un verre, & faites-le asseoir après qu'il l'aura prise l'espace d'une demi-heure.

III. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y soit, amolissez-la entre vos mains avec un peu de térébenthine de Venise, faites-en une emplâtre & l'appliquez sur le mal, sans braie ni quoi que ce soit; mettez ensuite un cataplâme que vous ferez de même qu'on va l'enseigner.

Cataplâme pour la Descente.

Prenez camomille, petit consolide de chacune une poignée, cire neuve, roses seches de chacune une demi poignée, huile de camomille demi once, gros vin a proportion; faites cuire toutes ces drogues dans un bassin ou poëlon avec un peu de gros vin; faites-en un cataplâme que vous mettrez sur le mal apres en avoir ôté l'emplatre que vous y aurez laissé pendant trois ou quatre jours, en le changeant une fois ou deux le jour. Ce cataplâme est bon pour guérir entiérement le mal; il faudra aussi le changer tous les jours & réïterer plusieurs fois ce remede.

IV. Prenez mastic en larmes demi-once, laudanum, noix de ciprès bien seches de chacun trois dragmes, hypocistis, terre sigillée de chacun une dragme, térébenthine de Venise, cire neuve jaune de chacun une once, racine de grande consoude demi-once; pulverisez ce qui se doit pulveriser, & faites cuire ensuite le tout dans un vaisseau, remuant toujours jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistence d'onguent, duquel vous vous servirez comme s'ensuit.

Mettez une emplâtre de cet onguent & deux s'il est nécessaire sur la rupture, après avoir rasé le lieu où on le doit mettre, s'il est besoin; faites ensuite un bandage qui tienne bien ferme, & lorsque l'on aura fait ce bandage, il faudra donner au patient le remede qui suit pendant vingt jours.

Prenez de bon esprit de sel rectifié trois ou quatre goutes, mélez-le dans une cueillerée ou deux de vin, & le lui faites avaler. On en donne aux enfans a la mamelle, quoique le bandage seul les puisse guérir.

Remede éprouvé depuis peu sur un homme âgé de cinquante ans.

Pour les ruptures quelques grandes & invetérées qu'elles soient. Prenez graine de talicthon au poids d'une dragme pour les plus forts, moins aux autres, que vous mettrez tous les matins dans un œuf molet, ou dans un peu de bouillon, sept ou huit jours de suite: vous serez guéri absolument, si vous appliquez ensuite sur la rupture le cataplâme décrit ci-après. Ou bien si l'on veut l'emplâtre, *contra rupturam*, qu'on trouve fait chez les fameux Apotaires.

Composition de ce Cataplâme.

Il se fait avec du ris, des féves, des haricos, & des écorces de grénade, dont on fait une espece de bouillie en cette sorte.

Ecrasez les féves, le ris & les écorces de grenades, faites-les cuire lentement, y ajoûtant un peu d'eau a mesure qu'elle se consumera, il s'en fera une espéce de bouillie qui sera fort gluante & tenace qu'on appliquera

appliquera sur le mal après avoir coupé le poil, s'il y en a. On met de ces drogues à discrétion.

Remarquez qu'il faut avoir un bandage par dessus, & ne point manger de fruits cruds ni de légumes.

Les simples bubons qui ne sont qu'une simple tumeur dans l'aine sans descente dans les bourses, n'ont pas besoin absolument de cette emplâtre ou du cataplâme, car le bandage suffit avec une prise ou deux de tlictron, le poids de vingt grains suffit aux plus petits enfans.

REMARQUE. On a guéri depuis peu avec ce remede, une femme qui avoit deux descentes, une de boiaux dans l'aine & une de matrice.

Autre. Prenez de *sagapenum*, d'*Ammoniac*, de *Galbanum*, trois gros de chacun, de térébenthine fine, de cire vierge, de chacun cinq onces & deux scrupules: d'aimant arsenical deux gros & quinze grains: de racine d'arum un gros; faites dissoudre les gommes dans du vinaigre, puis cuisez-le à consistence d'emplâtre selon l'art. Vous l'étendrez sur un cuir & l'appliquerez sur la descente. On en a vû des effets merveilleux.

REMARQUE. Il faut prendre par le dedans de toutes les vulnéraires, le suc de *Herniara*, bû tous les matins avec du vin blanc, ou en décoction, ou la poudre de l'herbe séchée, ou la perce-feuille.

Autre. Prenez une quantité suffisante de graine de cresson alenois avec du vin blanc doux, vous en ferez une emplatre, après l'avoir bien mêlé vous l'étendrez sur du cuir, vous l'appliquerez sur la rupture, & l'y laisserez jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & donnez-en un gros soir & matin dans du vin rouge.

II. On trempe des compresses dans la liqueur qu'on trouve dans les vessies des ormeaux, on les applique souvent, & même aux enfans, ausquels on donne aussi de la poudre de *Ruta Muraria* pendant quarante jours.

III. Frotez deux briques l'une contre l'autre pour faire une poudre que vous passerez par le tamis, mêlez cette poudre avec la farine de froment, de chacun partie égale; étant au lit, & aïant remis les boiaux vous prendrez une cuillerée de votre mélange, & le détremperez en consistence de bouillie ordinaire un peu épaisse, ensuite prenez gros d'étoupe comme une noix, trempez-la dans la bouillie, que vous appliquerez sur la rupture, & banderez très-fort, ce que vous ferez soir & matin pendant neuf jours.

IV. Prenez de la resine, de l'ammoniac, une once de chacun, trempez-les vingt-quatre heures dans du vinaigre bien fort, faites-les dissoudre sur le feu sans les brûler, ajoûtez-y de la poudre de noix de cyprès, & de noix de galle, deux gros de chacun; melez-les en consistence d'emplâtre, appliquez-les, & changez-les de quatre en quatre heures.

REMARQUE. Si après les fomentations vous aviez les cœurs de quatre taupes prises au mois de Mai, & que vous les donnassiez pendant quatre jours de suite en poudre dans du bouillon, vous verriez un effet surprenant.

REMARQUE. Pour l'hydrocele des enfans qui est une tumeur aqueuse des membranes qui environne les testicules, prenez des limaçons sans coquille, mettez-les dans un plat avec de l'encens en poudre & des blancs d'œufs, frottez-en la partie.

Autre remede fait sur un homme de soixante-dix ans.

Prenez du cresson que vous battrez un peu & mettrez bouillir en une pinte de vin blanc dans un pot neuf qui ne revienne qu'à la moitié ou aux deux tiers, prenez en trois doigts le matin & sur le soir, neuf jours durant étant bandé.

RUPTURE. *Secret indubitable pour quelqu'âge que ce soit bien expérimenté.*

Premiérement, il faut mettre toutes les drogues qui ne se pilent & tamisent point, presque en même tems, dans un petit pot vernisse neuf, sur un petit feu éloigné du foier, de peur que la violence du feu ne fasse surmonter tout au dessus. Comme le galbanum est chargé de petites buchetes, il les faut séparer avant que de le faire fondre, ou après qu'il sera fondu il faut les ôter avec une espatule; l'aïant bien nétoïé, il faudra y ajouter les autres drogues bien tamisées les unes après les autres, remuant continuellement afin que le mélange se fasse bien, & que le pot ne cesse de bouillir; cependant on pilera, si on ne l'a pas fait auparavant, la racine de *Consolida major*, & celle de *Sigillum Salomonis*, les aïant auparavant bien lavées & essuïées, ensemble la poudre de sang de dragon l'espace d'une bonne demi-heure & après avoir bien ramassé la poudre avec une carte ou autre chose, vous mêlerez cela avec le reste qui sera dans le pot, remuant toujours; & lorsque vous verrez que tout sera bien dissous & mêlez ensemble, vous retirerez le pot du feu & le laisserez refroidir; & pour mieux & plus commodément tirer ce qui sera dans le pot, vous le ferez un peu chauffer & tout sortira aisément; trempez ensuite vos mains dans de l'eau fraiche, & pétrissez bien la composition, afin que le mélange des drogues se fasse mieux, & quand il sera froid enveloppez-le dans une feuille de papier.

Quant à l'application, il faut raser la partie malade, si elle se trouve chargée de poil, que le malade se couche sur le lit lorsque l'on y appliquera l'emplâtre, & que son corps de la ceinture en bas éleve beaucoup, afin que par ce moien l'on aie plus de facilité à faire rentrer le boïau descendu dans la bourse, & d'appliquer l'emplâtre & le bandage plus à propos, il suffit que l'emplâtre couvre un travers de doigt environ autour de la rupture, ce que vous connoitrez sondant avec le doigt.

Quant à l'épaisseur, il suffit qu'elle soit d'un écu blanc; il n'est pas nécessaire de faire chauffer l'emplâtre, car la maniant avec les doigts elle se ramolira assez, & vous la pourrez étendre sur une peau de bazanne.

Quant à la figure de l'emplâtre, vous la ferez ensorte qu'elle ne puisse point incommoder l'aine de la cuisse & la verge, & s'il arrivoit que le bandage fit quelque incision, vous n'avez qu'à y appliquer un peu de cette emplâtre qui guérira bien-tôt, & mettre un petit linge en quatre doubles immédiatement sur l'emplâtre, & ensuite le bandage qui doit bien serer le trou; ainsi il est important que le bandage soit bien placé, car c'est-là ce qui donne le plus de peine: il faut renouveller l'emplâtre de quinze en quinze jours, & continuer pour le plus trois fois; pendant ce tems le malade doit se garder de faire aucun effort, le repos étant nécessaire, néanmoins l'on peut agir & s'aller promener: il faut qu'en l'application le malade demeure couché sur le lit, & si on l'applique le soir (il sera plus commode que le matin) il faut l'empêcher de manger de l'huile & de la friture.

Vous connoitrez la guérison quand vous verrez que la peau qui est sur cette partie sera retrecie, il ne faut cependant pas quitter le bandage encore quelques mois, afin de soulager cette partie.

Pour ce qui concerne les circonstances de la fomentation, il faut après que tout sera consommé à la quantité qu'il faut, piler & presser bien le marc, vous mettrez ce qui sera pressé dans une bouteille de verre bien bouchée: vous aurez le soin de la bien remuer quand vous voudrez vous en servir. Il suffit d'en tirer ce qu'un gros œuf peut contenir pour chaque fois, & la mettre dans un plat, le faisant chauffer, & avec un peu d'éponge en fomenter la partie le plus chaudement qu'on pourra souffrir l'espace de quinze ou vingt jours soir & matin tant que la décoction durera, ne mettant qu'un petit linge chaud en quatre doubles, & le bandage pardessus bien serré.

Cette fomentation se fait pour ceux qui sont incommodez depuis plusieurs années, qui ont les bourses de la grosseur d'une oye, ou qui par un accident extraordinaire ont été fort incommodez par des chûtes ou occasion extraordinaire.

En ce cas il faut se servir de cette fomentation comme il a été dit, puis ensuite de l'emplâtre & bandage, & l'on guérira en perfection.

Voici les drogues qui entrent dans la composition de l'emplâtre. Prenez une once de térébenthine fine: deux onces de poix de Bourgogne un quart de cire neuve, deux onces de poix résine & de galbanum: Toutes ces drogues étant bien fonduës, il faut y ajouter les poudres suivantes.

Une once de sang de dragon, de storax, de mastic, de benjoin: d'encens & bol d'Armenie; pilez & passez chacune à part par le tamis, & mettez l'une après l'autre dans le pot, donnant à chacune le tems de se bien mêler ensemble, y ajoûtant deux onces pesant de racines de *Consolida Major*, & autant de celle de *Sigillum Salomonis*, ou ce qu'il en peut contenir dans le petit poignet de la main; vous pilerez les racines ensemble avec la poudre tamisée de sang de dragon l'espace d'une demi-heure; étant mêlée faites-la fondre avec le reste, le pot bouillant toûjours.

Pour faire la fomentation.

Prenez une bonne poignée de ruë, autant de l'herbe Nôtre-Dame, c'est-à-dire *Parietaria*, autant de sauge & de celle de *Consolida Major*, & de celle de *Sigillum Salomonis*, ou une once de la racine de chacune, une poignée de farine de féves, autant de celle de seigle, le tout mis dans un grand pot de terre vernissé, tenant environ quatre pots de très-bon & puissant vin, y ajoûtant un quart d'huile d'olive; & aïant fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit reduit à un tiers, vous le pilerez & presserez pour le mettre dans une bouteille de verre pour vous en servir.

DESCENTE. Terme de fauconnerie. C'est lorsque l'oiseau fond sur le gibier. Si l'oiseau fond avec impétuosité, on dit qu'il *fond en rond*: mais si la descente de l'oiseau se fait doucement & qu'il se laisse aller en bas, on dit simplement l'oiseau *fond* ou *file*.

DESEMPLOTOIR. Terme de Fauconnerie. C'est un fer avec lequel on tire de la mulette des Oiseaux de proie, la viande qu'ils ne peuvent digeter.

DESTRUCTION *des maisons & des familles.*

Il est constant que la parole de Dieu, & l'experience journaliere fait voir que la ruine des familles vient pour l'ordinaire des causes suivantes, qu'on doit avoir soin de retrancher si l'on veut prosperer.

I. Du défaut d'aplication à ses affaires; car JESUS-CHRIST, qui nous ordonne de chercher preferablement au reste le Roiaume de Dieu & sa justice, veut que nous travaillions selon notre pouvoir & notre condition.

II. De la negligence de l'éducation des enfans, qui étant mal élevés se livrent à la débauche, & dissipent le bien des familles; on ne prend point de soin de les former dans la pieté, de les instruire des devoirs de la Religion, de les établir selon leur vocation; on les oblige d'embraller des états où Dieu ne les appelle point; ils y tombent dans de grands scandales & desordres qui font perir les familles qu'on a pretendu affermir, en engageant ces enfans dans des états qui ne leur conviennent pas.

III. Du défaut de vigilance sur les domestiques: on ne veille point sur leur conduite, on n'a pas assez de soin de leur faire rendre compte de ce qu'on leur confie; ils s'en prevalent, ils trompent leur maître, donnent dans le libertinage & dissipent leurs biens.

IV. Des impuretés qui se commettent dans la maison ou par les Chefs de la famille, ou par les enfans & les domestiques; ce vice y attire la malediction de Dieu; car c'est un feu dévorant qui consume & détruit les familles.

V. Des excès du vin, des débauches & la fréquentation de cabarets; car il est sûr qu'un homme qui aime la bonne chere & le cabaret, ne s'enrichira jamais, *non ditabitur*, il perdra son tems, son argent, sa santé & son ame; il scandalisera son prochain, & attirera sur lui la colere de Dieu.

VI. Des injustices du bien d'autrui qu'on prend ou qu'on retient; une maison où il y a du bien d'autrui ne sera jamais benie de Dieu, rien n'y profite.

VII. Du bien d'Eglise qui entre dans les familles, qui ne les éleve jamais, au contraire qui les détruit & emporte avec soi le bien qui y étoit

étoit légitimement acquis, car le bien de l'Eglise étant celui de Dieu, & le patrimoine des pauvres, ne doit être emploïé qu'à leur soulagement & à des œuvres de pieté & non pas à l'agrandissement des familles.

VIII. Du jeu; combien de familles voit-on dans le Roiaume qu'il a ruiné de fond en comble: il n'est permis de jouer que pour se délasser, & encore peu de tems, peu d'argent & avec peu de gens.

IX. Des procès & des divisions, qu'on ne veut pas terminer à l'amiable, & qui épuisent les familles les plus riches.

X. Des dépenses excessives & disproportionnées à son état & à son revenu, dans les meubles, dans les habits, dans les équipages, & surtout dans la table, ou l'on ne regarde pas la frugalité & l'œconomie convenable.

XI. De l'éloignement de sa paroisse, & du peu de soumission qu'on a pour son pasteur légitime.

XII. De l'irréligion & du crime dans lequel on vit, qui fait que Dieu ne bénit point les desseins qu'on forme, le travail qu'on fait, & ce qu'on entreprend.

XIII. De la dureté envers les pauvres, car Dieu est liberal envers ceux qui le sont; il refuse de donner a ceux qui ne donnent rien, & nous traite comme nous traitons les autres.

XIV. De l'oisiveté; on perd le tems inutilement, on est paresseux & faineant; ainsi les affaires vont en décadence, on ne fait pas les choses dans le tems requis, on perd les occasions, & on n'y peut plus revenir.

XV. De la profanation des Fêtes & des Dimanches soit en travaillant ces jours-là, soit en les passant dans les débauches, & les mauvais commerces.

D E V.

DEVOIEMENT. *Recette pour guérir le dévoiment.*

Prenez pour deux liards de pain a chanter, pour un sol d'eau rose, un demi-septier de lait de vache, & deux jaunes d'œuf. Délaiez le tout ensemble. *Voiez* DIARRHÉE, & FLUX DE VENTRE.

D I A.

DIAGONALE. Terme de Géometrie. C'est la ligne qui est menée du sommet d'un angle à son opposé dans un parellelograme, ou autre figure rectiligne. On dit aussi en terme de Jardinage des lignes diagonales, des allées diagonales. Ce sont des lignes ou des allées tirées en croix de coin en coin au travers d'un quarré pour en bien voir le niveau.

DIAMETRE. Terme de Géometrie. C'est une ligne qui est menée d'un point de la circonférence du cercle a un autre, & qui passe par le centre.

DIAPHRAGME. *Ce que c'est que Diaphragme.*

Les intestins sont séparés d'avec le cœur & les poûmons par un muscle rond appellé diaphragme, principal instrument qui sert a la respiration. Il est par tout charnu & membraneux, son interieur est revêtu de deux tuniques, l'une vient de la pleure, & l'autre du peritoine. Il a une ouverture par où il donne passage a la veine cave, & une autre a l'œsophage qui est un long & rond tuyau qui descend depuis la gorge jusqu'à l'estomac: & qui sert de canal aux alimens.

DIARRHÉE. Quoique la diarrhée soit prise pour flux de ventre, on la distingue néanmoins des autres par le peu de douleur que l'on ressent, par la diversité des matieres que l'on rend, qui sont tantôt jaunes, tantôt noires, tantôt glaireuses, & par fois mélangées; ce qui arrive pour l'ordinaire aux enfans à qui les dents veulent germer, ou qui prennent plus de lait qu'ils n'en peuvent digerer, & aux vieillards à qui la chaleur naturelle commence a diminuer; elle est plus fréquente en Eté, qu'en toute autre saison.

Les begues sont sujets a la diarrhée.

Le vômissement qui survient à une longue diarrhée, la guérit.

La diarrhée guérit aussi les chassieux.

La diarrhée survenant à l'inflammation du foie, de la rate, du ventricule, & autres parties naturelles, pourvû qu'il ait un peu de coction, est très-bonne.

La diarrhée qui dure long-tems, soit en l'hydropisie, ou en poûmonie, ou en la fiévre étique, est un signe mortel.

Reméde pour la Diarrhée.

Prenez de limaille d'acier & de sel ammoniac parties égales, pilezles ensemble, ensuite mettez-les dans une cuillere de fer entre les charbons ardens, l'aiant couverte d'un cul de pot. L'ammoniac se foudra en pâte rouge; jettez-le dans une écuelle, réduisez-le en poudre, & separez l'ammoniac par l'eau chaude, & le crocus demeurera. Prenez de crocus que vous reverbererez pendant deux heures; puis faites l'imbiber avec du vinaigre & le résoudre a l'humide, laissez-le coaguler sur les cendres, puis lavez le plusieurs fois avec de l'eau de vie, & séchez-le à feu lent à consistence de pilules. La dose est depuis six grains jusqu'à douze: on boit un verre de vin blanc par dessus: il est bon aussi pour la dyssenterie, toutes maladies du foie, de la ratte, & pour la gonorhée. Il provoque les régles.

R E M A R Q U E.

Dans la cure de la diarrhée, si vous donnez des sudorifiques, la guérison sera plus sûre.

Autre. Prenez de la terre sigillée en poudre subtile, arrosez-la avec l'esprit de vitriol, à consistence de bouillie, distillez a siccité, remettez d'autre esprit & faites comme devant, ce que vous réitererez pour la troisiéme fois, pulverisant, desséchant a chaque fois: enfin mettezle resoudre à la cave. La dose se prend dans un bouillon jusqu'à ce qu'il soit acide; il est bon aussi a la dyssenterie, hémorragies, fiévres malignes, vômissemens, &c.

Autre remede.

Prenez un jaune d'œuf avec deux ou trois cuillerées d'huile, battez bien le tout & le prenez.

Autre remede pour la diarrhée avec flux de sang.

Après chaque repas, buvez un verre de vin d'alicante rouge, ou de vin d'Espagne; si l'on n'a pas la fiévre, dans peu de jours on en est quitte.

Autre Rémede.

Les vieillards en seront guéris en leur donnant quatre onces de plantain avec six gros de catholicon double mêlez ensemble; on leur fera prendre cette potion deux ou trois fois, laissant un jour d'intervalle.

Autre. Prenez une dragme de rhubarbe découpée, trois dragmes d'écorce de myrobolans citrins concassez, une pincée de roses de provins, quatre onces d'eau de plantain; mettez-les infuser ensemble sur des cendres chaudes pendant une nuit, puis coulez l'infusion, & partagezla en deux prises; mettez dans chacune une once de sucre, faites avaler la premiere à cinq heures du matin, a sept un bouillon, & a dix la derniere.

On donnera des lavemens avec de l'orge entier & du plantin, de la ronce & du pourpier, y mêlant quelques jaunes d'œufs, du sucre rouge, ou du miel rosat, avec deux cuillerées d'huile d'olive, ou d'huile rosat.

On pourra encore se servir d'une bouillie faite avec de la farine de froment, & de la poudre d'Iris & du lait, dans lequel on aura éteint une pierre a fusil.

Autrement. Ou bien on mettra en usage le sirop d'absinthe, ou celui de menthe, ou de la conserve de rose, ou de grateçul, mêlez d'un peu de thériaque, ou d'orvietan.

On leur défendra de manger du porc frais, du veau, & de toute autre viande gluante, du laitage, de la salade & des fruits cruds.

Autre Reméde.

Quant aux enfans on leur fera prendre de fois à autre une cuillerée de sirop de chicorée, ou huit a dix grains de rhubarbe en poudre dans une portion de leur bouillie, avec quelque coings confits en gelée ou groiseilles; ou bien dans un petit potage, on leur mettra un peu de corail préparé, ou des perles, ou de mastic, ou une pincée de graine de plantain, ou du pourpier, ou d'oseille.

On pourra encore leur donner à boire de la tisanne de corne de cerf, ou d'ivoire, ou de l'eau simplement dans laquelle on aura éteint un fer chaud, ou une pierre à fusil. *Voyez* DEVOIEMENT ou FLUX DE VENTRE.

D I C.

DICTAME. La racine de dictame est fort recommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice. Prise par la bouche en décoction, ou en poudre avec du vin le poids de deux dragmes, ou appliquée ou emploïée en parfum, elle provoque les mois des femmes. Le poids d'une dragme avec décoction de gayac, profitable aussi contre la peste, en quelque sorte qu'on en puisse user.

D I G.

DIGESTION. C'est quand on laisse tremper quelque corps dans un dissolvant convenable a une très-lente chaleur par le moien d'une liqueur.

DIGESTION des alimens. *Voyez* INDIGESTION.

D I N.

DINDES. Ces animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puisse prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret, le plaisir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plait, nous dédomage aisément des soins qu'il nous en coûte.

Dans le commencement ces animaux a la vérité donnent plus de peine que les poules communes, étant beaucoup plus susceptibles de froid; mais avec le tems & les soins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veuille observer tout ce qu'on va dire-ciaprès. C'est abus d'en élever peu, car elles coutent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raison; c'est qu'un petit nombre que vous ne soignez pas, vous cause plus de dommage, soit aux vignes, soit aux Jardins, soit aux blés, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprès la conduite a un Dindonnier qui les menant paître en campagne pendant tout le jour les oblige de se nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits sauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laisse pas de les bien entretenir: au lieu qu'en aïant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette a la garde de qui que ce soit, il faut dans la cour sans cesse lui donner à manger, ce qui coûte plus que les poules dindes ne valent lorsqu'elles sont grandes; ces animaux étant fort gourmans, & ne se contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit; mais avant que de leur donner à manger, ou de les mener au pâturage, il faut qu'ils aient pris l'être; disons donc avant que de passer outre, quels sont les moiens par lesquels on peut contribuer à les faire naitre.

Quant au choix des œufs pour couver & la préparation des nids, c'est comme aux poules communes; il ne reste plus ici qu'a observer, après que les poules Dindes ont fait leur ponte qui se monte à douze ou quinze œufs, le tems ausquelles elles commenceront a garder le nid, est une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze œufs à la premiere couvée à cause du froid qui n'est pas encore tout-à-fait passé dans ce tems-là, & dix-huit lors qu'on les met couver une seconde fois qui est le mois de Juillet, & comme il est à remarquer qu'il n'importe que les dindons naissent ou croissent, au decours de la Lune, on saura seulement qu'ils sont un mois a éclore, pendant lequel tems on se donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens ausquels ils sont sujets.

On soignera en cet état à ne point laisser manquer de nourriture les couveuses, & on les lévera toûjours fort doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant ils sont quelquefois échauffez a couver, se laisseroient la plûpart mourir

rir de faim dessus, eussent-ils même de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit de manger; ce soin qu'on prend les sollicite à vuider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Le tems venu que les dindons doivent éclore, on leur aidera, comme on a enseigné pour les poussins; & enfin après qu'ils seront tous hors de la coquille, on les élevera, voici comment.

La maniere d'élever les Dindons.

Il n'est guere d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons: le froid est leur ennemi mortel; on doit bien soigner aussi de les en garentir. C'est ce qui fait que lorsqu'ils sont éclos, il est nécessaire de leur choisir un lieu qui soit chaud pour les y élever jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts, on leur donne la liberté de se promener par la cour, & de jouir du soleil, qui est la seule chaleur qui les fortifie le plus.

Cependant on ne les sortira point dans les commencemens toutes les fois qu'on verra le tems dispose à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les fasse plûtôt mourir.

Les dindons veulent être maniez fort doucement, lorsqu'on est obligé incontinent après qu'ils sont éclos de les ôter de dessous leurs meres, ou de les y remettre, en telle sorte qu'elle ne se remuë point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle est fort sujette d'en écraser sous ses pieds.

La nourriture des Dindons.

Parmi les soins qu'on prendra d'éviter ces inconvénients, on observera encore celui-ci, qui est la maniere de les nourrir: Il n'est pas moins essentiel à l'accroissement de ces petites bêtes que ceux dont on vient de parler; & pour y réüssir avec ordre, celle qui les gouvernera sera toûjours fort vigilante à leur donner quatre fois le jour à manger & à boire, d'autant que les dindons sont d'un naturel fort gourmand, & tels que si on les laissoit avoir trop faim, ils ne manqueroient point de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement on donne pour nourriture à ces animaux des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hâchez bien menus; il y en a pour la composer qui ne prennent de ces œufs que le moieu qu'il mêlent avec des miettes de pain blanc; ces deux nourritures sont également bonnes; on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou six jours, qu'on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hâche aussi beaucoup avec de ces œufs durs; six autres jours après que les dindons ont été nourris de cette maniere on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que de ces orties bien hâchées & détrempées avec un peu de son & du caillé, avec de la farine d'orge & du bled noir moulu grossierement. De tems en tems pour leur éguiser l'apétit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouilli.

Pour peu qu'on voye qu'ils languissent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin pour leur en faire un peu boire; ce reméde est excellent pour leur faire prendre des forces; plus on aura soin de nourir aussi ces dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus besoin de leur mere, de se pouvoir passer des soins d'une gouvernante, & enfin de n'avoir plus besoin que de la vigilance d'un dindonnier pour les conduire au pâturage.

Pâturage des Dindons; remarque.

Quoique les poules dindes de la même année soient très-bonnes à mettre couver, cependant on conseille toûjours pour cet emploi d'en garder qui ayent deux ans; celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt que celles-là, & conduisent mieux leurs petits; c'est pourquoi on en aura moitié des unes moitié des autres; pour agir ici avec économie, lorsqu'on a plusieurs poules dindes qu'on a mis couver, & que tous leurs petits sont éclos, il faut prendre les dindons de trois meres, les donner à une seule à conduire; elle le peut, puis jetter au coq les deux autres poules dindes pour faire une seconde ponte, & couver encore une seconde fois. Il y en a même sitôt que les petits d'une poule dinde sont hors de la coque, qui les prennent tous & les portent sous une autre dinde qui aura aussi des petits de même tems, puis ils se font apporter dans le même tems d'autres œufs, soit de dindes ou de poules communes, qu'ils glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est conduit encore ces œufs à une bonne fin. Mais afin que cela arrive, on a soin de tems en tems de leur donner de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine qui devient sa nourriture ordinaire.

Cette maniere d'agir est capable en très-peu de tems de peupler une basse-cour de toute sorte de volaille: car on peut, si l'on veut, donner à couver à une dinde des œufs de poules, comme on a dit, ou bien des œufs de canes, elle y réüssira également, & la coûtume est pour lors de leur donner vingt-un de ces œufs.

Si on les lui met par moitié, il faut prendre garde de ne lui donner ceux des poules que huit jours après, d'autant que les petits canards sont un mois à éclore, au lieu que les poules ne sont que vingt-un jours.

Le tems auquel on doit mener paître les Dindes.

Enfin les dindons venus à un certain âge qu'ils ne se soucient plus de leur mere, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on seroit obligé de leur donner à la maison: On choisira pour cela quelque petit garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce soin.

Le matin, sitôt que le soleil est levé, on fait partir ce petit Dindonnier, auquel on recommande fortement de ne point abandonner son troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages réveille l'appétit de ces animaux, & les fasse croitre plûtôt.

Sur les dix heures du matin il ramènera ce troupeau jusqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le soir venu, ce Dindonnier conduira ses dindons devant lui pour les mettre dans le poulalier; mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La mere de famille ne manquera point aussi de faire tous les soirs la revûë de ses dindons & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup sur elles & n'en laisse point égarer.

Maladies des Dindes & leurs remédes.

Cet ordre ainsi tenu, on pourra compter sur un grand profit qu'on tirera de ces animaux, qui n'étant pas moins sujets aux infirmitez que les poules communes, ont aussi besoin qu'elles de remédes; & comme leur nature ne différe de guéres les unes des autres, que ces infirmitez qui leur arrivent sont d'une même espece.

Quand ils ont sous la langue une vessie, ou sous le croupion, il fauda la percer avec une épingle.

L'orvietan leur est bon, & l'herbe du petit capilaire qui vient dans les rochers; c'est une maxime que quand ils sont malades il faut separer ces malades d'avec les autres, & les laisser aussi séparez trois ou quatre jours, & jusqu'à ce qu'ils mangeront bien. Ne point laisser sortir les dindons des étables jusqu'à ce que le soleil ait dissipé la rosée & les brouillards; la pluie leur est contraire, & même les fait mourir.

Moyen pour élever les Poulets-Dindes.

I. Lorsque les poulets-dindes sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs-d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchez bien menus, & non-pas le jaune d'œuf.

II. Pendant quinze jours après, des blancs-d'œufs durs hâchez bien menu, avec des orties & fromage blanc.

III. Puis leur donner pendant un mois des orties hâchées avec la farine d'orge & du trouilli, autrement dit, du pain de noix.

IV. Puis leur continuer cette nourriture, les mener au chaud, & les conduire avec des verges ou cimes bien longues.

V. Lorsqu'ils sont malades il faut savoir si c'est la figere; cela se connoît à l'aile par les plumes les plus grosses & qui sont enflées, d'où il les faut tirer, & leur donner en même-tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée, & continuer de les faire boire de l'eau de forge, qui est une pierre brûlée chez les Serruriers, ou chez les Taillandiers, ou du Mâchefer de Maréchal, qui est une pierre qu'on mettra dans de l'eau, & cette eau leur sera donnée à boire, & leur donner du petit capillaire, appellé sauve-vie, & leur hâcher dans leur manger environ demi-poignée pour quarante poulets, & donner de l'herbe nommée de la Saint Jean, ou autrement de l'armoise.

VI. Lorsqu'ils ont mal sous la langue, il leur faut tirer une peau délicatement, ou rompre adroitement, si l'on peut, lorsqu'on connoît qu'il y a de petites vessies sous la langue.

VII. Quand ils sont petits, jusqu'à ce qu'ils ayent un mois & demi, ou deux entiers, il faut les tenir à l'ombre, parce que l'ardeur du soleil les tuë, & que le lieu où ils sont soit net; & leur donner à boire souvent de la plus belle eau dans un lieu net, quand ils viennent des champs, leur donner même à manger s'ils veulent. La trouille trempée leur est tres-bonne, & même les raves étant bien chapées, & ôtez ceux qui sont malades d'avec ceux qui se portent bien, parce qu'ils se communiquent très-facilement leur mal.

VIII. Quand ils ont les ourles, qui est une maladie qui leur enfle la tête, il leur faut laver la tête avec de l'eau de forge, sitôt qu'on s'apperçoit qu'elle enfle, & sur tout les bien examiner tous les jours, parce que deux jours de mal les fait mourir.

IX. L'on ne les amene à la maison que quand le soleil se couche. Ces bêtes s'amassent toutes au troupeau, & ce pour les faire amener.

Maniere d'aprêter les Dindes.

Ils s'aprêtent de bien des manieres: on les sert rôtis, avec une sauss à Robert; on les mange à la daube, & il sont pour lors accommodez comme les chapons, ou bien on les sert en pâtez.

Dindons farcis.

Prenez du lard cru, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes, le tout étant hâché bien menu, vous l'assaisonnerez de sel & de poivre blanc. Il faut auparavant avoir aprêté les dindons pour les rôtir, c'est-à-dire, qu'il faut les avoir retroussez sans les faire blanchir & leur avoir détaché la peau de dessus l'estomac. Vous mettrez votre farce entre la peau & la chair & un peu dans le corps. Ensuite vous les brochéterez & les ferez rôtir à la broche. Lorsqu'ils seront rôtis vous les dresserez dans un plat, & mettrez par-dessus un bon ragoût de ris de veau, de champignons, de sel, de poivre & de fines herbes en paquet. Vous aurez soin de lier le tout avec de la farine frite, & de le faire bien cuire; puis on le servira chaudement pour entrée.

On peut apprêter de la même maniere les pigeons, poulets & autres volailles.

DINTIERS. Ce sont les roignons d'un Cerf.

D I S.

DISSENTERIE. (*Dyssenterie*) C'est un flux de ventre avec matieres sanglantes, accompagnées de grandes tranchées & d'extrêmes douleurs, qui marquent que les intestins sont écorchez ou ulcerez.

Si parmi les selles on apperçoit qu'il y ait comme de la graisse qui surnage, la dissenterie sera dans le gros intestin; & si avec les excremens il y a comme des raclures mêlées avec du sang. S'il n'y a point de graisse, elle sera dans les menus boyaux.

Elle est engendrée de trois sortes d'humeurs, que l'on discerne par les dejections. Que si elles sont jaunes, ce sera de la bile: noires, la mélancolie: blanches, la pituite.

Lorsque dans la dissenterie on jette comme des morceaux de chair, & qu'elle est accompagnée de fiévre avec dégoût de viande, c'est un signe funeste, & encore plus grand si l'on vient à jetter le sang tout pur,

pur, ou des matieres noires, ou d'autres ſans humidité, & que le malade tombe en foibleſſe & dans des convulſions.

Si une femme groſſe a la diſſenterie, il y a danger qu'elle ne ſe bleſſe & qu'elle n'accouche avant le terme.

Lorſque les matieres changent dans la diſſenterie, c'eſt un bon ſigne, pourvû qu'elles ſoient louables.

La diſſenterie dans les gros boyaux eſt plus facile à guérir que dans les menus.

Si elle arrive à un fol mélancolique, il ſe trouve guéri par là, auſſi-bien qu'un lateleux & un ſourd.

La convulſion, le vômiſſement, le hoquet & la réverie, ſont des avant-coureurs de la mort dans la diſſenterie.

Si le premier jour qu'on eſt attaqué de la diſſenterie, il paroît comme une verruë noire proche l'oreille gauche, on meurt le dixiéme jour.

La diſſenterie arrive à tout âge, ſoit pour avoir été empoiſonné, ou pour avoir pris une médecine violente, ou par un déreglement de vie, ou par la quantité ou qualité d'humeurs, ou pour avoir reçû quelque bleſſure ou quelque coup, ou par un air contagieux.

De quelque maniere que ce flux ſera arrivé, on commencera à le traiter par des lavemens compoſez de bouillons de tripes, ou bien avec de bonne décoction de ſon de froment, de feuilles de guimauves, de graines de lin ou de coins, ou avec de l'eau ferrée & du ſucre rouge, & des jaunes d'œufs.

Dès le premier, le ſecond & le troiſiéme jour on tirera du ſang, moins toutefois aux gens âgez qu'aux autres.

L'on purgera enſuite avec demi-once ou ſix dragmes de caſſe diſſous dans de l'eau de plantain; quelques jours après on fera prendre ſix dragmes de catholicon double, ſoit en bol ou délayé dans de l'eau de plantain, ou de l'eau roſe.

Après la purgation, on pourra donner une dragme de rhubarbe à demi brûlée ſur une pêle, avec dix grains de quinquina dans un demi-verre de plantain. Ce reméde ſe réitérera une fois ou deux, ou même davantage, ſinon on fera avaler ce bolus.

Bolus pour la diſſenterie.

Prenez une dragme de rubarbe torrefiée avec vingt grains de maſtic ou d'oliban, & le formez avec un peu de ſirop de grenade ou de pavot, ou de chicorée.

Autre reméde contre la Diſſenterie.

On mettra une once de tamarins, deux dragmes d'écorce de myrobolans citrins bouillir dans une chopine d'eau juſqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une dragme de rhubarbe, & demi-dragme de canelle. Puis ayant mis le tout infuſer pendant douze heures ſur des cendres chaudes, & l'ayant paſſé, on y ajoûtera deux onces de ſirop de Roſes ſeches. On partagera enſuite le tout en quatre priſes, que l'on fera prendre quatre matins de ſuite. On fera avaler au malade une pilule de cire vierge de la groſſeur d'un pois.

II. Prenez trois jaunes d'œufs bien frais, quatre onces d'eau de roſe & une once de ſucre. Faites bouillir tant ſoit peu le tout enſemble, & donnez-le à boire le matin à jeun, & pendant trois jours de ſuite reïtérez ce reméde.

III. On fera un lavement avec ſix onces de beurre frais fondu, que l'on mêlera avec deux dragmes de ſang de dragon & trois onces d'eau de plantain, ou de la décoction.

IV. Prenez chopine de lait, dans lequel on aura éteint un fer ardent, ajoûtez-y deux onces de ſucre & deux jaunes d'œufs, que l'on donne en lavement, lequel on réïtérera ſouvent.

On pourra encore prendre trois onces de ſuc de plantain bien épuré, ſix onces d'huile roſat & deux onces de muſſilage de pſyllium, ou de ſemences de coins en lavement.

V. Prenez de la fiente d'un ânon deux livres, qu'on la faſſe ſecher au four, après cela qu'on la mette ſur un rechaud de feu pour en faire recevoir la fumée par le bas; elle peut ſervir auſſi aux enfans; mais auparavant il faudra les purger avec le ſirop de chicorée, ou avec de la rhubarbe en poudre dans du bouillon.

VI. Que ſi les douleurs étoient ſans relâche & ſans repos, alors l'on fera prendre une once de ſirop de pavot blanc, un grain d'opium, avec un peu de conſerve de roſes; mais ces narcotiques ne ſe doivent donner qu'après que les remédes généraux auront été mis trois ou quatre jours en pratique.

VII. On pourra encore boire du lait pendant quelques jours, dans lequel l'on aura fait bouillir des racines de quinquefolium, qui veut dire, de cinq feüilles.

Lorſque le meſentere vient à ſe farcir de quatité d'humeurs froides ou melancoliques, elles cauſent aux jeunes gens, ou les écroüelles, ou un abſcez aux poûmons, ou quelqu'autres accidens; mais aux perſonnes un peu âgées, il leur prend le plus ſouvent un flux de ventre qui ſe fait diſtinguer par des douleurs de reins, par des rapports indigeſtes & puants; par de grandes laſſitudes aux cuiſſes & aux jambes, par un abatement général, & par des matieres qui ſe mêlent avec les excremens, qui reſſemblent à du chile ou à la crême.

Reméde contre cette ſorte de diſſenterie.

Il ſera à propos d'ordonner un exact régime, de faire boire de bon vin vieux trempé de tiſanne de chien-dent, de racines d'aſperges, & d'agrimoine, de purger avec les myrobolans citrins, les tamarins & la rhubarbe, d'uſer les matins de theriaque ou d'orvietan, ou de prendre quinze grains de poudre de vipere, ou demi-dragme de quinquina mêlé avec une demi-once de conſerve de grattecul, ou de roſes de provins.

II. On ſe ſervira auſſi d'une opiate compoſée avec du corail préparé, des yeux d'écreviſſe de mer, de ſantal citrin ou rouge, de chacun deux dragmes, du ſel de tartre demi-dragme, ou de ſel d'abſinthe ou de tamarins une dragme, que l'on mêlera avec de la conſerve de bugloſſe ou de bourache, ou du ſirop d'abſinthe, ou d'armoiſe; à même-tems on appliquera ſur la région du ventre une emplâtre du diachilum magnum; les ſeignées ne ſont pas fort néceſſaire dans ce cours de ventre.

III. On fera bouillir du lait avec autant d'eau d'orge ou d'eau commune juſqu'à la diminution de la moitié, & on le donnera à boire, ce qu'il faudra continuer pendant quelques jours ſoir & matin.

IV. On fera manger du ſang de chevre, ou de celui de lievre fricaſſé avec du beurre frais.

REMARQUE. On ne boira ni eau, ni tiſanne que l'on n'ait éteint dedans, ou du fer, ou une pierre à fuſil, ou une piece d'or.

Ceux qui ſont riches pourront porter une émeraude, ou la tenir dans la bouche, ou prendront ſix grains de ſa poudre dans un peu d'eau ferrée; il faudra avoir été dix heures auparavant ſans avoir rien pris.

Si la diſſenterie eſt cauſée aux femmes par des ordinaires retenus, la ſaignée du pied contribuera à les guérir promptement.

Outre ces quatre flux de ventre, il y en a un qui dure quelquefois un jour, par fois deux, & d'autres fois davantage; il faudra le laiſſer couler ſans y rien faire, d'autant que la nature, ſans le ſecours étranger, ſe purge d'elle-même, pour en devenir après plus forte & vigoureuſe; mais s'il paſſoit le ſeptiéme il faudra doucement l'arrêter, de crainte que la ſuite n'en ſoit fâcheuſe: il y en a encore un autre qui eſt critique, c'eſt à dire, qui ſert de criſe à des fiévres continuës, il ne faut pas inconſidérément l'arrêter; mais en fortifiant peu à peu le malade, il s'en ira de lui-même.

Pour guérir la Diſſenterie.

I. Auſſi-tôt qu'un grand & fréquent flux de ventre vous prend avec douleur & flux de ſang, c'eſt une marque évidente de la diſſenterie, à laquelle vous pouvez remédier comme il s'enſuit.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, deux onces d'eau roſe & une cuillerée de ſucre pulvériſé; mettez tout enſemble, & avalez-le le matin à jeun.

Deux heures après, prenez un bouillon; pendant le reſte du jour, nourriſſez-vous avec des œufs frais & des bouillons, prenant un œuf frais ou un bouillon.

L'aprés-dîné, vous prendrez un lavement fait de neuf ou dix onces de décoction d'orge & de ſon, de deux jaunes d'œufs cruds & d'un peu de ſucre, le tout bien broyé enſemble; vous prendrez un ſemblable lavement chaque jour, juſqu'à ce que vous ſoyez guéri.

Que ſi vous n'avez point d'huile d'amandes douces, vous pouvez vous ſervir d'huile d'olive commune, mais de la plus récente; il faut vous faire ſaigner une fois du bras.

La boiſſon ordinaire doit être de la décoction d'orge & de regliſſe.

Quand le mal ſera arrêté, il vous faut purger avec une demi-once de catholicon double, qu'on aura fait diſſoudre dans trois ou quatre onces d'eau roſe ou de plantain.

Remarquez qu'il faut bien attendre pour le moins huit jours après être guéri, avant que de ſe purger, & prendre garde qu'on de faſſe point de ſang.

II. Prenez deux jaunes d'œufs, ſucre en poudre deux cuillerées, vin rouge deux cuillerées, huile d'olive deux cuillerées; battez bien le tout enſemble & l'avalez.

III. Prenez deux blancs d'œufs frais, eau de plantain trois cuillerées, eau roſe trois cuillerées, ſucre fin en poudre un demi quarteron; battez bien dans un plat ou écuelle les deux blancs d'œufs, laiſſez-les un peu repoſer; afin que cette écume ſe réduiſe en eau; ôtez avec une cuillere l'écume qui y reſtera, & mettez dans cette eau l'eau de plantain, de roſe & le ſucre, mêlez bien le tout enſemble & donnez-en au malade ſoir & matin pendant quelque-tems.

IV. Ayez de la renouée qu'on trouve dans les chemins, pilez-la dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien faites-la cuire avec un peu d'eau, exprimez-en le jus, & donnez en au malade dans un bouillon ou ſans bouillon.

Lavement pour la Diſſenterie.

V. Prenez bouillon blanc, plantain, renouée de chacun une poignée, roſes rouges une demi-poignée, miel roſat une once, jaune d'œuf un ſeulement, tête de mouton une, pieds de mouton quatre, orge deux poignées, eau commune ſix pintes. Mettez la tête de mouton avec les quatre pieds & l'orge dans un vaiſſeau avec ſix pintes d'eau, faitez-le bien cuire; lorſqu'il ſera cuit, vous prendrez cette décoction & y mettrez le reſte des drogues, excepté le miel & le jaune d'œuf. Faites-le bouillir encore & paſſez cette décoction, prenez-en environ chopine & délaiez-y le jaune d'œuf & le miel, donnnez-en un lavement, & continuez l'eſpace de cinq ou ſix jours. Il faudra auparavant purger le malade avec de la rhubarbe.

VI. Prenez de la preſſure ou caillé de lievre, du ſang de lievre, de chacun ce qui ſuffira, & mêlez cela & donnez-le au malade, car il arrete tout flux de ventre. *Alexis.*

VII. Les os humains pulvériſez & pris avec vin rouge, en font autant. *Mizauld.*

Reméde infaillible pour la Diſſenterie.

VIII. Saignez deux fois le malade, puis donnez-lui le lavement ſuivant. Prenez quatre poignées de feuilles de bouillon blanc, demi-poignée de feuilles de plantain, que vous ferez bouillir dans une décoction d'orge, ajoutez-y du miel écumé deux onces. Le lavement étant rendu, prenez de vin rouge deux onces, d'huile d'amandes douces, d'eau de roſe de chacun une once, donnez-les à boire après les avoir bien mêlez: on augmente la doſe aux robuſtes. Le malade étant guéri il faut le purger.

IX. Prenez du ſuc de centinode, de vinaigre très-fort parties égales,

éteignez

éteignez dans une bille d'acier tant de fois que la moitié de la liqueur soit consommée, ajoûtez-y du sucre une quantité suffisante pour faire un sirop. La dose est une bonne cuillerée dans de l'eau distillée de centinode ou de plantain: pendant l'usage du sirop vous ne prendrez ni viande, ni bouillon à la viande; mais des œufs frais cuits dans du lait; au repas un potage de pain rapé, fait avec de l'eau & du beurre, dans laquelle vous aurez fait dissoudre une noix confite. Trois heures après díné, vous prendrez une rôtie au vin, trempé d'eau & de sucre. Il ne faut saigner ni purger. On guérit en trois jours. Ce reméde est bon aussi pour tous flux de ventre.

X. Prenez du vin rouge demi septier, détrempez-y deux jaunes d'œuf, & gros comme la moitié d'un œuf de sucre, faites-le chauffer & donnez-le au malade; si vous n'êtes pas guéri du premier coup réiterez. Il est bon aussi à la diarrhée.

XI. L'essence ou la décoction de tourmentille est bonne pour la dissenterie, toutes pertes de sang, tous flux de ventre, &c. Si l'arterre est ouverte, vous appliquerez une compresse un peu de tems.

L'eau stiptique est aussi bonne pour la dissenterie, crachement de sang, les hémorroides, les purgations immoderées, hémorragie, &c.

Méthode pour faire l'eau stiptique.

Prenez d'alun brûlé, de colchotar, de sucre candi, trente grains de chacun; mettez dans un mortier de l'urine d'une jeune personne saine & qui boive du vin, d'eau rose, demi once de chacun, d'eau de plantain deux onces; agitez bien tout dans un mortier de marbre, & conservez dans une bouteille: pour l'usage on en verse depuis dix jusqu'à vingt gouttes par inclination, que l'on donne à boire dans de l'eau de centinode.

XII. Brûlez des limaçons entiers une quantité suffisante, mêlez-les avec des meures rouges de ronces, parties égales. Prenez de ce mélange cinquante-six grains, poivre blanc huit grains, noix de galle huit grains; donnez-en pour une dose dans du vin rouge.

XIII. Eteignez un tison de chêne dans du vin rouge, filtrez-le, & faites-en boire au malade.

Reméde immanquable, lorsqu'on n'a pas de fiévre, pour la dissenterie & flux de sang.

XIV. Après chaque repas prenez un bon verre de vin d'Alicante, ou du vin d'Espagne rouge, ou blanc faute de rouge, & dans trois ou quatre jours vous digererez les viandes facilement par la chaleur de ce vin, & la diarrhée cessera.

XV. Faites bouillir un poisson de lait, mettez-y le poids d'un liard de poudre de vieilles solives ou poutres de maisons, qui sont réduites en poussiere. Avalez le tout le plus chaud que vous pourrez.

XVI. Prenez deux cuillerées d'eau rose, deux cuillerées de vin blanc, deux cuillerées d'huile d'olive, & une cuillerée de sucre. Battez le tout ensemble en le versant d'un verre dans un autre. Donnez le tout au malade lorsqu'il sera à jeun; continuez la même dose de deux en deux jours, jusqu'à la troisiéme fois.

XVII. Prenez quatre ou cinq onces de jus de plantin, avec un peu de sucre. Beuvez cette dose à jeun pendant trois jours de suite au matin, vous serez guéri au bout de ce tems.

XVIII. C'est un reméde excellent de prendre une noix muscade toute grattée, de la mettre dans une cuillere d'argent sur les charbons, jusqu'à ce que tout soit réduit en cendre, puis d'en doner aux plus forts dans un bouillon, ou dans un jaune d'œuf; la poudre d'une muscade entiere, & moins aux jeunes.

XIX. Prenez de la farine de seigle un demi quarteron, que vous détremperez avec le suc de graine de sureau, & en ferez une pâte: vous en ferez de petits pains, vous les ferez cuire & bisoter au four, après que le pain en est dehors; vous les broïerez & imbiberez derechef du même suc, & ferez cuire de la même maniere, puis vous les broïerez de nouveau, & continuerez ce procédé jusqu'à sept fois que vous les mettrez en poudre, puis vous vous en servirez aux occasions. La dose est d'une dragme dans un bouillon ou dans du vin blanc.

Teinture de Rose pour la dissenterie, pour le flux hépatique, & pour les fluxions qui tombent sur le poûmon & sur le gosier.

XX. Prenez roses rouges deux onces, eau de fontaine une pinte, esprit de souffre douze ou quinze gouttes, sucre un peu. Metrez infuser les roses dans une fiole de verre ou un pot de terre vernissé, avec le reste des drogues sur des cendres chaudes pendant deux heures, passez-les ensuite par un linge, & donnez-en à boire au malade.

Autrement. Aiez du jus de graine de sureau lorsqu'il est mûre, faites-en une pâte avec de la farine de seigle, & faites-la cuire. Lorsqu'elle sera cuite, imbibez-là jusqu'à trois diverses fois dans un même jus, la faisant sécher toutes les fois que vous l'imbiberez. Quand elle sera séche vous la mettrez en poudre, & en donnerez le poids d'un écu d'or au malade dans un œuf molet, y mettant le poids d'un demi écu d'or de noix muscade, & vous continuerez trois jours de suite.

Régime. Pour la dissenterie, il faut tenir le même régime de la colique.

DISSOLVANT. C'est ce qui dissout, qui divise les corps, & qui les réduit en ses plus petites parties.

DISSOUDRE. C'est rendre quelque matiere dure en forme liquide.

DISTILLATION. C'est l'art qui enseigne à séparer par le moïen du feu ou de la chaleur, les parties sulphureuses, ou spiritueuses, ou aqueuses, de quelque matiere que ce soit. Les Chimistes distinguent quatre sortes de matieres dans la composition des corps; savoir, le sel, le souffre ou l'huile, l'eau ou le phlegme & la terre. Quelques-uns ajoûtent une cinquiéme substance, a laquelle ils donnent le nom d'esprit; mais après l'avoir bien examiné, il est aisé de reconnoître que cet esprit tiré des plantes, n'est autre chose qu'un souffre dissout dans l'eau, & qu'étant tiré des animaux, c'est un sel détrempé dans l'eau. Les sels, les souffres & le phlegme, s'élevent par la force du feu: la terre seule reste au fond du vaisseau; il n'y a point de feu quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Les Chimistes imitent dans la distillation ce qui arrive tous les jours dans la nature. Les vapeurs de la terre sont élevées dans l'air par la vertu du Soleil, ou par la force des feux soûterrains; lorsqu'elles sont montées jusqu'à une hauteur, elles se condensent par la fraicheur qui s'y rencontre, & elles retombent en pluie. Il en est de même dans la distillation. Les parties des matieres distillées sont enlevées en forme de vapeurs par la chaleur du feu, jusqu'au parois de la cornuë ou de la cucurbite, où elles se ramassent, aidées quelquefois par un refrigerant, & tombent goutte à goutte dans le récipient.

Le feu est le principal agent dont on se sert pour dégager les différentes substances dont nous avons parlé; cependant le mot de distillation est pris quelquefois avec plus d'étenduë, & s'applique non-seulement aux matieres qui sont distillées par le moïen de la chaleur; mais aussi à celles qui le sont sans chaleur, comme nous voïons qu'on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées en forme de colatoire; à savoir, quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou jus liquides est extraite & séparée de la partie la plus limoneuse & terrestre par le moïen d'un feutre, ou d'une piéce de drap en forme de languette & de lisiere, ou de sablon, ou menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseau fait de bois de lierre, ou de verre de fougere. Quelquefois aussi l'on distille sans chaleur, mais plûtôt par froideur; a savoir, quand les choses que l'on veut distiller sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de myrrhe, de sang de dragon, de loutres & autres.

Quoiqu'il en soit, il n'est pas besoin que l'on s'amuse à toutes ces diversitez de distiller, on doit seulement se contenter de celle qui se fait par chaleur; il est vrai qu'il faut qu'on sache bien les divers dégrez de chaleur, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que leurs matieres la requierent; car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limûre de fer, ou de marc d'olives. Les autres veulent chaleur de fiente de cheval, ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou chaux vive, ou de quelque écorce ou autre chose putrefiée.

Vous remarquerez donc soigneusement quatre dégrez de chaleur; dont le premier est dit tiéde, comme peut être une eau a demi chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal.

Le second est un peu plus chaud, & tel qu'on le peut souffrir, comme seroit la chaleur de la cendre.

Le troisiéme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser griévement si on tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du sable menu.

Le quatriéme est si véhément, qu'on ne peut point l'endurer, comme est la chaleur de limaille de fer.

Le premier dégré est convenable pour distiller les matieres subtiles & humides; comme les fleurs, les simples froides, telles que sont l'endive, la laituë & autres. Le second pour la distillation des choses subtiles & séches, comme sont les odorantes, le poivre, la canelle, le gingembre, les clous de gérofle, & plusieurs simples, comme l'aluine & la sauge. Le troisiéme pour distiller les matieres de substance épaisse & pleines de suc, comme sont plusieurs racines. Le quatriéme n'est propre que pour la distillation des métaux & minéraux, tels que sont l'alun, l'arsenic & autres semblables. Par ce moien il n'y a point de matieres dont on ne puisse extraire l'humeur aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Le tems auquel on peut distiller & extraire les eaux.

Toutes matieres doivent être distillées au tems de leur meilleure distillation; a savoir, les racines, les herbes, les fleurs & les semences, aux tems de leurs maturitez; les animaux, ou leurs parties, lorsqu'ils sont d'un âge moïen, comme nous dirons en son lieu.

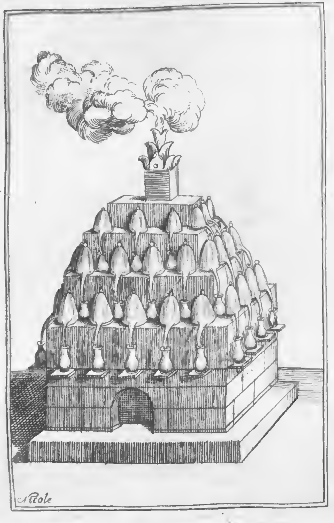
Il est à remarquer que souvent on se trouve obligé de distiller des plantes séches, & alors il les faut macerer & tremper en quelques liqueurs ou décoctions propres, selon la vertu des matieres qu'on veut distiller, afin de leur renouveller en quelque façon leur jeunesse, & donner quelque humeur semblable à celles qu'elles avoient apporté de leur mere nourrisse la terre, comme nous le dirons incontinent.

Or, quant à la vertu des eaux distillées, il est certain que pour celles qui sont distillées par le bain-marie, on veut qu'elles retiennent les saveurs, odeurs, & autres qualitez des matieres dont elles sont extraites; & non-seulement ces eaux ont une vertu semblable aux plantes & matieres dont elles sont tirées, mais elles sont beaucoup plus agréables au goût, & plus belles a la vûë, que le jus & les décoctions de leurs matieres. Il est vrai que les eaux qui sont distillées par l'alembic de plomb, d'étain, de cuivre, d'airain, ou d'autres métaux, perdent la meilleure & la plus subtile partie de la substance de leur matiere qui s'évapore en l'air, & ne sont pas de si grandes vertu que leurs plantes. Néanmoins les eaux distillées sont plus agréables aux malades, plus promptes à mettre en usage, meilleures pour les remédes oculaires, pour faire des épithemes au cœur & au foie, pour préparer les fards, pour prescrire les parfums & les choses odorantes, tant pour l'usage de la Médecine, pour la délicatesse du corps, que les décoctions & les jus des plantes; & pour cet égard on les doit d'autant plus soigneusement distiller. Il est vrai encore que les eaux faites au bain-marie, principalement celles qui sont distillées à la vapeur des eaux bouillantes, ne sont pas de longue durée, & qu'elles ne se peuvent garder plus d'une année; c'est pourquoi il les faut renouveller tous les ans par distillation, ou circulaire ou itérative, avec les nouvelles matieres mises sur le marc des premieres distillations, ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons ci-après.

Les vaisseaux & instrumens pour distiller les eaux.

Deux vaisseaux sont nécessaires pour distiller, dont l'un peut être appel-

appellé d'un nom commun & général, alembic, ou vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & contient les matieres qu'on veut distiller. Quelques-uns l'appellent corps ou vaisseau corpulent. On lui donnent encore le nom de courge. L'autre vaisseau est nommé vulgairement chapiteau, ou chape, ou chapelle, ou cloche, auquel sont amassées les vapeurs, & converties en eaux. Ce vaisseau a quelquefois un canal en forme de bec d'oiseau, par lequel l'eau distille goute à goute dans une fiole, ou autre vaisseau semblable. Quelquefois il est sans bec, & cela arrive quand on veut user de circulation. Or ces instrumens sont fort différens, tant en forme & figure, qu'en matiere: il est vrai que les premiers inventez étoient des vaisseaux de plomb, semblables à une cloche, qui couvroit un autre vaisseau d'airain plein des matieres pour distiller; il est assez connu & usité par tout, vû qu'il attire une plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis l'on a trouvé une autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux, couverts de leur chapiteau de plomb, sont échauffez tous ensemble d'un seul feu, sur un fourneau fait en façon de voute, afin qu'à moins de frais & de peine on puisse distiller une plus grande quantité d'eau, comme on le peut voir dans cette figure.



Pour donner une idée plus claire des vaisseaux dont on se sert dans la distillation, j'en ferai ici une description exacte. A B C est un vaisseau de verre, ou de terre à pots, qu'on appelle *Cornuë*.

Le vaisseau R est une *Cucurbite*, ainsi appellée d'un nom latin, qui veut dire courge. Il est de même matiere que le précédent. C'est celui qui sert à contenir les matieres qu'on veut distiller. On le place sur la *Capsule* dont nous parlerons bientôt.

Le vaisseau marqué de la lettre C, est celui qu'on nomme chapiteau, on l'applique sur la cucurbite. C'est là que les vapeurs s'élevant par le moïen du feu, se ramassent & tombent goute à goute par le bec du chapiteau dans le récipient.

D I est un vaisseau de verre ou de terre à pots, nommé *Récipient*. On le pose ordinairement sur un rondeau de paille, qui sert à lui donner une assiete ferme. Son col est coupé court; mais lorsqu'il est long on donne à ce vaisseau le nom de *Matras*.

Enfin le vaisseau A est appellé *Capsule*, il est de terre, on le place sur le haut du fourneau, & on l'emplit de sable sur lequel on pose la cucurbite.

Quand on veut couper le col du récipient de la longueur qu'on souhaite, on enduit de térébenthine ou de souffre une ficelle, avec laquelle on fait quelques tours à l'endroit qu'on a dessein que le col soit coupé; on allume ensuite cette ficelle, & quand la flamme a bien échauffé l'endroit, on applique dessus un linge mouillé, & le col du récipient se casse dans l'endroit où la ficelle a été appliquée.

En appliquant le chapiteau sur la cucurbite, on doit avoir soin de coler du papier sur les jointures de ces vaisseaux, & même sur le col de la cucurbite, s'il est nécessaire, afin que les vapeurs ne puissent s'échaper par cet endroit. Il est aussi bon d'en coler sur les jointures du bec du chapiteau ou de la cornuë, & du col de matras pour la même raison.

Cependant il est à propos de percer ce papier colé d'un trou d'épingles dans quelques distillations, de peur que ces vaisseaux ne se rougissent s'ils n'avoient point d'air.

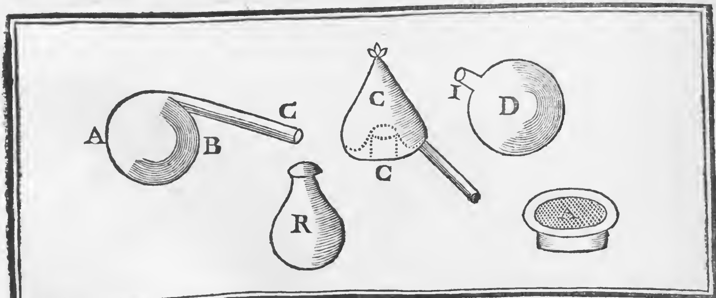
Lorsqu'on veut se servir de la cornuë & l'exposer à un grand feu, il est nécessaire de l'enduire jusques vers l'extrémité du bec d'une espece de bouë, qui est composée d'argile, de bourre ou laine, & de la fiente de cheval; cette argile doit être bien seche & pulverisée dans un mortier. On a soin de mêler le tout ensemble & de le bien détremper, & l'on ajoûte, si on veut, un peu de sable. On a donné le nom de *Lut* à cette terre ou bouë ainsi préparée.

Usage du Lut.

On mouille la cornuë A B C, & on applique aussi-tôt une légere couche de ce mélange qu'on laisse sécher; ensuite on en applique une seconde, & ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes ces couches soient épaisses d'environ deux ou trois lignes. Ce lut empêche que le vaisseau ne casse quand il est exposé à l'action d'un grand feu.

Au lieu de ce lut ainsi préparé, on peut se servir seulement de terre grasse ou argile bien pulverisée; il faut la détremper dans l'eau, ensorte qu'elle soit elle-même fluide. Chaque couche qu'on applique sur la cornuë doit être fort mince, on la fait secher en tournant souvent le vaisseau au-dessus des charbons allumez, en frottant quelquefois l'extérieur avec la main mouillée d'eau commune.

Les alembics de plomb étoient autrefois fort en usage; on a remarqué cependant que les eaux qui étoient distillées par ces sortes de vaisseaux, qu'elles ne retiennent point l'odeur ni la saveur, ni toutes autres qualitez des matieres desquelles elles sont distillées; mais elles sentent la fumée & une odeur d'adustion. De plus les eaux qui sont distillées des plantes âcres, poignantes & ameres, ne se ressentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes; mais plûtôt d'une douceur fade: l'eau qui coule par des conduits de plomb, ex-



cite souvent un flux dissentirique à ceux qui en boivent, à cause de sa nature qui est de substance de mercure; joint que nous voïons ordinairement que les eaux distillées par le plomb sont le plus souvent d'âcres & véhémentes vapeurs; ce qui se fait, attendu qu'il se dissout un sel de la voûte de l'alembic qui gâte les eaux, les rendant blanches & épaisses comme le lait.

Pour ces raisons l'on a inventé un autre instrument nommé vessie, dont le vaisseau inférieur & le chapiteau qui le couvre sont d'airain, tous deux mis sur un fourneau. Cet instrument est propre, non-seulement pour distiller l'eau-de-vie faite de vin, ou de lie de vin, ou de biere; mais aussi de toutes sortes de plantes infusées avec quantité d'eau commune. Au surplus, il faut que le chapiteau ait un grand bec qui passe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne soient pas dissipées, mais condensées & converties en eau.

Les Chimistes modernes & mieux avisez, ont trouvé une façon beaucoup meilleure que les précédentes, qui est de distiller les eaux au bain-marie; c'est-à-dire, au bain de quelque eau bouillante, ou sur sa vapeur, car il est certain que ces eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement non-seulement l'odeur, mais aussi le goût, & autres qualitez de leurs plantes; ce qui arrive ainsi,

parce

parce que le bain de l'eau bouillante par son humidité retient, garde & conserve les parties subtiles des plantes, & par ce moïen empêche qu'elles ne se resolvent & s'exhalent, comme on le voit en celles qui sont distillées par le feu violent de bois ou de charbon, qui est la cause seule qu'il y a autant de différence entre les eaux distillées par l'alambic de plomb & le bain marie, qu'entre le plomb & l'or. Parce que non-seulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes, l'odeur & le goût, mais aussi qu'elles viennent claires, pures & limpides, sans sentir tant soit peu de fumée ou d'adustion; au contraire les autres représentent toûjours au goût quelque odeur de fumée, qui non-seulement excite une envie de vômir, tant aux sains qu'aux malades, mais aussi apporte grand dommage à la poitrine, à l'estomac, au foïe & autres parties intérieures, à raison d'une mauvaise qualité qu'elles contractent des vaisseaux où elles sont distillées.





Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'aluine distillée par un alembic de plomb, qui est douce, non pas amere comme sa plante; aussi bien que par toute autre sorte d'eau distillée des plantes, qui ont le temperamment chaud & le goût âcre, ou amer; car l'alembic de plomb recevant superficiellement les vapeurs des herbes qui sont chaudes d'effet & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la convertit en ceruse fort subtile, laquelle après se mêle parmi les eaux, & leur communique une douceur fâde; ce qui peut se remarquer par la couleur blanchâtre de ces eaux, principalement quand elles sont distillées par un alembic tout récent; car le vaisseau qui a long-tems servi, aïant acquis pendant un long tems & par une fréquente distillation de toute part comme une croûte de platre, n'est pas si facilement altéré par les vapeurs ni converti en ceruse.

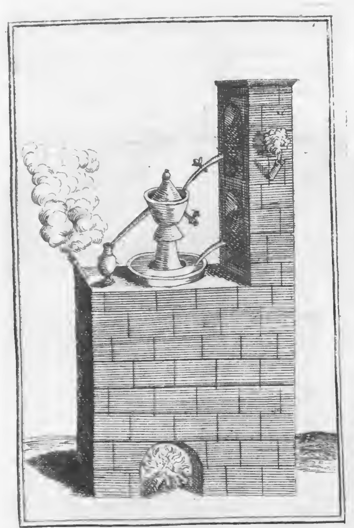
Il ne faut pas s'étonner si la superficie du plomb est changée en ceruse par l'âcreté des plantes, vû que la ceruse même est faite de lames de plomb fonduës sur les vapeurs du vinaigre, & étenduës sur clayes préparées de cannes. Or cela n'arrive point aux eaux distillées au bain-marie; car l'on connoit évidemment au goût leur amertume ou acrimonie, acidité, âpreté, douceur & insipidité, si elles sont distillées des plantes ameres ou âcres, ou d'autres saveurs & qualitez; ce qui vient de ce que le chapiteau de bain-marie est de verre, duquel elles ne pourront acquérir aucune qualité étrangere.

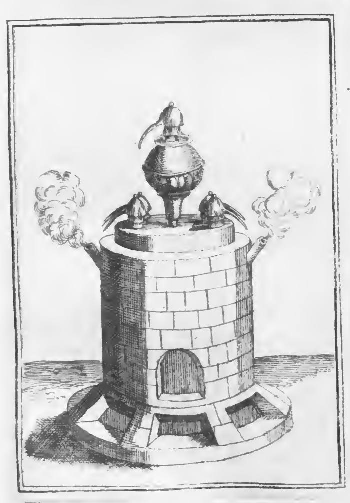
Au reste, les eaux qui sont distillées au vaisseau que l'on appelle vessie, qui est fait (comme nous avons dit d'airain) tant chapiteau que vaisseau corpulent, enduit par le dedans d'airain, sont beaucoup meilleures & de plus grandes vertu que celles qui sont distillées par l'alembic de plomb, parce que le feu du fourneau ne peut brûler ni infecter de quelque fumée les matieres, d'autant qu'elles trempent & bouillent en l'eau. Cependant elles ne retiennent entiérement les vertus, à cause du mélange des eaux qui les suffoquent & dissipent leurs vertus. C'est pourquoi il faut donner le prix sur toutes les autres eaux, à celles qui sont distillées en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau bouillante; ce qui est appellé bain-marie. Il est vrai que les meilleures sont celles qui sont distillées sur la vapeur de l'eau bouillante, plûtôt que de mettre le vaisseau qui contient les matieres dans l'eau bouillante, parce que la vertu en est plus subtile & mieux extraite, quoique toutes les deux soient fort bonnes; & il n'y a point d'autre inconvénient à craindre, sinon qu'elles ne sont pas de longue durée. Mais il vaut mieux en distiller souvent afin de les avoir bonnes.

La troisiéme sorte d'instrument que nous avons appellé bain-marie, ou double vaisseau, est de deux piéces. L'un est un grand vaisseau d'airain fait en forme de marmite assez grande & haute, élevée, garnie de son couvercle, qui est mise sur un fourneau, il contient l'eau bouillante; l'autre est l'alembic dont le vaisseau corpulent est aussi d'airain, tellement incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tiene à l'autre, & l'un ne peut être mis ni ôté sans l'autre; le chapiteau est de verre, ou d'étain, ou de terre cuite. En ce couvercle il y a un trou bien clos & bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuée, après avoir long-tems bouilli.

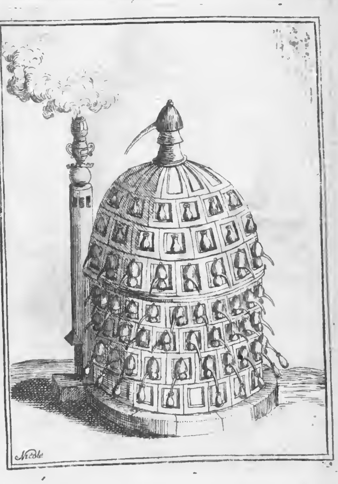
Il y a une autre sorte de bain-marie qui contient quatre alembics, dont les vaisseaux corpulens, qui sont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre. Outre ces quatre il y en a un qui surpasse les autres, qui est échauffé seulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en haut par le moïen d'un grand canal; & celui-ci rend la meilleure eau que tous les quatre autres. Tous ces vaisseaux bien unis & incorporez ensemble, sont appuïez sur une chaudiere ou marmite d'airain assez large & grande. Ils sont bien enduits d'étain, & unis tellement que nulle vapeur ne peut sortir ou s'exhaler dehors. Tous ces instrumens sont si bien rangez & façonnez ensemble, qu'ils semblent n'être qu'un corps, excepté que le chapiteau se peut séparer & remettre quand il est besoin de distiller des eaux.

L'on voit une autre sorte de bain-marie fort excellent, dont le vaisseau corpulent est d'étain, semblable à un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par le bas, & un peu plus étroit par le haut. Le fond & le ventre trempe deux grands pieds dans l'eau bouillante, & le dessous sort au dessus du bain à la hauteur d'un grand pied par un trou rond qui est au milieu du couvercle de la marmite ou chaudiere où est le bain. Sur ce vaisseau corpulent on met & on appuïe un alembic d'étain, couvert & entouré d'un autre vaisseau aussi d'étain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide que l'on fait couler par la canule ou fontaine d'étain, d'un autre vaisseau assez long qui est situé au haut de la colomne. Cette eau sert à rafraîchir continuellement l'alembic, afin que les vapeurs qui y sont élevées se conduisent mieux, & y soient plûtôt converties en eau. Et parce qu'il est fort difficile que l'eau qui est contenuë au vaisseau qui environne l'alembic ne soit échauffée par la succession de tant de chaleur de l'alembic, il y a une canule au vaisseau par où l'eau s'écoule incontinent, en lâchant le petit robinet de la fontaine, & remplit incontinent d'eau froide, qu'on la fait couler du vaisseau d'en haut; mais afin qu'on n'ait pas tant de peine à vuider si souvent l'eau chaude, & à en remettre de froide, on peut disposer tellement les choses, que du vaisseau qui est au-dessus de la colomne, il coulera continuellement autant d'eau froide dans ce vaisseau qui environne l'alembic, que de chacune il s'en pourra écouler, en lâchant & fermant les robinets des fontaines quand il est besoin; & afin que la marmite ou chaudiere où est le bain soit toûjours pleine d'une même quantité d'eau, laquelle autrement se diminuë par la véhémente chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaisseau plein d'eau fort chaude, qui vient se rendre dans le bain par une fontaine ou canule gouvernée de son robinet. Cette eau est échauffée, d'autant que la muraille de la colomne est creuse & vuide jusqu'au fond de ce vaisseau. Cette sorte de bain-marie est propre pour distiller des eaux en abondance, à cause de l'eau froide qui épaissit & convertit incontinent les vapeurs en eau.





Les Venitiens distillent leurs eaux de cette maniere. Le fourneau est rond, & contient de toutes parts à l'entour de soi plusieurs vaisseaux de terre, vitrez par dedans, semblables a un urinal, bien lutez avec du mortier d'argile, couvert chacun d'alembic ou chapiteau de verre ou de terre cuite; au bec desquels pendent une fiole attachée avec un filet bien épais pour en recevoir l'eau qui en distillera. Ce fourneau est échauffé de même façon que les Allemands échauffent leur poële, & que nous avons nos étuves. S'il arrive que le feu y soit trop véhément, il ne faut rien mettre dans les vaisseaux jusqu'à ce que la chaleur en soit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, & autres matieres ne soient brûlées. La bouche du fourneau doit être toûjours bien fermée, afin que la chaleur se conserve là-dedans pour pouvoir satisfaire à tant de vaisseaux. Il est nécessaire d'emploïer plusieurs personnes à ce fourneau; les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans les vaisseaux corpulens; d'autres appliquent & accommodent tous les chapiteaux sur les vaisseaux corpulens. Aussi par-là on peut tirer grande quantité d'eaux; c'est-à-dire, jusqu'à cent livres en une nuit & un jour. Ces eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont distillées par l'alembic de plomb, ou d'autres métaux, d'autant qu'elles ne sont nullement infectées du vice & infection qui accompagne les métaux.



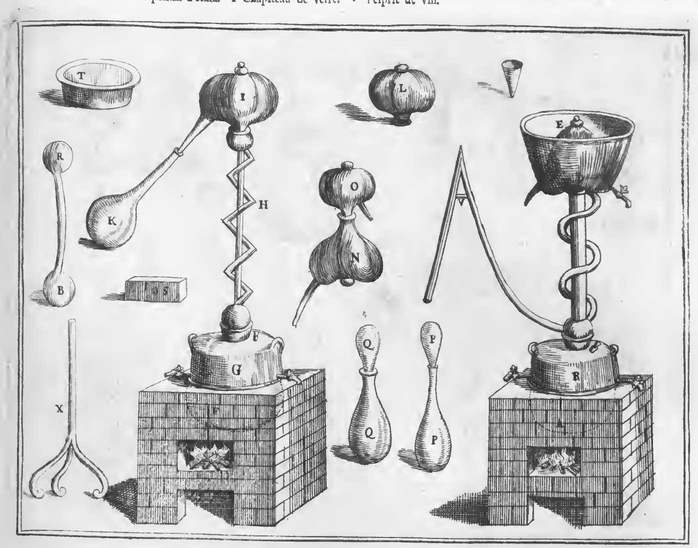
Il y a d'autres instrumens, dont le vaisseau corpulent est ou d'airain, ou de fer, ou d'autre métal, aiant le col épais & assez étroit, sur lequel est appuié un chapiteau aussi d'airain, fait en forme de pyramide, qui est environné comme d'un sceau d'eau fraiche, afin que la vapeur soit plûtôt & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne pas la qualité du feu. Quelques-uns au lieu de ce col long & du chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métal, fort long & tortu en forme de serpent (qui est dit pour cette raison serpentin) ou fait de plusieurs piéces par angles droits, qui passent par dedans un sceau ou autre vaisseau semblable plein d'eau.

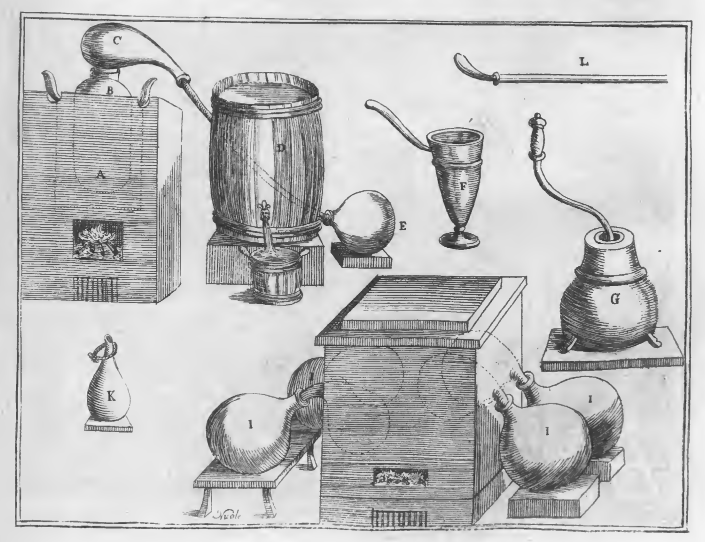
Il y a plusieurs autres façons d'instrumens a distiller, dont on peut voir les différentes figures ci-dessous.

Au surplus, parce que l'eau distillée prend la plus grande part son essence & autre semblable qualité du chapiteau, il est bon de faire choix des meilleurs chapiteaux que l'on pourroit trouver : les meilleurs sont de verre, puis de terre vitrée par dedans & par dehors ; troisiémement d'étain; quatriémement de cuivre enduit d'étain; cinquiémement d'airain enduit d'étain : mais les vaisseaux d'airain & de cuivre ont ces deux incommoditez; l'une qu'ils rendent leurs eaux roussâtres & à demi brûlées; & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité vénéneuse plus qu'en aucun autre métal. Sixiémement de fer, quand principalement on veut distiller quelque matiere solide qui doit être appliquée extérieurement, & non pas prise intérieurement. Ceux qui ne craignent pas les frais usent de vaisseaux d'or ou d'argent; mais parce que chacun n'a pas cette puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, de terre plombée ou vitrée, ou de grés, nommée terre de Beauvais, plûtôt que de plomb, ou d'autre métal; toutesfois ceux de verre sont les meilleurs. En second lieu, ceux de terre plombée, ou vitrée, ou de gros grains, après ceux d'étain. Ceux de verre ne doivent pas être de fougere, mais de verre crystallin, bien renforcé, lesquels parce qu'ils ne laissent pas d'être fragiles quelques renforcez qu'ils soient. Il faudra échauffer lentement, & peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain-marie, ou sur des cendres chaudes au feu du fourneau; puis quand la distillation sera faite les laisser refroidir tout doucement. Et parce que le chapiteau est séparé du vaisseau corpulent, il sera bon de les unir tous deux ensemble avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est fait communément de blanc d'œuf, de farine de féve, & très peu de mastic : le vaisseau où est reçû l'eau du récipient, sera une fiole de verre, aiant le col long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, qui pourra pareillement être uni avec le bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera ne s'évapore trop, quoique nous en voions quelquefois en façon d'urinal, qui ne sont point du tout liez au bec du chapiteau.

Explication.

A Fourneau pour la distillation de l'esprit de vin. B Vessie de cuivre étamée au dedans contenant l'eau-de-vie. C Serpentin de cuivre soûtenu d'une colomne. D Chapiteau du Serpentin. E Réfrigerant. F Autre fourneau pour le même usage. G Vessie de cuivre étamée contenant l'eau-de-vie. H Serpentin d'étain. I Chapiteau de verre. K Récipient. L Chappe aveugle. M Entonnoir. N O Deux chappes de verre l'une sur l'autre, dont celle de dessous est ouverte en haut. P P Matras de rencontre. Q Q Cucurbites de rencontre. R R Fer pour couper le col des récipiens. S Bouchon de la porte du fourneau. T Plat de verre. V Sifon. X Guéridon portant le récipient de l'esprit de vin.



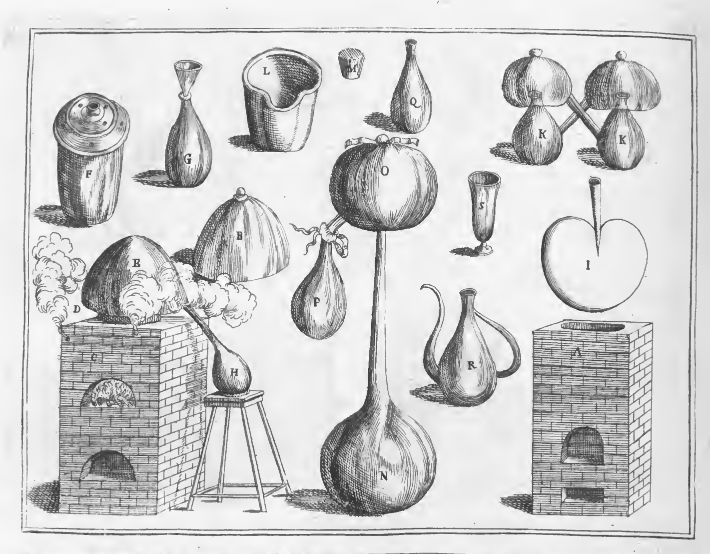


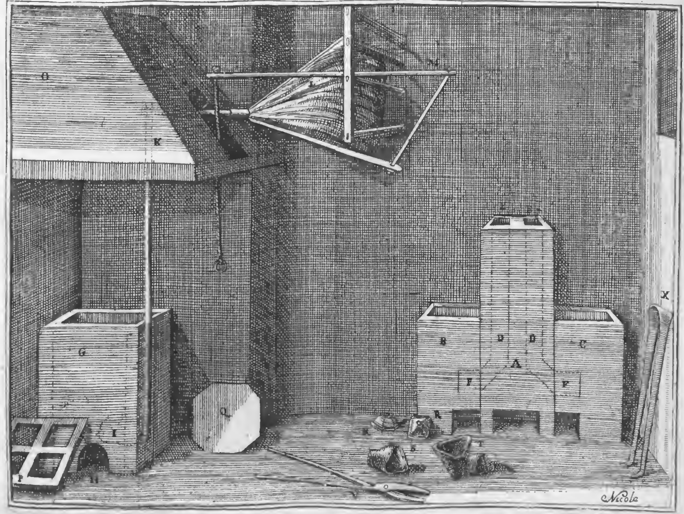
Explication.

A Fourneau. B Vessie de cuivre étamée au dedans. C Tête de more. D Tonneau contenant l'eau pour rafraîchir la liqueur qui distille, & le tuiau qui porte la liqueur dans le récipient. E Récipient. F Cornet de fer pour les régules. G Moulin d'acier. H Fourneau pour faire distiller quatre cornuës a la fois. IIII Quatre grands récipiens. K Vaisseau pour séparer l'huile des eaux distillées par la méche. L Lingottiere.

Explication.

A Fourneau de reverbere. B Dôme. C Fourneau pour la distillation des herbes au bain de sable. D Vaisseau de cuivre étamé au dedans contenant les herbes. E Chapiteau de cuivre étamé au dedans. F Vaisseau de cuivre pour le bain-marie. G Bouteille de verre garnie de son entonnoir pour les filtrations. H Récipient. I Enfer de verre. KK Gémeaux. L Capsule de terre. M Bouchon de l'échancrure de la capsule. N Matras à long cou. O Chapiteau du matras. P Récipient. Q Oeuf philosophique. R Vaisseau de verre pour séparer les huiles. S Autre vaisseau de verre pour le même usage.

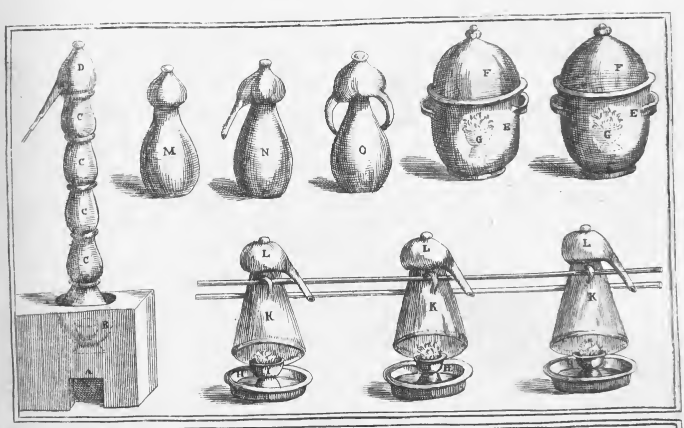


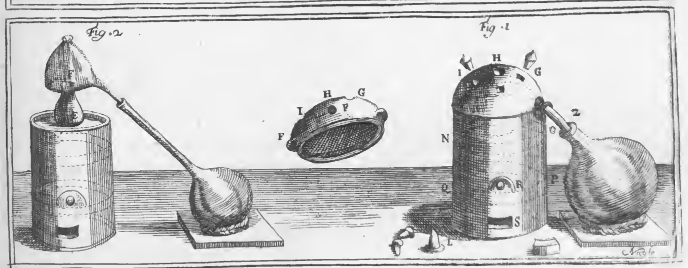


Explication.

A Tour d'Athanor. BC Deux fourneaux échauffez par le feu de la tour. DD Deux canaux contenans le charbon. EE Les deux ouvertures supérieures de ces canaux. FF Portes des deux fourneaux. G Fourneau à vent. H Porte du fourneau. I Bout du tuïau qui porte le vent dans le fourneau. K Tuïau qui conduit le vent. L Soufflets. M Piéces de bois portans & servans au mouvement des soufflets. OO Cheminée. P Quadre de fer servant de grille au fourneau. Q Piéce de fer platte pour mettre au-dessus du quadre. RR Bouchons des canaux de la tour. ST Deux creusets. V Tenailles de fer. X Pincettes de fer.

A Fourneau pour l'aludel. B Aludel. CCCCC Pots de l'aludel. D Chapiteau de l'aludel. EE Grands pots de terre pour la distillation de l'esprit de souffre. FF Crochets de verre. GG Creusets contenanr le souffre. HHH Trois grands plats de verre, III Trois creusets contenant le souffre. KKK Trois cloches de verre. LLL Trois chappes. M Vaisseau de verre pour les circulations, N Alembic de verre tout d'une piéce. O Pelican.





Remarques sur les fourneaux pour la distillation des eaux.

La forme des fourneaux qui servent à distiller les eaux, est diverse selon la diversité des matieres que l'on veut distiller, & des vaisseaux dont on veut se servir pour distiller. Quant à la matiere, les uns sont faits de briques cruës, fort bien déssechées au soleil, d'autant qu'elles sont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut couper avec le fer pour leur donner telle forme que l'on veut, & ranger la terre grasse. Les autres se font de plârre seul. Quelques-uns de terre grasse seule. Les meilleurs sont faits avec ciment, blanc d'œuf, terre grasse & bourre. Les autres de brique bien broïée, fiente de cheval, nerfs de bœuf, & terre grasse. Quant à leur figure elle répond aux vaisseaux que l'on met dessus, les uns sont rond par tout, & ce sont les meilleures & plus commodes. Les autres quarrez. Les autres élevez assez haut en forme de pyramides; d'autres en façon de voûte: les autres en forme d'étuves ou de poëles, tels que vous les pouvez voir par les figures précédenres, qui vous serviront de plus grand & sûr enseignement que toutes les descriptions qu'on pourroit faire.

Ces fourneaux doivent avoir deux fonds, l'un plus bas pour recevoir les cendres du charbon ou des autres matieres combustibles, l'autre plus haut pour contenir les charbons allumez. C'est une espece de gril, ou verges de fer, passant d'outre en outre au travers du fourneau, ou bien séparé par plusieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'en bas plus facilement, & qu'elles n'étouffent point le feu qui échausse l'alembic. Il y en doit avoir une seule de grandeur médiocre pour mettre le charbon où le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner de l'air & éventer le feu lorsque l'on voudra l'augmenter. L'une & l'autre gueule seront garnies de leur bouchon ou porte. Au défaut de fourneau ou de matiere pour ce faire, on pourra accommoder son vaisseau ou bien son chauderon, & le mettre sur un trépiés, & là-dessous allumer son feu.

Quoiqu'on puisse assez bien comprendre la construction des fourneaux par ce qu'on vient de dire, cependant je crois qu'il est à propos de donner la figure & la construction de quelque fourneau, qu'on peut faire à peu de frais. On pourra y adapter les vaisseaux dont nous avons parlé dans le commencement de cet article. Il sera facile de les transporter pour sa commodité.

En construisant le fourneau L N de telle grandeur qu'il plaira, on aura soin de placer à l'endroit P Q une grille ou plusieurs barres de fer, qui serviront a soûtenir les charbons ou le bois que l'on mettra dans l'espace P O qui est le *foier* du fourneau. On conservera en R une ouverture qui servira à mettre dans le foier la matiere combustible pour entretenir le feu. L'espace L Q est l'endroit qu'on appelle le *Cendrier*, & qui sert à recevoir les cendres qui tombent du foier: l'ouverture que l'on a pratiqué en S a deux usages; l'un est pour retirer les cendres, & l'autre est de donner passage à l'air, ce qui contribuë à augmenter l'ardeur du feu. Ces deux ouvertures doivent avoir chacune leur porte, qui est ou de fer ou de brique. A l'endroit N O on placera deux barres de fer pour soûtenir la cornuë ou la capsule. Enfin au dessus du fourneau & à l'endroit où le dôme doit joindre le fourneau, il faut laisser une ouverture qui donnera passage au col de la cornuë.

Par dessus la cornuë on appliquera un *dôme* ou un couvercle F G H I, auquel il faut laisser plusieurs ouvertures; l'une comme H sert de cheminée, les autres, telles que sont I F G, sont appellées *Régistres*: quand on veut diminuer la chaleur, on les bouche avec des bouchons faits de terre. Si on veut éteindre le feu on bouche toutes ces ouvertures & ferme les portes du fourneau.

La premiere figure représente le fourneau avec la cornuë à laquelle on a luté le récipent Z. On peut mettre aussi un peu de lut en O à l'endroit où le col de la cornuë sort du fourneau, on le fait secher en approchant un réchaud de feu ou des charbons allumez dans une cuillere.

La seconde figure représente le fourneau garni de la capsule, de la cucurbire E, & du chapireau F, auquel on a adapté le mattas G.

Préparation de la matiere qui doit être distillée.

Ce n'est pas assez que les fourneaux & instrumens soient préparez de

la

la sorte que nous avons dit; il faut encore que les matieres que l'on veut distiller soient préparées avant que de les mettre à l'alambic. Or cette préparation est de trois sortes; savoir, l'infusion, la putréfaction & la fermentation. L'infusion n'est autre qu'une trempe ou maceration de la chose que l'on veut distiller en quelque liqueur, non-seulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être distillées; mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquérir une qualité nouvelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autre fin, comme on dira en particulier. Il est vrai que cette préparation n'est pas nécessaire à toutes sortes de matieres; car les unes n'ont pas besoin d'être infusées ou trempées, mais plûtôt désséchées avant que d'être distillées, à raison de leur humidité qui est fort grande. Les autres se contentent d'être arrosées légerement de quelque liqueur, comme on le pratique dans la distillation des roses & camomilles seches, lesquelles on arrose seulement d'eau commune, les étendant sur un linge pendant toute une nuit en Eté, par un tems serain pour recevoir la rosée, & après qu'elles sont humides les distiller.

Celles que l'on fait tremper & infuser, demeurent au Soleil ou sur le feu l'espace de demi heure, ou plusieurs heures, ou une nuit entiere, ou deux ou trois jours entiers, ou plusieurs mois, selon le naturel du médicament, & diverse intention du Médecin, & néceessité préssante. Nous expérimentons quelquefois la distillation des choses trempées, & distillons l'humeur exprimée, & quelquefois nous distillons l'infusion entiere; c'est-à-dire, ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faite l'infusion.

C'est pourquoi en cette préparation qui se fait par infusion, il faut soigneusement observer deux choses, le tems de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusées. Le tems de l'infusion doit être mesurée selon la diversité des matieres; car celles qui sont dures & solides, ou seches, ou entieres, demandent une plus longue infusion que les tendres, ou récentes, ou pilées. D'où il arrive que les racines & semences demandent deux fois autant de tems pour l'infusion, que les feuilles & les fleurs simples; il en est de même des autres matieres.

Les liqueurs sur lesquelles se fait l'infusion, doivent répondre à la qualité des matieres que l'on veut distiller; desorte que les matieres chaudes soient infusées en liqueurs froides, & aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on distille, qui est la cause de la seule diversité des liqueurs ausquelles on fait l'infusion; & telles sont la plus grande part des eaux de pluie, de fontaine, de rosée, soit cruës ou distillées, jus crud ou distillé, eaux distillées, eau-de-vie, vinaigre crud ou distillé, vin, urine cruë ou distillée, lait crud ou distillé, sang humain, ou de pourceau, ou de bouc, distillé ou non distillé.

Pour ce qui est des matieres qui ont peu de suc, comme la sauge, la betoine, la melisse, l'absinthe, ou qui sont fort odorantes, comme toutes sortes d'épiceries, toutes sortes d'herbes, écorce & bois odorant, comme la canelle, veulent être infusées dans du vin, afin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & de conserver aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement évaporer par le feu, à raison de leur substance tenuë & subtile. Il est vrai que le plus assuré & meilleur, seroit de ne faire tremper les épiceries & choses aromatiques, ni en vin, ni en eau-de-vie, mais plûtôt en eau commune; parce qu'en les distillant ainsi comme on peut expérimenter, les vapeurs montent trop-tôt, & ne portent avec elles la vertu des choses aromatiques, mais l'eau ne monte point sans porter avec soi la vertu aromatique. Les matieres qui sont dures & métalliques, comme les perles, le corail, les coquilles d'œuf, le crystal, l'émeraude, l'hyacinte, & les autres semblables, sont infusées commodément en vinaigre crud ou distillé, ou bien en urine distillée ou non distillée. Ces eaux ne doivent pas être prises intérieurement, mais seulement être appliquées par dehors. Quand on veut que quelques eaux soient fort apéritives & pénétrantes, on peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillé; telles sont les eaux que l'on distille contre le calcul, ou la gravelle, ou pour délivrer les grandes obstructions de foie, de rate & de matrice. Quand on veut que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distillée, on la peut pour le mieux infuser, ou distiller en son suc, qui ait pareille vertu. On infuse aussi quelquefois les matieres en sang humain, en celui de bouc ou de pourceau, afin d'augmenter ou aider leur vertu, comme l'eau que l'on distille pour rompre le calcul, soit aux reins ou en la vessie, peut avoir reçû l'infusion, premierement faite en sang de bouc; il en faut dire de même du petit lait de chevre, auquel on fait infusion des matieres pour les eaux qui doivent servir à nettoïer les ulceres des reins ou de la vessie.

En général il faut observer que toute infusion soit faite en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matieres qu'on veut distiller; & avant que de faire infuser les matieres, les inciser & piler menu, en ajoûtant quelquefois la douziéme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chair, sang humain, ou d'autre bête, tant pour les préserver de corruption, que pour faire la séparation de l'humeur qui doit distiller.

On met quelquefois pourrir les matieres à distiller, & après qu'elles sont putrefiées on les distille.

La fermentation des matieres & des infusions se fait au soleil pendant les jours caniculaires, ou au soleil ardent, ou sur le fourneau, ou dans la fiente de cheval, qui a besoin de plusieurs jours, comme de quatre ou davantage; parce qu'on tirera une quantité d'eau d'autant plus grande que la fomentation & préparation sera meilleure.

Préceptes généraux pour la distillation des eaux.

Premierement, il faut que les fourneaux soient en lieu où ils ne puissent faire tort à la maison pour le danger du feu; prenez garde aussi que rien ne puisse tomber sur les fourneaux.

Si vous distillez du vif-argent, ou autres choses qui ont une malignité vénéneuse, éloignez-vous-en pendant la distillation; car la fumée qui s'exhale des choses malignes, apporte ou paralysie, ou exulcération de poûmon, ou abolition de mémoire, & souvent une mort subite.

Si vous faites la distillation dans des vaisseaux de verre, il faut que vous les choisissiez bien cuits, sans bules, sans nœuds, égaux de toute part, épais & déja éprouvé.

Il faut que les charbons soient entiérement allumez & à demi brûlez, avant que de mettre les matieres dans l'alembic, afin que la fumée ou autre malignité du charbon soit sortie; ou pour le moins il faut entre l'alembic & le fourneau, mettre quelque peu de cendre ou de sable menu, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de la fumée. On ne doit pas non plus allumer le feu pour le servir de bois à demi pourri, puant, ou de charbon suffoqué dans une fosse, ou de charbon de terre, de crainte que le vaisseau à distiller & les liqueurs ne soient infectez de leur vapeur maligne & puante.

Que le feu ne soit pas violent au commencement, tant pour la sauvegarde des vaisseaux qui pourroient se casser, recevant la chaleur trop subite, qu'afin que les matieres reçoivent la chaleur tout doucement, la chaleur toute-fois se pourra augmenter petit à petit, & jusqu'au troisiéme dégré s'il en est besoin.

Il ne faut pas mettre dans l'alembic une trop grande quantité de matiere, autrement elle pourroit sortir dehors & regorger, joint que le dessus s'ouvriroit, & le dessous demeureroit entier: ainsi il sera meilleur d'en mettre souvent; par ce moïen l'eau en distillera en plus grande abondance.

L'eau de bain-marie ne doit être plus chaude que le doigt ne puisse endurer, quoique souvent il se présente des matieres à distiller au bain-marie, pour la distillation desquelles s'il arrive que l'eau du bain-marie ne rende d'assez véhémente chaleur, mêlez parmi du sable menu pour augmenter la chaleur de l'eau.

Si l'alembic de verre étant mis sur le feu vient à se casser, vous empêcherez que les esprits ne s'évaporent, en trempant plusieurs linges dans un blanc d'œuf bien battu, & les appliquant sur la cassure des verres chaudement l'un après l'autre; desorte que dès que l'un sera désséché comme une croute, l'autre y soit mis tout aussi-tôt.

Si vous distillez vos eaux à la chaleur des cendres, comme l'on fait le plus souvent, ou de sable, ou de limaille, ou écaille de fer pulvérisé, il faut environner le vaisseau corpulent de l'alembic, soit qu'il soit de verre, ou d'airain, ou d'autres matieres, de cendres fort menuës & criblées, ou de sable, ou de limaille de fer bien pulvérisée; ensorte que ces cendres surpassent d'un demi pied les matieres que l'on veut distiller. Les cendres seront contenuës dans la partie supérieure du fourneau, ou dans une terrine mise au-dessus du fourneau, & échauffé d'un feu de charbon qui sera au bas du fourneau. Les eaux ainsi distillées, sont de plus longues durée que celles qui sont distillées au bain-marie. Quant au reste elles sont d'égale vertu.

Si vous n'avez pas le loisir de faire la distillation par l'alembic, & que vous vouliez distiller quelque suc, ou quelque liqueur, faites bouillir le suc en quelque vaisseau, & sur ce vaisseau mettez-y un verre, & la fumée se tournera en vapeurs, qui après se résoudront en eau. Par ce moïen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort utile pour les taches de l'œil, principalement si avant la distillation on fait bouillir en vinaigre quelques brins de ruë.

Les matieres chaudes pour être efficaces, veulent être bien distillées par trois ou quatre fois, en les rejettant sur les autres matieres, ou bien les rectifier à part. Mais aux froides, comme sont la rose, il suffit d'une distillation: par-là elles en sont plus froides, attendu que la force du feu communique de la chaleur & une pointe aux choses.

Quand vous voudrez distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque distillation diminuer la chaleur d'un demi dégré, après d'un demi dégré, & ainsi de suite, jusqu'à ce que vous soïez revenu au premier dégré qui a d'abord été donné. La raison est, que la matiere étant subtilisée de plus en plus par chaque distillation, ne mérite ces chaleurs à la fin plus qu'au commencement, qu'elle est plus grosse & plus épaisse. On fait autrement quand l'on veut extraire la quinte essence de quelque chose; car alors on doit augmenter la chaleur.

En toute distillation d'eau il faut avoir soin de mettre à part les phlegmes; c'est-à-dire, l'humeur plus grosse, plus épaisse & plus aqueuse. Et pour cela il faut examiner soigneusement la matiere que l'on distille, parce que le phlegme sort quelquefois le premier, & quelquefois le dernier en la distillation; comme en la distillation de l'eau de vie il demeure le dernier, encore qu'elle soit distillée plusieurs fois. En la distillation de la plus grande partie des autres il sort le premier, comme au vinaigre, au miel & choses semblables. Ce que vous pourrez connoitre en goûtant des eaux premieres & dernieres distillées; & au cas que les phlegmes ne soient ainsi séparez, comme il arrive en plusieurs eaux ausquelles il est intimement mêlé; il faut exposer ces eaux au soleil quelques jours dans un vaisseau bouché de linge, ou d'une membrane trouée, afin que tout ce qui est excrementeux se consomme. Au défaut du soleil, comme en tems d'Hiver, il faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distillées dans un vaisseau plein d'eau, & la les faire bouillir jusqu'à la consomption de la troisiéme partie.

On doit juger que la distillation est en bon état, si entre les goutes qui distillent l'on peut compter une dixaine de nombres, & de-là aussi on prend jugement de la quantité & de la force du feu.

Si l'on veut que les eaux aïent l'odeur ou saveur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou autres matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mauvaise, comme nous dirons en l'eau distillée de fiente d'homme; il sera bon de froter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes dans un petit noüet de toile, & les mettre à l'extrémité du bec du chapiteau, afin que l'eau qui distille passant par ces matieres, en retienne l'odeur ou autre qualité.

Et parce que les eaux distillées par la violence du feu, retiennent toûjours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent après la distillation, le meilleur sera de tenir quelque tems découvertes les fioles

fiole ou vaisseau où on les voudra garder; il faut prendre garde néanmoins que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore. Pour le plus sûr on doit mettre leur vaisseau bien bouché en quelque lieu froid dans le sable humide, pour diminuer leur grande chaleur. Cependant il est à remarquer que les eaux froides que l'on aura distillées au bain-marie, n'auront pas grand besoin d'être ainsi découvertes, mais plûtôt elles doivent être mises au soleil dans un vaisseau de verre, qui ne sera pas tout-à-fait plein; ou bien on plongera ce vaisseau pendant quarante jours dans le sable chaud, afin que le phlegme & l'humeur la plus épaisse soit consumée.

Si les eaux distillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goute ou deux de vinaigre pour chaque livre d'eau.

Les moïens de distiller les herbes, écorces, fleurs & racines en particulier.

Les eaux que l'on distille sont de diverses sortes & vertus. Quelques-unes sont médicamenteuses, comme l'eau-rose, celles de sauge, de marjolaine & semblables. D'autres alimenteuses, comme les restaurans. Plusieurs médicamenteuses & alimenteuses, comme les restaurans alimenteux, ausquels l'on ajoûte choses médicamenteuses. Quelques-unes sont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhubarbe, si elle étoit récente ou verte. Les autres sont faites pour embellir la face & les mains. D'autres sont odorifiques, comme celles que l'on tire des aromates & simples de senteur pour laver les mains, la face & le corps; toutes ces différences d'eaux sont de deux sortes, simples ou composées. On va parler des simples médicamenteuses.

L'absinthe, autrement dit aluine, doit être distillée au bain-marie, pour en tirer une eau qui en ait l'odeur & la saveur; & pour mieux faire il ne faut pas distiller cette plante toute fraiche, mais quelque peu seche; la macerer premierement dans le vin, puis la distiller au bain-marie, ou sur les cendres chaudes. C'est ainsi qu'on distille l'armoise, l'agrimoine, l'oseille & autres semblables plantes, en observant les choses générales ci-devant spécifiées. On distille de la même maniere l'eau de coqueret, qui sert contre le calcul & la gravelle, tant des reins que de la vessie.

L'écorce extérieure des noix communes, soit qu'elle se sépare de la noix ou non, se peut distiller au mois de Septembre; & l'eau qui en est extraite, bûë en quantité avec la troisiéme partie de vinaigre, est un reméde certain contre la Peste, si avant que d'en boire on se fait tirer du sang. Elle est souveraine aussi pour faire un gargarisme aux ulceres de la bouche; bonne pour fomenter les goutteux & à noircir les cheveux. L'eau qui est distillée des feuilles de noïer à la fin du mois de Mai, est propre pour déssecher & cicatriser les ulceres, si on les lave soir & matin avec un linge humide qui aura trempé dans cette eau.

Pour distiller les fraises, il faut les laisser pourrir dans un vaisseau de verre, en y ajoûtant quelque peu de sel ou de sucre, puis en tirer l'eau, qui est souveraine contre le venin; comme aussi pour ôter les taches, provoquer les mois, & déssecher les yeux larmoïans: elle aura toutes ces vertus quasi admirables si on y méle de l'eau-de-vie.

L'écorce intérieure du fréne distillée, rend une eau singuliere contre la Peste, si on la boit en égale quantité avec de l'eau-de-vie, comme trois onces de chacune; principalement si on réitere ce breuvage trois heures après. Elle est bonne aussi instillée dans l'oreille pour le tintement.

Les noïaux de cerises noires concassez, ou la chair seule distillée, font une eau qui délivre entiérement de l'accez du haut-mal aux petits enfans, aussi-tôt qu'on leur en met dans la bouche environ une demi once.

L'eau d'avelines nouvelles, bûë le poids de deux dragmes, est un bon reméde contre la colique & les tranchées; chose sûre & expérimentée.

L'eau qui distille de l'écorce d'hyeble ou de sureau, buë souvent, évacuë les eaux des hydropiques.

Eau de bétoine. Il faut piler les feuilles & les infuser quelque tems dans du vin, puis les distiller.

L'eau de mélisse & de sauge se distille de la même façon.

L'eau de bétoine est singuliere pour les affections de téte, des reins & de la vessie.

L'eau de mélisse réjoüit les personnes, délivre d'apoplexie & du haut-mal. Elle donne de la mémoire, ôte la douleur des dents, guérit l'hydropisie, préserve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, si on en boit aussi-tôt après.

Eau de gentiane. Prenez quatre livres de racines récentes, ou plûtôt séchées de gentiane, hâchez-les menu, faites-les infuser dans du vin; il suffit seulement de les en arroser, puis distillez-les. Cette eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul tant des reins que de la vessie, pour guérir les apostumes & ulceres intérieures.

Eau de pyrethre. Prenez racines de pyrethre récentes ou seches, hâchez-les menu, & les faites tremper dans de bon vin. Cette eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si l'on en gargarise la bouche le matin, ou quand l'on voudra.

Pour faire eau de fraise. Prenez feuilles & fleurs de fraise, distillez-les; l'eau qui en vient nettoïe la vûë.

On distille l'eau de nicotiane de la même façon. Elle a de merveilleux effets contre le *noli me tangere*, les chancres, les dartres, la gratelle, la difficulté de respirer, l'hydropisie.

On distille l'eau de véronique comme ci-dessus. Elle est singuliere pour guérir les plaies, les gratelles & autres affections de cuir. L'usage de cette eau est souverain pour les ladres, pour les fiévres pestilentes, ou opilation de foïe, de rate, & l'ulcération de poûmon.

On distille de la même maniere la velvote.

L'eau d'hyssope se doit distiller sur les cendres chaudes. Elle est excellente pour les douleurs de dents, pour provoquer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies des poûmons.

Eau de raves. Prenez des raves entieres avec leur écorce, ou bien l'écorce seule, vous en distillerez l'eau, & principalement de l'écorce, qui sera bonne pour faire uriner & provoquer les sueurs.

L'eau de limons ou le jus, profite beaucoup au calcul des reins.

L'eau de fenouil. Prenez des racines & des feuilles, distillez-les, ou bien faites-les bouillir dans de l'eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étain ou de cuivre, qui sera couvert d'un autre plat; la liqueur qui sera au plat de dessus se doit réserver dans une fiole, pour mettre une goute ou deux dans le coin de l'œil, dans les maladies de la vûë.

Eau de persil de jardin. Pilez dans un mortier les feuilles de persil, puis distillez-les. Cette eau conforte l'estomac & fortifie les reins.

Vous distillerez de la même façon les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de menthe, de camomille, de souci, de chardon benit, d'éclaire, de chicorée, de capillaire, de chevre-feuille, d'endive, d'aulnée, de fumeterre, de genete, de lierre, de queuë de cheval, de lavande, de marjolaine, de mélilot, de mauves, de guimauves, de lis d'étang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimprenelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de ruë, de romarin, de garence, de sauge, de sarriette, de scabieuse, de scolopendre, de morelle, de joubarbe, de feuilles de saules, de seneçon, de thym, de bouillon blanc, de tanaisie, de valerienne, de vervéne, de fleurs & feuilles d'ortie tant vive que morte, & de plusieurs autres plantes, en observant les préceptes généraux que nous avons ci-devant prescrits.

La canelle est ainsi distillée. Prenez une livre de fine canelle, concassez-la légerement, & mettez-la infuser quelque tems en quatre livres d'eau rose distillée, & une demi livre de vin blanc fort bon, puis jettez le tout dans un alembic de verre pour être distillé, ou sur les cendres chaudes, ou au bain-marie. Cette eau est souveraine contre toutes maladies froides, principalement celles de l'estomac, de la rate, du foïe, du cerveau, de la matrice, des nerfs, même pour les défaillances & syncopes; elle est aussi bonne pour provoquer les mois & l'urine retenuë, pour appaiser les vômissemens, pour réprimer les malignitez de toute sorte de venin froid.

L'eau rose est distillée, ou de roses récentes, ou de roses seches, qui sont ou incarnates ou blanches. La façon de la distiller est differente; car quelquefois elle est distillée par défluxion tendant en bas, qu'on appelle *per descensum*, à la maniere que nous dirons ci-après. D'autresfois elle est distillée par insolation: le plus souvent, comme aussi pour le meilleur, au bain-marie; mais avant que d'en venir à l'opération, il est bon, si les roses sont seches, de les humecter à la vapeur de quelques eaux bouillantes, ou de roses. L'eau qui est distillée de roses rouges est plus cordiale & plus corroborante; comme celle qui est faite de roses blanches est plus rafraichissante.

Pour distiller de bonne eau de rose, il faut faire infuser ou tremper les roses en eau rose distillée, ou bien en suc tiré de roses, pendant l'espace de deux ou trois jours, dans un vaisseau bien luté & bouché; les mettre ensuite dans un alembic de verre, couvert de son chapiteau, bien luté & accommodé de son récipient, & l'exposer au vaisseau de bain-marie.

L'eau de fleur d'orange appellée naffe, distillée par campane, est bonne pour faire vômir, comme aussi pour bonne senteur.

L'eau de pommes sauvages & de pommes de chénes non mûres, de châtaignes, de verjus à demi mûr, est utile contre les rougeurs & cirons du visage.

A la façon de l'eau rose sont distillées les eaux des fleurs, comme l'eau de romarin, qui est bonne pour réjoüir; l'eau de fleur de sureau, qui conserve le teint contre le hâle du soleil; l'eau de fleurs de souci, qui conforte les yeux, & autres semblables.

La maniere de distiller les liqueurs.

Nous avons dit ci-devant que l'efficace & vertu singuliere, & presque divine des choses qui sont distillées, a tellement ravi les esprits & l'étude des hommes, qu'il y a très peu de choses qui ait quelque effet & singularité en soi, que l'on ne soûmette a la distillation. Or j'appelle ici liqueur tout ce qui a une consistence liquide, soit suc, soit humeur, excrément, ou autre semblable chose liquide, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes ou de fruit, qui est beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruits mêmes.

Eau-de-vie distillée. Quoique tout vin soit propre pour faire de l'eau-de-vie, pourvû qu'il ne soit point aigre, éventé ou infect, néanmoins le plus fort & le plus clairet est le meilleur, soit blanc, soit rouge. Vous prendrez donc une certaine quantité de vin, selon la grandeur du vaisseau où vous distillez, qui est appellé vessie, comme nous avons dit ci-devant, & qui est en forme de courge droite. Emplissez-le de vin jusqu'a la troisiéme partie près de l'orifice, afin que les vapeurs aïent quelque espace; puis couvrez-le de la chape ou alembic a long bec, lequel soit bien sellé de mortier de sagesse, afin que nulle vapeur ne puisse sortir. Faites-le distiller à la chaleur d'eau chaude non bouillante, ou bien à chaleur médiocre de cendres, ou de sablon menu, en augmentant toûjours peu-a-peu la chaleur, prenant garde néanmoins que le vin ne vienne a bouillir. Afin que vous aïez une eau-de-vie fort bonne, vous la pourrez faire distiller par quatre ou cinq fois; car plus elle sera distillée, meilleur elle sera, comme nous avons déja dit.

Pour la premiere distillation, ce sera assez de tirer la dixiéme partie; savoir, de dix pintes de vin une pinte d'eau-de-vie, plus ou moins. Pour la seconde, la moitié de ce que vous avez mis, qui seroit chopine. Pour la troisiéme, une autre moitié plus ou moins, qui seroit demi septier; tellement que plus elle sera distillée de fois, moins il y en aura, & en vaudra mieux. Ainsi il faut au commencement prendre une grande quantité de vin, ou bien avoir plusieurs vaisseaux. Il est vrai que la distillation étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura reçû, de laquelle on se doit contenter sans la distiller davantage; car une distillation si souvent réitérée est pénible & de grands frais.

Cependant il faut observer qu'en chaque distillation on doit diminuer la chaleur d'un demi dégré, après d'un dégré, pour revenir enfin jusqu'au premier dégré, que nous avons nommé médiocre. Il est vrai que l'on seroit d'avis que la premiere distillation fût sur un feu de cendres, & les autres au bain-marie. Cette fréquente distillation sert à lui ôter le phlegme; c'est-à dire, l'humeur plus grosse & plus aqueuse qui demeure au fond, & qui a coûtume de sortir la derniere, après qu'elle est bien digérée par une fréquente distillation.

Au reste, on connoîtra que l'eau-de-vie sera assez distillée par ces signes, si elle revient à pareille quantité d'eau; si allumée ou enflammée elle se consume entiérement, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau; si le linge qu'on aura trempé dans l'eau-de-vie, étant allumé, ne se brûle aucunement; si une goute d'huile jettée dedans va au fond; si une goute d'eau-de-vie répanduë sur la paume de la main se consume & s'évapore bientôt; si l'ambre citrin enflammé brûle dans l'eau-de-vie; si le camphre mis en eau-de-vie se dissout.

Il faut aussi remarquer que l'eau-de-vie est distillée quelquefois de lie de vin fort bon, non aigre, ni éventé, ou infecté; & souvent bien loin d'être pire, elle est meilleure que celle qui est distillée du vin même. Car elle est souvent distillée, elle est plus chaude & seche que celle que l'on distille du vin; il est vrai que celle qui est tirée du vin est plus agréable au goût, & d'une odeur qui plaît d'avantage. Quelquefois on fait de l'eau-de-vie de cervoise; mais elle n'est pas si bonne que celle de vin.

Les vaisseaux pour distiller l'eau-de-vie sont divers; à savoir, les cendres & sables, posant bon alembic ou retorte dans le bain-marie & la vessie; on la peut aussi distiller dans un chauderon ou pot de cuivre ou d'airain fait en forme de marmite couvert d'un couvercle, d'où sort un canal droit, montant en haut & courbé en angle, qui passe par dedans un seau plein d'eau fraiche.

Après que l'eau-de-vie sera distillée, il faudra exposer au soleil quelque tems pour la subtiliser de plus en plus.

On peut distiller de cette maniere tous jus & liqueurs, comme sang humain, urine, vinaigre, rosée, lait blancs & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme.

Les vertus de l'eau-de-vie sont infinies; elle délivre les apoplectiques & épileptiques de leurs accès; tellement que ceux qui sont sujets à ces maux en tems d'Hiver, doivent tous les matins avaler une cuillerée d'eau-de-vie bien sucrée, & manger un petit morceau de pain blanc. Elle chasse le venin, empêche le vin de s'éventer, de se corrompre & de se troubler. Elle guérit toutes les passions froides des nerfs, muscles & membres refroidis, s'ils en sont fomentez. Enfin elle fait mourir les vers & adoucit la douleur des dents.

Autre DISTILLATION *de l'esprit de vin.*

Remplissez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de son chapiteau ou réfrigerant, & adaptez-y un récipient; luttez exactement les jointures avec de la vessie mouillée, & distillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, ou jusqu'à ce que la liqueur qui distillera ne s'enflamme plus quand on la présentera au feu. Ce qui se trouvera dans le récipient est appellé eau-de-vie.

L'eau-de-vie est un esprit de vin rempli d'un phlegme qu'il entraine avec lui dans la distillation; cet esprit monte toûjours le premier, & ainsi l'on sait qu'il n'en reste plus dans la cucurbite quand la liqueur qui distille n'est plus inflammable.

On peut tirer de l'eau-de-vie de toutes sortes de vin; mais on en tire plus dans les vins de certains Païs que d'autres.

Autre DISTILLATION *de l'esprit de vin.*

L'esprit de vin est la partie huileuse du vin rarefié par des sels acides. Remplissez a moitié d'eau-de-vie un grand matras à long cou, & y aiant adapté un chapiteau & un récipient, luttez exactement les jointures; posez votre matras sur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot sur un feu modéré pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui séparera de son phlegme ce qui montera pur; continuez ce degré de feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit de vin déflegmé en la premiere distillation.

Vertus de l'esprit de vin.

Il sert de dissolvant à plusieurs choses dans la Chimie. On en donne une demi cuillerée aux apoplectiques & aux létargiques pour les faire revenir; on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon remede pour la brûlure, si l'on en applique aussitôt qu'elle est faite; il est encore bon pour les douleurs froides, pour les paralisies, pour les contusions, & pour les autres maladies, quand il est question de résoudre & d'ouvrir les pores.

REMARQUES. La commune méthode de faire l'esprit de vin, est en distillant l'eau-de-vie dans un alembic, tant de fois que l'esprit vienne pur. Pour cela on retire par la distillation environ la moitié d'une quantité d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic: on distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le phlegme; on continuë ces rectifications jusqu'à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brûle, & qu'il ne reste aucun phlegme.

Mais comme cette opération est fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réiteré ces distillations peut-on avoir un esprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait. Les Artistes ont inventé une haute machine, qu'ils appellent serpentin, à cause des circonvolutions qu'elle fait; on l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir reçoit un chapiteau, auquel aiant adapté un récipient, & luté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu. Les esprits de vin montent par cette petite chaleur, mais le phlegme étant trop pésant ne peut être exalté si haut; ainsi l'on a un esprit de vin dépouillé de phlegme dès la premiere fois:

mais parce que cette machine est difficile a être transporté à la campagne, & en d'autres lieux où l'on veut faire de l'esprit de vin, & que d'ailleurs elle est sujette a être dessoudée aux jointures par la violence des esprits, on a crû le moïen que l'on vient de donner pour faire l'esprit de vin plus commode; car pourvû qu'on ait un matras & un chapiteau, il sera facile de tirer de l'esprit de vin, qui sera aussi bon que celui du serpentin, & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte hors du vaisseau par aucun endroit, pourvû qu'on ait bien lutté les jointures comme nous avons dit.

Quelques-uns néanmoins tachent de faire rejetter cette methode de tirer de l'esprit de vin, à cause, disent-ils, du longtems qu'il faut emploïer pour rectifier un peu d'esprit, & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaisseaux bien faits, & encore plus a la campagne. Mais il y a apparence que ces Messieurs blâment cette méthode avant que de l'avoir éprouvée; car s'ils s'étoient donné la peine de la faire comme on l'a décrite, ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaisseaux, on tirera pour le moins autant d'esprit de vin qu'ils en tireront par leur grande machine, & que cet esprit ne sera point sujet à l'impression que lui pourroient communiquer les vaisseaux de cuivre ou d'étain.

Pour ce qui est de la difficulté qu'on pretend qu'il y ait à trouver de ces vaisseaux de verre, elle n'est que pour ceux qui ne veulent pas se donner la peine de visiter les magasins des verriers, car on y en trouveroit; & quoique l'on en emploie assez dans des cours de Chimie, cependant on n'en a point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me semble qu'il est du moins aussi facile d'en faire faire dans les verreries, comme de faire construire les grandes machines de cuivre ou d'étain dont on se sert communément. On sait bien que ceux qui se païent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui mesurent la bonté d'une opération à l'embarras qu'elle donne à faire, & à la grandeur des vaisseaux & des fourneaux qu'on y emploïe, ne trouveront pas ici dequoi se satisfaire; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme, on n'a pas pris à tâche de suivre leur routine. Mon dessein est de faciliter les moïens pour travailler en Chimie, & de la dépouiller, autant que l'on pourra, de ce qui la rend mistérieuse & cachée.

Maniere de faire de l'esprit de vin sans feu.

Plusieurs pratiquent une maniere de préparer l'esprit de vin sans feu, qui est très-aisée & prompte. Ils mettent deux ou trois livres de sel de tartre calciné & bien sec dans une cucurbite de verre, ils versent dessus de bonne eau-de-vie bien claire à la hauteur de cinq ou six doigts; ils agitent le tout avec une espatule de bois, puis ils laissent reposer la matiere environ une heure. Pendant ce tems la le sel de tartre s'empreint du phlegme qui est dans l'eau-de-vie, & l'esprit de vin demeure pur; on le sépare en le versant par inclination, ou bien en le filtrant. Il peut s'y être mêlé quelque légere portion de sel de tartre, mais elle ne doit pas leur être préjudiciable.

On ne peut pas si bien séparer l'esprit de vin de dessus le sel de tartre, qu'il n'y en reste toûjours un peu: on pourra le retirer, si l'on en veut prendre la peine, par la distillation au bain-marie; mais alors il enlevera avec lui une portion du phlegme, & l'on aura une eau-de-vie d'une odeur agréable. Le sel de tartre étant séché sur le feu, sera en état de servir comme devant en toutes les opérations ou on a coûtume de l'emploïer.

Vertus de l'esprit de vin.

Il est bon pour les léthargiques & pour les apoplectiques, parce qu'il met les esprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient: or comme selon toutes les apparences ces maladies sont causées par des obstructions qui empêchent le cours des esprits dans le cerveau, cet esprit leur donne une nouvelle vigueur pour dissoudre ou pour ranger ces viscositez tartareuses qui leur bouchent les passages. Il résout aussi les tumeurs & les fluxions, parce que non-seulement il ouvre les pores & donne issuë aux humeurs les plus subtiles pour sortir, mais encore il fond & rarefie les grossieres, afin qu'elles puissent être enlevées par le mouvement du sang.

L'esprit de vin est excellent pour la brûlure, pourvû qu'on l'aplique aussi-tôt qu'elle est faite; car alors il donne ouverture aux corps ignées qui étoient entrez par les pores pour sortir, & s'il y en reste il les lie comme quand on le méle avec un acide.

Pour la distillation du vinaigre.

Il faut savoir qu'il y a quelque différence entre la distillation de l'eau de-vie & celle du vinaigre; parce que le vin est de substance vaporeuse & ignée. Sa meilleure vertu consiste en la premiere distillation; c'est-à-dire, à l'eau qui est distillée la premiere, tellement que ce qui est de reste demeure au vaisseau, ne sent quasi que l'eau, & n'a pas grande vertu. Au contraire la premiere eau du vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par altération de qualité; car le vinaigre n'est autre chose qu'un vin corrompu, devenu aigre par putréfaction; ainsi la vraie vertu du vinaigre demeure en ce qui reste au vaisseau, après en avoir extrait la premiere eau. Et par ce moïen ce qui reste au vin après la distillation faite, doit être appellé phlegme, comme tout ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre.

C'est pourquoi pour avoir du bon vinaigre par distillation, après l'avoir mis en pareille quantité, ainsi que nous avons dit du vin pour faire eau-de-vie dans l'alembic, il faut laisser distiller le phlegme; c'est-à-dire, l'humeur aqueuse, & la mettre a part en quelque vaisseau séparé; puis quand le vinaigre sera consumé jusqu'à la troisiéme partie, & que l'on sentira au goût que l'acétosité viendra, il sera bon de le mettre à part pour s'en servir aux infusions, augmenter quelque peu le feu, & continuer ainsi la distillation jusqu'à ce que l'eau commence à roussir, & à avoir la consistence du miel ou de poix; & alors on pourra le mettre à part pour en user, non pas en Médecine, mais bien aux choses métalliques & corrosives. Car cette eau qui distille la troisiéme sent comme une adultion, & est appellée la matiere sanguine du vinaigre.

On distille commodément le Vinaigre dans un même vaisseau que l'eau Rose, principalement sur les cendres, ou sablons chauds plûtôt qu'au bain marie. Vous distillerez le Vinaigre rosat, de la même maniere, celui de Sureau, de Clous de Gérofle & autres.

Vertus. Le Vinaigre distillé est propre à dissoudre les choses dures & métalliques; comme Perles, Corail, Coquille d'œuf, Emeraudes; l'Or & l'Argent n'y peuvent être dissous; cela est cause que quand les Chymistes veulent distiller quelque métal, ou pierres pour en tirer l'huile, ils ont coûtume de dissoudre les matieres en Vinaigre ou urine distillée.

L'eau salée ou marinée est renduë douce par ce moien. Remplissez un pot d'eau salée, faites-la bouillir, puis distillez-la par un alembic, comme l'eau Rose, & le Sel demeurera au fond. C'est le moien que l'on doit tenir pour savoir si elle domine aux eaux minerales.

La maniere de distiller le Miel.

Après que le Miel est fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alembic, car en plus grande quantité il s'enfleroit dès qu'il sentiroit la chaleur, distillez-le au bain-marie à chaleur mediocre. L'eau qui sortira la premiere, est le phlegme qui se pourra garder à part pour colorer & allonger la barbe & les cheveux; & après augmentant un peu de chaleur, il sortira une eau citrine & comme dorée, laquelle on pourra garder en un autre vaisseau: elle a la vertu de mondifier les plaies tant superficielles que profondes. Continuant la distillation, il sortira une autre eau fort colorée & plus rouge que l'autre, & alors pour mieux faire, il sera bon de changer de chaleur d'eau à chaleur de cendres, ou de sable, c'est-à-dire, qu'il faudra ensevelir l'alembic dans les cendres ou dans le sable, jusques près de son orifice, & qu'entre le feu & l'alembic il y ait comme l'épaisseur de deux ou trois pouces de plat, & en augmentant le feu plus fort que devant. Par ce moien il en sortira une eau plus visqueuse que les autres, que l'on pourra appeller huile de Miel. Ainsi vous pourrez distiller de la Terebenthine & autres semblables liqueurs crasses & visqueuses. Il est vrai que pour distiller ces liqueurs crasses, il seroit meilleur de les distiller dans la retorte plûtôt qu'au bain marie. *Voiez* DISTILATION DES HUILES.

Pour distiller le Sang de Bouc.

Prenez du Sang de Bouc encore jeune & bien noutri, non pas le sang qui sortira le premier ou le dernier du corps du Bouc que vous aurez fait tuer; mais celui qui sortira entre les deux, laissez-le reposer quelque-tems, & jettez l'eau qui nagera par dessus, puis avec une dixiéme ou douziéme partie de Sel, agitez-le long tems & bien fort. Cela fait, enfermez-le dans un vaisseau bien bouché, que vous ensevelirez dans un fumier de Cheval l'espace de quarante jours; puis distillez-le plusieurs fois, y mettant toûjours sur le marc l'eau que vous aurez distillée, après la quatriéme ou cinquiéme distillation, vous aurez une eau admirable; laquelle sera encore meilleure si après la distillation elle demeure encore quarante jours en un fumier de Cheval. Cette eau est propre pour rompre le calcul.

On peut distiller le Lait de même façon que l'eau de vie. On dit qu'en Tartarie le Lait distillé enyvre; il faut donc que ce Lait soit gras, comme est le Lait de Jument. Quelques Medecins tiennent que le Lait distillé est bon contre la jaunisse, même contre la fiévre quarte, si on le distille avec du Vin.

On distille souvent le Lait de Chevre pour servir & nettoier les ulceres des reins & de la vessie. Ce Lait sera de plus grande efficace, si la Chévre est nourrie la plûpart de Pimprenelle.

La fiente d'homme est distillée par l'alembic de verre, à la façon de l'eau de vie. L'eau qui est distillée, principalement de la fiente de l'homme rouge ou rousseau est souveraine pour guérir les cicatrices, les ulceres profonds, caverneux, vieux & difficiles à guérir, & pour ôter les taies des yeux. Et prise en breuvage delivre du haut-mal, si leur téte en est frottée, du calcul des reins, de la vessie, & de l'hydropisie: elle est bonne à ceux qui sont mordus des Chiens enragez, ou des bétes venimeuses. Neanmoins parce que cette eau simplement & sans autre mixtion distillée retient l'odeur de l'excrement, il sera bon pour lui donner une bonne senteur, de mettre au bec du chapiteau un petit nœud de Musc, ou de frotter le dedans du chapiteau avec Musc, ou autres semblables bonnes odeurs.

Vous pourrez distiller de la même façon la fiente de Vache, & celle de Pigeon. Cette eau distillée est bonne pour rompre le calcul.

Pour distiller les animaux, ou quelque partie.

Pour distiller le corps de quelque bête, il faut premierement le suffoquer, afin qu'il n'en sorte point de sang, puis en ôter toute la graisse, s'il y en a & les entrailles; ensuite hâcher menu la chair & jetter par dessus une dixéme ou douziéme partie de Sel, & distiller au bain marie, ou sur les cendres chaudes à la façon de Roses.

C'est ainsi qu'on distille la Cigogne jeune, tendre, qui n'a pas encore volé, laquelle on doit premierement éventrer & farcir d'une once de Camphre, & d'une drachme d'Ambre. L'eau qui en vient, est excellente pour faire linimens & formentations aux paralysies & convulsions. Ainsi sont distillés la Pie, la Grenouille, les Limaçons, les Fourmis, le foie & les poûmons de Veau, de Renard, & autres semblables bêtes; quoique sans user d'une si longue préparation, on les puisse distiller sur le champ, de même que les autres eaux.

Eau d'Hirondelle. Prenez-le poids de six onces d'Hirondelles, Castoreum une once. Faitez-les tremper toute une nuit dans l'eau, ensuite mettez les dans l'alembic pour les distiller. Cette eau est singuliere pour se preservèr du mal-caduc, si on en prend deux cuillerées une fois le mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes se distillent de cette façon. Hâchez menu les chairs, incorporez & broiez-les avec la dixiéme partie de Sel commun, puis mettez-les dans un vaisseau en façon de Courge bien bouché. Vous les ensevelirez dans terre, entouré de chaux vive, & fumier de cheval à demi-pourri, où vous les laisserez digerer l'espace d'un mois ou environ; durant ce tems vous arroserez souvent la chaux vive, & le fumier d'eau tiede, pour y exciter la chaleur, & vous renouvellerez la chaux, & le fumier trois ou quatre fois la semaine; car il faut penser que par défaut de chaleur les chairs pourroient se pourrir au lieu de se digerer; & après qu'elles auront été assez suffisamment digerées, ce que l'on connoitra par la separation de sa plus grosse matiere d'avec la subtile, on tirera la vaisseau du fumier, lequel on couvrira d'une chape aiant le bec bien lutté, & on fera distiller la matiere au bain-marie par plusieurs fois, en remettant toûjours l'eau distillée sur le marc; & apres la cinquiéme distillation, on reservera l'eau, si on ne la veut encore circuler, pour lui faire acquerir une quinte-essence.

Les œufs tant blancs que jaunes seront ainsi distillez, & il ne les faut laisser digerer sous le fumier que cinq ou six jours pour le plus.

Les eaux ainsi distillées sont plus que restaurantes, aiant la vertu de substanter le corps & les membres, comme vraie chair ou viande.

La maniere de distiller les aux composées.

Les eaux sont distillées non-seulement d'une seule ou simple plante, liqueur & autres matieres; mais aussi de plusieurs mélées ensemble; & nous les appellons eaux composées, à raison du mélange de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes, les unes sont medecinales, les autres odorantes, les autres servent aux fards & ornemens du corps; nous parlerons des medecinales avant les autres.

Eau de Sauge composée. Prenez égales parties de Sauge & de Pouliot, pilez-les dans un mortier & distillez-les. Cette eau ôte le mal de ventre, & appaise les goutes froides, si on en boit avec une petite quantité de Castoreum.

Eau de Raves composée. Prenez des Raves, ou domestiques, ou sauvages, ou toutes les deux ensemble, racines d'Ache & de Persil, semence d'Anis; faites infuser le tout dans du Vin blanc ou dans du Vinaigre, & distillez l'eau qui sera bonne contre la gravelle.

Eau d'Angelique. Prenez égale partie d'Angelique, tant racines que feuilles (mais principalement de racines) & fleurs de Lavande; infusez-les dans du Vin, il en distillera une eau singuliere contre le haut-mal, si on en prend deux ou trois cuillerées.

Eau de Chelidoine. Cueillez au commencement du mois de Mai, feuilles de Chelidoine, de Vervéne, de Ruë, & de Fenouil, pilez-les, & tirez-en de chacune trois onces de suc que vous mélerez ensemble; ajoûtez-y quelques boutons de Roses, trois onces de Sucre candi, quatre onces de fort bonne Tutie, & autant de Sang de Dragon, distillez-le tout par alembic. Cette eau ôte les rongeurs & taies des yeux.

Eau de Vigne. Prenez l'eau qui distille des seps de Vigne lorsqu'on les taille, ce qui se fait au printems, distillez-la avec pareille quantité de Miel. Cette eau guérit les démangeaisons, chaleurs & rougeurs des yeux: l'eau de Vigne sans être distillée produit le même effet.

Eau de Rose. Prenez des Roses, trois parties, de Fenouil, & de Ruë, de chacune une partie, hâchez-les menu, & mélez-les bien ensemble, puis distillez-les, & faites que l'eau qui en distillera, tombe en un vaisseau auquel il y ait une poignée des herbes susdites. Cette eau conserve la vûë, si on s'en lave les yeux en Eté.

Eau d'Eufraise. Prenez Chelidoine, Fenouil, Ruë, Eufraise, Vervéne, Roses rouges, de chacune demi-livre; Clous de Gérofle, Poivre long, de chacun deux onces; concassez le tout, & distillez par alembic de verre. Cette eau est singuliere pour la vûë foible.

Eau de Romarin. Prenez eau de Vie distilée de Vin blanc, eau distillée de Romarin & de Sauge, de chacune cinq livres, faites-y infuser pendant huit jours de la Sauge & des fleurs de Romarin, de chacune deux onces, passez, coulez, & reservez l'eau pour guérir les fistules des yeux.

Eau de Theriaque. Vous distillez dans un alembic de verre de la Theriaque avec pareille quantité d'eau de Vie & de Vinaigre. Cette eau est souveraine pour guérir les ulceres & erosions de la bouche, principalement si on y dissout un peu de Bol Armenien.

Autre eau de Theriaque. Prenez Theriaque vieille, une livre, racines d'Enula Campana, de Gentiane, de Souchet, de Tormentille, de chacun une once, Chardon benit une demi-once, Conserve de Buglose, de Bourrache, de Romarin, de chacune une once; faites tremper le tout ensemble dans trois livres de Vin blanc, une livre & demi d'eau de citerne, & deux livres d'eau Rose, distillez par alembic.

Eaux de Clous de Gérofle. Prenez égales parties de Clous de Gérofle, Gingembre, fleurs de Romarin; faites-les infuser dans du Vin fort l'espace de huit jours, distillez-le tout. Cette eau conforte l'estomac, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrir les personnes grasses, ou rend grasses les maigres, si on la méle avec du Sucre.

Eau de Saxifrage. Prenez eau de Saxifrage deux livres, jus d'Herbe aux Perles, de Persil, d'Anis, & de Bardane, de chacun une demi-livre; Vinaigre blanc huit onces, distillez-le tout. Cette eau bûë au matin est prope pour briser le calcul.

Eau d'Hirondelle. Prenez des Hirondelles & les dessechez au four, faitez-en de la poudre, mélez-la avec un peu de Castoreum & un peu de Vinaigre, distillez-le tout. Cette eau guérit le haut-mal, si on en boit quatre matins.

Eau de Queuë de cheval. Prenez Queuë de cheval, Plantain, Roses rouges, Grains de Coquerets, racines de Guimauves, Reglisse raisissée, de chacune une once, demi-once de Bol d'Armenie, semences de Courge & de Concombre, de chacune trois drachmes, semences de Coings demi once; faites infuser le tout dans du Petil Lait de Chevre l'espace de deux jours, puis distillez en l'eau, qui servira pour les ulceres des reins & de la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de Flambe. Prenez égales parties de Flambe, d'Hyssope & d'Auronne, pilez-les diligemment, & les laissez ainsi quelque tems, puis distillez-les. Cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de Pimprenelle. Prenez semences de Pimprenelle, Persil, Ache, feuille

feuilles & racines de Bardane, égales parties de chacun, pilez-le tout ensemble; puis ajoûtez-y du Sang de Dragon une once, & un peu de bon Vinaigre, laissez le tout tremper ensemble quelque-tems, puis distillez-les. Cette eau a une vertu merveilleuse pour la pierre ou gravelle.

Eau Imperiale. Prenez quatre onces d'écorce d'Oranges sechées à l'ombre du Soleil l'espace de six jours, Noix Muscades, & Clous de Gérofles reduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces; faites tremper dans une fiole de verre ces poudres aromatiques en eau Rose, dix-sept jours au Soleil, puis jettez par-dessus ces poudres, l'écorce d'Orange, que vous laisserez tremper quelque tems. Ensuite prenez une livre de Roses rouges recentes, cueillies deux jours auparavant; une demi-livre de racine de Souchet, feuilles de Romarin, d'Hyssope, de Melisse, de Roses de buisson, de chacun deux poignées, feuilles de Laurier une poignée; mettez tout cela secher au Soleil pendant deux heures; puis faites les tremper en eau Rose trois heures. Cela fait, disposez tous ces materiaux dans l'alembic de cette façon.

Au fond faites un lit d'une livre de Roses rouges recentes, un second lit de poudres aromatiques & écorce d'Orange, un troisiéme de fleurs de Violettes de Mars; le quatriéme & dernier lit des herbes susdites. Faites distiller le tout au bain-marie lentement. A l'eau qui sera distillée, ajoûtez-y deux livres d'eau Rose ou environ à proportion, en trois ou quatre parties de cette eau distillée.

Cette eau prise au matin le poids d'une drachme, tient le corps sain, dispos & le fait rajeunir; elle est singuliere pour la douleur de tête & de dents, le mal de ventre, les trenchées, pour la paralysie, convulsion, apoplexie, défaillances & autres semblables maladies froides. C'est cette eau qui est tant estimée en la Cour des Rois, des Princes, & des grandes Dames.

Eau alumineuse. Prenez Verjus, jus de Plantain, jus de Pourpier, de chacun une livre, sept blancs d'œufs, dix onces d'Alun de roche, mêlez & distillez par alembic.

II. Prenez du Plantain, Pourpier, Oseille, Courge, Morelle, Aigrats, de chacun une poignée, pilez-le tout, mêlez-y dix ou douze blancs d'œufs; mettez-le tout dans un alembic de verre, ou de terre, en y mêlant parmi une demie-livre d'Alun, lits sur lits. Cette eau est bonne aux chancres, à la rougeur du visage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempez.

On peut aussi distiller des eaux purgatives en faisant infuser les medicamens purgatifs, tant simples que composez les plus recens que l'on pourra en eau de Vie ou Vin, ou Lait, ou eaux distillées, ou décoction convenable, & ces eaux auront semblables vertus que les medicamens purgatifs. C'est ainsi que vous pourrez distiller le *Catholicon*, le *Diaphenicon*, la Confection Hamech, l'Electuaire de *Succo rosarum*, de la même maniere vous distillerez la Rhubarbe, l'Agaric, l'Ellebore, la Scammonée, & autres semblables purgatifs recens.

Maniere de distiller la Rhubarbe.

Prenez quantité de Rhubarbe recente & verte, comme une livre ou une livre & demie, plus ou moins, mettez-la par petits morceaux, ou pulverisez-la assez grossierement; jettez par-dessus du jus de Buglose & de Bourrache, de chacun deux livres, pour une de Rhubarbe; laissez-le tremper l'espace de vingt-quatre heures sur les Cendres chaudes, puis distillez-le dans un alembic de verre, au bain-marie.

Cette distillation des medicamens purgatifs est pour des gens delicats, & qui ne peuvent sentir l'odeur des medecines.

Des eaux odorantes en particulier.

Les eaux odorantes servent pour laver les mains, le visage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe; pour faire sentir bons les linges, vêtemens, gans, & autres choses.

Eau de lavande. Prenez des fleurs de Lavande recentes ou seches, arrosez-les, ou infusez-les avec de l'eau Rose, Vin, ou eau de Vie, puis vous les distillerez. L'eau sera plus odorante, si vous faites secher leurs fleurs au Soleil dans une fiole de verre bien bouchée, puis vous jettez par-dessus du Vin blanc; & sans la distiller, si vous en voulez avoir promptement qui represente l'odeur d'eau de Lavande, jettez-y une goute ou deux d'huile d'Aspic, en assez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout ensemble dans une bouteille ou fiole de verre, qui ait le col étroit. Cette eau encore qu'elle ne soit point distillée ne laisse pas d'avoir sa vertu odoriferante.

Eau de Clous de Gérofle. Prenez deux onces de Clous de Gérofle bien concassez, mettez-les tremper en une livre & demie d'eau Rose, vingt-quatre heures, puis distillez-les au bain-marie.

Eau de senteur. Prenez Basilic, Menthe, Marjolaine, racine de Flambe, Hyssope, Sarriette, Sauge, Melisse, Lavande, Romarin, de chacun une poignée, Clous de Gérofle, & Canelle, Noix Muscade, de chacun une demi once, trois ou quatre Citrons mis par rouelles assez épaisses, faites les tremper en quantité d'eau Rose trois jours, puis distillez le tout au bain-marie, à petit feu: la distillation faite ajoutez-y un scrupule de Musc.

Eau Rose musquée. Prenez des boutons de Rose, ôtez le blanc, disposez-les dans l'alembic, au milieu duquel sur vos Roses mettez un nolüet de Musc, & distillez-les.

Eau d'Aspic. Prenez Aspic avant que la fleur soit épanoüie, ôtez-en tout le bois, faites-en un lit dans une chapelle ou alembic, puis par-dessus un autre lit de Roses presque épanoüies, mettez-y une douzaine de Clous de Gérofle, & si vous n'avez pas d'Aspic mettez-y de la Lavande, faites-la distiller à feu moderé, donnez-lui le moins d'air que vous pourrez, & quand la distillation sera presque achevée, arrosez les matieres d'un peu de Vin blanc fort bon, & achevez votre distillation. Gardez l'eau dans des fioles bien bouchées.

Eau de Damas. Prenez deux poignées & demi de Roses rouges, fleurs de Romarin, de Lavande, d'Aspic, de chacun une poignée, brins de Thym, fleurs de Camomille, fleurs de menuë Sauge, de Pouliot, de Marjolaine, de chacun une poignée, faites tremper le tout dans du Vin blanc vingt-quatre heures, puis mettez-le dans l'Alembic, l'arrosant de bon Vin blanc, répandez par dessus la poudre de ce qui suit. Prenez une once & demi de Clous de Gérofle choisis, une once de Muguette, Benjoin, Styrax, Calamite, de chacun deux drachmes. L'eau distillée doit être gardée dans un vaisseau bien bouché.

L'on fait aussi de l'eau fort odorante de Myrrhe claire, recente & gommeuse, divisée par petits morceaux, & mise tremper en jus de Roses six fois autant que de Myrrhe. La distillation doit être faite sur les cendres chaudes à petit feu; si vous augmentez le feu, vous en verrez sortir l'huile avec l'eau; une seule goute de cette eau mise en cent goutes d'eau de puits ou de fontaine, la rend très-odorante.

Eau de Rose musquée. Prenez un vaisseau de verre en façon d'urinal, large au dessous & étroit dessus, dans lequel vous mettrez douze grains de Musc ou davantage, bouchez-le avec un bon parchemin, exposez-le au Soleil quatre ou cinq jours; puis aiez un autre vaisseau de la façon du premier, que vous emplirez de Roses très-peu seches & pilées; bouchez le vaisseau d'un drap de lin assez clair, ou d'étamine, puis mettez l'entrée du vaisseau où sont les Roses dans l'entrée de l'autre où est le Musc, lutez-les bien ensemble, & exposez-les au Soleil, de façon que celui des Roses soit dessus celui du Musc, à quelque fenêtre ou autre part où il y aura grande chaleur de Soleil. Par ce moien il distillera une eau sur le Musc, propre pour en user seule, ou mêlée avec d'autre.

Autrement. Prenez vingt grains de Musc, Noix Muscade, Clous de Gérofle, Gelande Spiquenard, graine de Paradis, Macis, Canelle, de chacune une once; pilez le tout, & mettez-le dans l'alembic avec une livre & demie d'eau Rose, laissez-l'y quatre ou cinq jours, puis distillez-les.

Eau d'Orange. Prenez écorce d'Oranges & de Citrons verds, de chacune une demi-once, Clous de Gérofle cinq ou six, fleurs d'Aspic ou de Lavande nouvellement cueillie six onces; faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau Rose l'espace de quatre ou cinq jours, puis distillez-le.

Eau de Naffe. Prenez des fleurs d'Oranges, faites-les distiller à petit feu dans un alembic de verre, ou de terre cuite vitrée; vous pourrez y ajoûter des fleurs de Citrons. L'eau doit être reservée dans des bouteilles de verre, couvertes de nattes deliées, & bien bouchées.

Eau de Naffe contrefaite. Prenez boutons de Roses rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites un lit dans votre chapelle & par dessus un autre lit de fleurs de Lys, puis un autre de Roses, puis un lit de fleurs de Lavande, ensuite un autre lit de Roses, & entre chacun de ces lits semez-y des Clous de Gérofle concassés, & au milieu de tous faites une fossette en laquelle vous mettrez quelques grains de Musc, ou Civette, ou d'Ambre gris, ou d'autres sortes de parfums, puis faites le distiller à petit feu; reservez l'eau dans des bouteilles de natte deliées & bien bouchées.

Autre eau de senteur. Prenés Marjolaine, Thym, Lavande, Romarin, petit Pouliot, Roses rouges, fleurs de Violette, Oeillet, Sariette, écorces d'Oranges; faites tremper le tout dans du Vin blanc jusqu'à ce qu'il passe par dessus ces herbes, puis distillez-les dans un alembic par deux ou trois fois. Gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées, & le marc pour faire des parfums.

La maniere de distiller par le feutre.

On emploie la distillation par le feutre, pour separer les liqueurs de la partie la plus limoneuse & terrestre, dans laquelle elles sont engagées. C'est un moien propre pour distiller les jus qui acquierent quelque épaisseur & consistence incontinent après qu'ils sont refroidis, comme le jus de Citrons ou de Limons, ou d'Oranges; aussi le prudent Apoticaire, quand il fait les Sirops de jus de Citrons ou de Limons, coule par le feutre le jus avant que de disposer les Sirops.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'avoir trois écuelles, jattes ou bassins, ou autres vaisseaux de telle maniere qu'il sera requis, selon la matiere ou liqueur que vous voudrez distiller: ils seront tellement posez & situés que l'un soit plus haut, les autres bas; le plus haut contiendra le jus que l'on voudra distiller, le bas recevra la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera une ou plusieurs piéces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par un bout & pointuë de l'autre; le côté large trempera dans le jus, & le pointu pendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & decoulera goute à goute au vaisseau d'en bas, ensorte que le plus limoneux & impur demeurera en l'autre vaisseau. Il faudra quelquesfois presser cette piéce de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire, & que les goutes distilleront lentement à cause des excremens dont elle sera pleine, & la laver, puis la remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller une même liqueur, on pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme d'escalier ou d'échelette, & en chacun de ceux qui seront plus hauts, mettre la piéce de feutre de la façon que nous avons dit, de sorte que le dernier vaisseau soit celui qui recevra toutes les distillations.

Au lieu de feutre les Apoticaires usent souvent de manches de draps, autrement appellées chausses en pointe, par lesquelles ils depurent & clarifient les Sirops, Juleps, & Apozemes. Ces façons de distiller peuvent suppléer la distillation circulaire qui est fort longue & trop penible, & qui est plus propre pour les Chymistes, que pour les gens ménagers, Medecins & Apoticaires.

Le Lait virginal se fait ainsi par le feutre. Prenés Litarge d'Or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de Vinaigre blanc crud ou distillé ou Vinaigre scillitique trois heures dans un vaisseau à part; dans un autre vaisseau mettez infuser du Sel Nitre ou commun en eau commune, ou de Plantain, Morelle, ou autre à ce propre; faites-les distiller par le feutre chacun à part, & après qu'ils seront distillez, mêlez-les ensemble. Ce Lait virginal est propre pour guérir les Dartres, Goutes, Roses, & taches du visage.

DISTILLATION *d'eau d'Ange qui embaume par son agréable odeur.*

Aiez un grand alembic dans lequel vous mettrez les drogues suivantes;

res : Benjoin quatre onces, Storax deux onces, Santal citrin une once, Clous de Gérofle deux drachmes, deux ou trois morceaux d'Iris de Florence, la moitié d'une écorce de Citron, deux noix Muscades, une demi-once de Canelle, deux pintes de bonne eau rose, une chopine d'eau de fleurs d'Orange, une chopine d'eau de melilot. Mettez le tout dans un alembic bien scelé & distillez-le au bain-marie. Cette distillation est une eau d'Ange exquise.

DISTILLATION *de l'eau de Noyau.*

Il faut prendre une livre d'Amandes d'Abricots, les piler le plus en poudre qu'on pourra, & prendre garde qu'elles ne se mettent en huile : vous prendrez aussi une livre de noyaux de cerises que vous pilerez bien, vous les mêlerez avec vos Amandes d'Abricots, après être pilés & concassés, prenant toûjours bien garde qu'elles ne se mettent en huile. Puis vous mettrez le tout dans une cruche ou autre vaisseau tenant vingt à vingt-quatre pintes, & vous mettrez quatorze à seize pintes de bonne eau de vie, huit pintes d'eau, puis vous y mettrez cinq livres de Sucre, que vous concasserez, & si l'on aimoit le Sucre vous pourriez aller jusqu'à cinq livres & demie, & sur chaque pinte deux Clous de Gérofle, deux grains de Poivre blanc, le poids de huit doubles pesant de Canelle ; le tout concassé vous le laisserez infuser l'espace de deux fois vingt-quatre heures ; quoique vous puissiez, si vous étiez pressé, vous en servir au bout de vingt heures d'infusion, en passant le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche, parce que votre noyau engraissera la chausse, c'est ce qui le clarifiera. Par cette méthode vous en pouvez faire tant & si peu qu'il vous plaira sans vous tromper ; & de cette maniere vous ferez une liqueur fort agréable.

DISTILLATION *de l'esprit de la graine de Geniévre.*

Prenez une livre de graine de Geniévre concassée avec six pintes d'eau de vie, si le matras est plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'est-à-dire, l'un ou l'autre ; faites-le distiller avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

REMARQUEZ que de tout ce qu'on fait distiller, il faut en laisser aller le phlegme, & prendre garde qu'il ne sente l'empireume, c'est-à-dire, le fond de l'alembic. Lorsque la matiere s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, & c'est ce qu'on appelle empireume.

DISTILLATION *de l'eau de la Reine de Hongrie.*

Cette operation n'est qu'un esprit de vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur de romarin.

Remplissez à moitié une cucurbite de verre ou du gré, de fleurs de romarin cueillies lorsqu'elles sont dans leur plus grande vigueur, versez-y de l'esprit de vin jusques à ce que les fleurs puissent tremper ; mettez votre cucurbite au bain-marie, & l'aiant couverte de son chapiteau avec son recipient, lutez exactement les jointures, & donnez dessous un feu de digestion pendant trois jours, après lesquels vous délutterez les vaisseaux & vous verserez ce qui pourra être distillé dans la cucurbite. Raccommodez votre alembic & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la liqueur, ensorte qu'une goute ne tarde point à suivre l'autre ; & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez, vous trouverez dans le recipient une très-bonne eau de la Reine de Hongrie, que vous garderez dans une fiole bien bouchée.

Vertus de l'eau de la Reine d'Hongrie.

Elle est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la létargie, dans l'apoplexie & dans les maladies hysteriques. La dose est depuis une drachme jusqu'à deux. On s'en sert aussi exterieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour la paralysie, pour les vapeurs, & pour toutes les autres occasions où il faut recueillir les esprits. Les Dames en mettent environ demi once sur six onces d'eau de Lys ou de fleur de Féves, & elles s'en servent pour décrasser le visage.

L'eau de la Reine d'Hongrie fait à peu près les mêmes effets que l'esprit mais avec plus de force ; elle soulage quelquefois le mal de dent, étant prise par le nez ou appliquée sur la gencive avec un petit cotton.

REMARQUES. Il faut faire distiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu assez fort, autrement l'esprit de vin monteroit seul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu de l'essence, comme on a remarqué en travaillant.

Quelques-uns tâchent de critiquer mal à propos, & disent qu'il est inutile de faire distiller les fleurs de romarin avec l'esprit de vin, parce que leur substance étant volatile, elle s'y dissout bien sans digestion.

Mais cette circonstance est fort necessaire, si l'on veut avoir une eau qui soit bien empreinte de l'essence de la fleur ; car quoiqu'il y ait du volatile dans le romarin, une bonne partie de son huile, en laquelle consiste principalement l'odeur, est embarassée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rarefiée, mélangée & exaltée que par la digestion, aussi en voit-on un très-bon effet.

On peut de l'huile ou de l'essence de romarin, comme de l'huile de Canelle, en mettre quelques goutes dans l'esprit de vin, on fera de l'eau de la Reine d'Hongrie sur le champ.

Autre méthode pour faire de l'eau de la Reine de Hongrie.

Dans le tems de la fleur de romarin, on en cueillera le matin après que le Soleil aura donné dessus, & on en prendra une livre & demie qu'on laissera secher à l'ombre pendant deux fois vingt-quatre heures en la remuant de tems en tems, afin qu'elle seche également. Si vous n'aviez pas de fleurs suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de romarin, de Sauge, d'Hysope, de Thym & de Marjolaine, que vous ferez aussi secher comme la fleur, & les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes de bonne eau de vie du soir au matin ; après ce tems vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & ferez distiller le tout en bain-marie, au sable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal. Le phlegme en étant sorti, vous y mettrez votre bouteille ou recipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau jusques à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, vous retirerez votre vaisseau de dessus le feu, déluterez votre bouteille ou recipient que vous boucherez & le laisserez refroidir, vous mettrez l'eau dans des bouteilles, ou la laisserez dans le recipient.

On peut encore faire une bonne eau de la Reine d'Hongrie en la maniere suivante.

Prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, des feuilles de romarin, des sommitez de Thym, de Sarriete, de Lavande, de Costus, de Sauge, de Marjolaine, de chacune quatre onces ; concassez le tout, & mettez-le dans une grande cucurbite de verre ou de gré, mêlez du Sel Armoniac & du Tartre en poudre, de chacun une once, versez dessus quatre-vingt seize onces d'esprit de vin, bouchez la cucurbite de son chapiteau, adaptez-y un recipient, luttez exactement les jointures, & procedez-la digestion, & en la distillation comme en la premiere distillation de l'eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur subtile, & plus forte que l'autre.

Le Sel Armoniac & le Sel de Tartre étant humectez par l'humidité des fleurs, il en sort un esprit huileux volatile, qui se mêle dans l'eau, & la rend plus penetrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies où il est besoin de réveiller puissamment les esprits.

DISTILLATION *de l'eau vulneraire, appellée eau d'Arquebusade.*

Prenez des feuilles & des racines de la grande Consoude, des feuilles de Sauge, d'Armoise, de Bugle, de chacune quatre piognées, des feuilles de Betoine, de Sanicle, d'Oeil de Bœuf, ou de grande Marguerite, de Pasquerette, de grande Scrophulaire, de Plantain, d'Agrimoine, de Verveine, d'Absinthe, de Fenouil, de chacune deux poignées, de Millepertuis, d'Aristoloche longue, d'Orpin ou Reprise, de Veronique, de Petite Centaurée, de Mille-feuille, de Nicotiane, de Piloselle, de Menthe, d'Hysope, de chacun une poignée. Hâchez le tout & l'écrasez bien dans un mortier ; mettez-le dans un grand vaisseau de terre ; versez dessus douze livres de vin blanc, brouillez la matiere avec un bâton, bouchez le vaisseau, & placez-le en digestion dans le fumier chaud, ou à une autre chaleur pendant trois jours ; renversez-le dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans ; & y aiant adapté sa tête de mort, & son refrigerant, faites distiller l'humidité dans un recipient, par un feu moderé en la maniere accoûtumée, vous aurez l'eau d'Arquebusade ; gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

REMARQUES. *Les noms de cette eau, designent sa vertu.* Vulneraire signifie propre pour guérir les plaies. Le nom d'Arquebusade fait connoitre qu'on s'en sert heureusement pour les coups d'Arquebusade.

Comme la plûpart des plantes qui entrent dans cette distillation, ne sont pas fort succulentes, il est bon d'y ajoûter du vin blanc. Cette liqueur excite la fermentation, & sert à détacher les parties salines & sulphureuses, volatiles de la matiere.

Il faut prendre garde que le feu ne soit pas trop grand pendant la distillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau distillée ne sente l'empireume ou le brûlé. Après qu'on a fait distiller la moitié de la liqueur, il est bon de renverser ce qui sera demeuré dans la cucurbite sur un linge, & de le mettre à la presse pour en tirer le suc ; on le versera dans la cucurbite & on le fera distiller ; on évitera par ce moien l'odeur du brûlé ; mais si l'on a un bain de vapeur ou un bain-marie assez grand, il est encore plus sûr d'y faire la distillation.

Si on met secher & brûler le marc des herbes, qu'on fasse une lessive de ses cendres, & qu'après en avoir tiré le sel avec moderation, on le dissolve dans l'eau distillée, elle en sera plus detersive & plus resolutive.

DISTILLATION *de toutes sortes d'eaux & de liqueurs à la mode.*

Pour distiller au bain-marie, il faut vous servir d'un vaisseau qui s'appelle *la Poire*, autrement dit, *Matras.* Il faut mettre ce que vous voulez distiller dedans, avec la liqueur convenable à la distillation, le couvrir de sa chapelle, & le bien luter tout alentour avec du gros papier & de la pâte que l'on fait avec la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une espece de colle. Puis vous mettrez votre alembic dans un chaudron ou chaudiere pleine d'eau, selon sa grandeur, que vous mettrez sur un fourneau, ou trépié, & le ferez bouillir toûjours d'un bouillon égal, afin que cela fasse bouillir ce qui est dans votre alembic ; & avant que d'y mettre votre bouteille ou recipient, vous en laisserez tomber environ un demi-verre, qui est ce qu'on appelle phlegme. Après cela vous y mettrez votre recipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier frotté de la susdite colle, puis vous le laisserez aller, & aurez soin, à mesure que votre chaudron diminuëra, de le remplir avec de l'eau bouillante. Pour aider à la distillation vous prendrez un torchon, ou une grosse serviette, que vous mouillerez dans de l'eau fraiche : après l'avoir pressée pour en ôter la grosse eau, vous en couvrirez la chapelle de votre alembic ; quand elle sera chaude, & qu'elle commencera à secher, vous la mouillerez toûjours de la même maniere, jusqu'à la fin de la distillation. Si votre alembic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que six pintes de liqueur, avec ce que vous voulez distiller ; parce que si vous l'emplissiez tout-à-fait, elle monteroit & entreroit dans la chapelle. C'est à quoi il faut prendre garde lorsque vous verrez que la liqueur commencera à bouillir, vous en modererez le feu, afin qu'elle bouille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même jusqu'à la fin.

De six pintes de liqueur ainsi mises à la distillation, vous ne pouvez

tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire, que d'une pinte, vous n'en pouvez esperer que chopine tout au plus.

Si c'est en sable que vous vouliez distiller, ou à la cendre, il faut mettre votre vaisseau dans une terrine, ou dans un pot de fer, avec du sable ou de la cendre dessous, & faire alentour un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu: ainsi vous ferez toûjours travailler votre alembic, & tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur. Pour aider à la distillation, vous mettrez, comme il est déja dit ci-devant, un linge mouillé sur la chapelle, & prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que si elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toute la distillation: prenez toûjours bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien lutez, & aiez soin de tirer le phlegme avant que d'y mettre le recipient.

DISTILLATION *d'eau de Chardon benit.*

Prenez une bonne quantité de Chardon benit lorsqu'il est en sa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier & remplissez-en un alembic; tirez par expression une quantité suffisante de suc d'autre Chardon benit, & versez-le dans l'alembic, afin que les herbes nageant dans le suc, elles ne soient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la distillation; adaptez un chapiteau, & aiant luté les jointures avec de la vessie moüillée, faites distiller par un feu du second degré environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de suc. Cette eau est sudorifique: on s'en sert pour faire sortir la petite verole; pour la peste, pour les fiévres malignes.

Exprimez par un linge ce qui sera resté dans l'alembic, laissez rasseoir le suc, l'aiant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans un vaisseau de gré ou de verre. Mettez ce vaisseau dans un lieu frais, & laissez-l'y pendant huit ou dix jours. Il se fera des crystaux autour de la terrine, lesquels vous separerez & garderez dans une fiole bien bouchée. On appelle ces crystaux Sel essentiel: il est sudorifique. La dose est depuis six grains jusqu'à seize dans sa propre eau distillée.

On peut aussi faire l'extrait de Chardon benit comme celui de la Melisse.

REMARQUE. La chicorée, la fumeterre, l'oseille, la Scabieuse, & toutes les autres plantes non odorantes, qui ont beaucoup de suc doivent être distillées comme le chardon benit; & cette méthode peut servir pour tirer le Sel essentiel de quelque plante que ce soit; mais on n'est pas toûjours assuré d'en avoir, quoiqu'il soit sûr que la plante en contienne, parce que souvent la partie huileuse du suc empêche qu'il ne se crystallise.

Sel fixe de chardon benit. Comme c'est dans ce Sel que consiste la vertu de la plante, on conseilleroit de se servir des sucs ou des décoctions des plantes plûtôt que de leur eau distillée, quand on a la plante en sa vigueur, & lorsque l'on ne l'aura plus, il faut avoir recours aux eaux distillées dans lesquelles on mêlera un peu de leur Sel essentiel, ou de leur extrait. *Voyez* SEL.

Autre remarque. Les eaux distillées se gardent plusieurs années sans se gâter, parce qu'on en a separé par la distillation les substances qui pourroient se corrompre par la fermentation.

DISTILLATION *de l'eau de Fraise.*

Prenez une bonne quantité de fraises menuës, écrasez-les bien, & mettez-les dans une cruche de gré assez grande pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus qui soient remplis: bouchez bien votre cruche & mettez-la en digestion dans le fumier chaud l'espace de trois ou quatre jours, ou jusques à ce que la moitié ait acquis une odeur vineuse: renversez-la alors dans la cucurbite de cuivre étamée, & aiant posé dessus son chapiteau avec le refrigerant & un recipient de verre, lutté exactement aux jointures; vous ferez distiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau spiritueuse de fraise, qui est fort propre pour fortifier le cœur & le cerveau, pour purifier le sang & pour faire uriner. La dose est depuis une demi-cuillerée, jusqu'à deux cuillerées; on s'en sert aussi pour decrasser & pour embellir la peau.

On peut faire de la même maniere une fort bonne eau de framboise, qui aura les mêmes vertus.

Si l'on veut faire de l'esprit de fraise ou de framboise, on mettra l'eau distillée dans un matras à long cou; on adaptera dessus un chapiteau & un recipient, on luttera exactement les jointures: on posera le matras sur le bain de vapeur, qui sera un grand pot à demi rempli d'eau, & dont l'embouchure sera proportionnée au bas du matras, ensorte qu'il pose dessus sans toucher l'eau; on mettra le feu dessous, & l'on fera distiller la partie la plus spiritueuse de l'eau. Quand il y aura environ la huitiéme partie dans le recipient, on fera cesser le feu; alors on aura de l'esprit de fraise ou de framboise. Il a la même vertu que l'eau. La dose est depuis une demi-drachme jusques à deux drachmes dans sa propre eau.

REMARQUES. Les fraises & les framboises servent beaucoup plus dans les repas, que dans les remédes: elles réjouïssent la vûë, l'odorat & le goût quand elles sont bien meures; elles ont un goût vineux, & elles fortifient le cœur, l'estomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuses.

La commune méthode de tirer l'eau de fraises ou de framboises est d'écraser le fruit & d'en faire distiller l'humidité au bain-marie, sans les laisser fermenter; mais l'eau en est bien moins spiritueuse.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures leurs fraises écrasées dans du vin blanc, puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de gré, & ils en font distiller l'humidité. C'est une eau de fraise bonne pour prendre intérieurement. L'esprit de vin, qui se mêle dans la distillation avec l'eau de fraise, lui sert de vehicule.

D'autres font infuser leurs fraises dans du Lait d'Anesse, & ils mettent distiller le tout. Cette derniere eau est bonne pour l'embelissement de la peau.

La méthode que l'on a donné est préferable aux autres, parce que les parties de la fraise ont été exaltées par la fermentation sans addition de liqueur. On ne s'éloigneroit pourtant pas d'ajoûter un peu de vin blanc aux fraises pilées, afin qu'aiant rendu la matiere plus liquide, elle fermentât plus facilement. Il faut emploier les fraises les plus meures, parce qu'elles sont les plus disposées à la fermentation. On laissera un tiers de la cruche vuide, parce que la matiere s'enfle dans la fermentation. La chaleur du fumier est fort propre à exciter les mouvemens des parties, c'est une véritable chaleur de digestion.

Le Sel essentiel des fraises fait dans cette matiere, ce que celui du Raisin fait dans le moût lorsqu'il fermente; c'est-à-dire, qu'il rarefie les parties de l'huile, & les rend en esprit. Mais comme il y a bien moins de ces principes dans les fraises qu'il n'y en a dans le Raisin, la fermentation en est bien moins forte, & il s'en tire moins d'esprit.

Les eaux de fraises & de framboises qu'on vend chez les Limonadiers, ne sont autre chose que du suc de ces fruits mêlé avec de l'eau & du Sucre, en une quantité suffisante, pour faire une liqueur agréable: on laisse purifier le tout, & on le met à la glace. On ajoûte quelquefois à ces liqueurs des odeurs pour les rendre encore plus agréables.

Pour avoir facilement le suc de ces fruits, il ne faut que les écraser & les mêler avec de l'eau, & puis les aiant laissées tremper quelques heures, couler la liqueur & exprimer fortement le marc.

DISTILLATION *de l'eau de Roses.*

L'operation qu'on se propose de faire est une separation de la partie aqueuse & odorante de la Rose par la distillation. Prenez dix ou douze livres de roses des plus odorantes, cueillies peu de tems après le lever du Soleil en tems sec, & mondées de leurs boutons ou pedicules, pilez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans, versez-y du suc d'autres roses semblables, nouvellement tiré jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment humectées, adaptez à la cucurbite sa tête de mort étamée avec son refrigerant & un recipient; lutez les jointures, & posez le vaisseau sur un feu moderé. Aiez soin de changer l'eau du refrigerant à mesure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez distillé environ la moitié de la liqueur, il faut faire cesser le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond. Separez vos vaisseaux, coulez & exprimez ce qui sera resté dans la cucurbite, remettez-y l'expression ou le suc, & faites-en distiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu; vous aurez une fort bonne eau rose qu'il faudra mettre dans des bouteilles, & les exposer au Soleil, débouchées pendant quelques jours, pour exciter l'odeur, puis les boucher & les garder.

On se sert de l'eau rose pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter les cours de ventre, les crachemens de sang, & les autres hémorragies; la dose est depuis une once jusqu'à six. On l'emploie encore en injection pour arrêter les gonorrhées, & on en lave les yeux dans la petite verole, dans les inflammations, & pour nettoier la chassie, on la mêle avec de l'eau de Plantain.

On passera par une chausse d'hypocras, ou par un blanchet la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après les distillations, & l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine de gré par un petit feu de sable jusqu'à consistance de pilules. Ce sera l'extrait de roses. Il est un peu purgatif, on peut le donner en pilules, ou dilaié dans de l'eau rose pour purger la bile & pour purifier le sang. La dose est depuis une demi drachme jusqu'à deux drachmes.

On peut de la même maniere tirer de l'eau des autres fleurs succulentes, & faire leur extrait.

REMARQUES. Les roses les plus propres pour faire une eau Rose bien odorante, sont les roses pâles, & les roses blanches de jardin les plus simples. Mais quand on veut faire servir l'eau rose aux maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec les roses de chien, ou même les Pedicules de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que les feuilles de la rose sont separées.

Pour faire cette eau, on pile des pedicules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pedicules de roses; on laisse tremper le tout vingt-quatre heures, puis on en fait distiller l'humidité en la maniere accoûtumée.

Cette eau est plus detersive & plus astringente que l'eau de roses nouvellement épanoüies.

On cueille les roses nouvellement épanoüies peu de tems après que le Soleil est levé, afin de profiter de ce qu'elles contiennent de meilleur, & d'un esprit de l'air que la rosée de la nuit peut leur avoir communiqué, & qui se seroit dissipé en partie par la chaleur du Soleil; il est bon aussi qu'il fasse beau-tems; car la pluie les humecte & emporte une partie de leur vertu.

Pour tirer facilement le suc des roses, il faut, les aiant pilées, les laisser fermenter huit ou dix heures, dans un pot, ou dans une terrine, puis les exprimer par un linge à la presse: cette fermentation subtilise & attenuë les parties visqueuses de la rose, & les rend coulantes. Quand on les met à la presse aussi-tôt qu'elles sont pilées sans les avoir laissé fermenter, elles rendent moins de suc, & elles crevent les linges. Quand on n'ajoûte point d'humidité dans les roses, il faut les faire distiller au bain-marie, car si l'on posoit le vaisseau sur le feu nud, elles s'attacheroient au fond, & l'eau qui en sortiroit sentiroit le brûlé ou du moins l'empireume.

Ceux qui auront un grand vaisseau pour le bain de vapeur, comme celui que l'on trouve representé dans les Figures ci-dessus, ou un approchant, doivent s'en servir pour cette distillation, soit qu'ils humectent leurs roses, ou qu'ils ne les humectent pas; parce que l'eau rose faite avec cette chaleur, a une odeur plus douce & plus agréable que l'autre, en ce qu'elle a moins d'impression du feu, & que les parties phlegmatiques ne s'y mêlent pas tant: mais comme ces sortes de vaisseaux ne se trouvent pas commodément dans les boutiques des Apoticaires, & que la plûpart se contentent de la seule cucurbite de cuivre étamée avec son refrigerant pour distiller leurs eaux à feu nud; on donne le moien le plus convenable pour faire une eau rose pure, & aussi agréable à l'odorat qu'elle le peut être étant distillée par ce vaisseau.

Com-

Comme l'eau du réfrigerant ne sert qu'à contenir les vapeurs & à empecher que ce qui distille ne sente tant le feu, il faut qu'elle soit froide ; c'est pourquoi d'abord qu'on sent qu'elle est chaude il faut la changer. L'eau de rose qui distille la premiere est la plus odorante, parce que les parties les plus volatiles montent toûjours les premieres; mais quand l'un & l'autre ont demeuré quelque tems au soleil, elles acquierent suffisamment de l'odeur, parce que la chaleur du soleil rarefie & volatilise les corpuscules insensibles de la rose, qui sont passées dans l'eau par la distillation, & les rend plus disposées à s'exalter pour venir toucher agréablement le nerf de l'odorat.

Quand on ne veut faire qu'une médiocre quantité d'eau rose, il vaut mieux se servir des vaisseaux de gre & de verre que de ceux de métal, parce qu'on n'en craint point l'impression. On doit la faire distiller au bain-marie, ou au bain de vapeur. Plusieurs se servent pour la distillation des roses d'un vaisseau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent rosaire; ils y mettent les feuilles de roses sans les piler; ils adaptent sur ce vaisseau une chape d'étain ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud il font distiller un peu d'eau rose; ils levent le chapiteau, ils trouvent les roses amassées en forme de gâteau. C'est ce qu'on appelle chapeau de roses. On peut, l'aïant retiré du vaisseau, le faire secher au soleil & le garder en cette forme. On s'en sert en fomentation, bouilli dans du vin pour fortifier. Ceux qui ne se soucient pas de conserver les roses en cette forme, les tournent dans le vaisseau & achevent d'en faire distiller l'humidité. Il faut avoir bien de la patience dans cette sorte de distillation; car si vous poussez un peu trop le feu l'eau sentira le brûlé. Le plus sûr seroit de la faire au bain de vapeur, & l'opération n'en seroit pas plus longue ; car on pourroit donner autant de chaleur qu'on voudroit à l'eau du bain, sans crainte qu'elle sentît l'empireume.

On fait encore de l'eau rose par descension en la maniere suivante.

Prenez un grand pot de terre de gré qui soit large d'embouchure, couvrez-le d'une toile nette que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité pour mettre les feuilles de roses, ensorte qu'il y en ait envrion la hauteur de deux doigts. Posez sur ces roses le cul d'un plat ou d'une terrine de gré qu'on aura chauffé & qui joigne bien avec le haut du pot; mettez des cendres chaudes dans ce plat & un peu de braise par dessus afin d'échauffer les roses. La vapeur qui en sortira ne pouvant s'élever à cause du cul du plat, se précipitera & distillera en eau dans le pot ; continuez le même dégré de feu, & changez les roses à mesure qu'elles seront seches, jusqu'à ce que vous aïez assez d'eau distillée.

On pourroit tirer par cette derniere méthode l'eau de la fleur d'orange, mais en petite quantité; & comme cette eau est d'un grand usage, il faut se servir des moïens par lesquels on en puisse avoir une quantité suffisante. On en parlera dans la suite.

Comme l'on n'emploïe gueres l'eau rose que dans les remedes astringens, on devroit la tirer des roses rouges astringentes, plûtôt que des pâles qui sont purgatives. Mais parce qu'elle ne seroit que fort peu odorante; ceux qui prétendent la connoître n'en voudroient point, & ainsi l'on est obligé de la faire avec les roses pâles. C'est pourquoi l'on excite souvent les cours de ventre, en faisant boire de l'eau rose ordinaire au lieu de les arrêter.

Distillation *d'eau de Cerise, comme on la fait en Franche-Comté.*

L'eau de Cerise distillée est une liqueur meilleure que l'eau-de-vie, fort bonne pour aider à la digestion & pour fortifier. On prend des Cerises de bois, dont on sépare les queuës, on les met dans un tonneau pendant dix ou quinze jours afin qu'elles se fermentent; ensuite on les distille dans un alembic comme eau-de-vie, & on rectifie une ou deux fois cette liqueur, selon qu'on la veut faire forte. On la vend quarante sols la pinte; chaque sceau de cerise en donne une pinte; c'est le moïen de tirer beaucoup de revenu de ces sortes de Cerises, dont on ne tiroit rien auparavant: on en peut prendre diverses fois le jour, sur tout après le repas, environ le quart d'un verre. Les Médecins en font un grand état; elle est amie de l'estomac, & n'est point corrosive comme l'eau-de-vie : ceux de la Franche-Comté en font un grand profit, & ils en envoïent à Paris.

Distillation *des Huiles.*

Après avoir parlé succintement de la distillation des eaux, l'on ne trouvera pas étrange que l'on fasse quelque légere & courte description de la distillation des huiles, pour servir d'exemple & de conduite à toute personne ménagere qui désirera s'appliquer à cet ouvrage, & qui doit être doüée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec, loüe tant; & nomméinent de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins dans leurs maladies, par les remédes que ses Jardins & Vergers lui pourront suggérer, moïennant quelque préparation qu'elle y pourra emploïer par sa dextérité. Et d'autant que les huiles distillées entre les remédes sont trouvez par expérience plus forts, plus efficaces, plus agréables, & d'un effet plus prompt que nul autre pour dompter toutes sortes de maladies rebelles, & principalement les plaies, ulceres, douleurs, tumeurs & autres accidens extérieurs, il sera fort loüable & bien séant à une ménagere de n'être pas ignorante de cette sorte de distillation, non que l'on veuille qu'elle s'y amuse beaucoup, mais qu'elle s'y emploïe seulement pour son plaisir & sa propre satisfaction. On ne prétend pas qu'elle distille autres matieres que celles que ses Jardinages & Vergers lui fourniront.

Quant à la distillation des métaux, minéraux, pierres & autres semblables matieres, qui ne sont cultivées par la main, labeur & adresse d'un ménager, c'est plûtôt l'œuvre d'un Chymiste, ou des personnes oisives & riches, que d'une bonne ménagere.

Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-essence sont celles-ci.

Herbes. Romarin, serpolet, ruë, calament, origan, lavande, camomille, sauge, hyssope, basilic, ache, menthe, stechas, sarriette, absinthe, thym, pouliot de montagne, jus attritique, sabine, & généralement toutes les herbes qui sont de temperament chaud & sec, & qui ont une bonne & forte odeur.

Semence de fenouil, anis, cumin, persil, siler de montagne, anet, santonique, nielle noire & blanche, poivrette, carotte sauvage, & plusieurs autres semences qui sont de bonne ou de forte odeur.

Fleurs de lavande, de bouillon blanc, de mille-pertuis, d'oranges, de roses de damas, de jasmin, de romarin, &c.

Fruits de genievre, baies de laurier & de lierre, noïaux de pin, de câpres, d'abricots, de pêches, &c.

Aromates; canelle, poivre noir, clous de gérofle, écorce de muscade, côte odorante, angelique, imperatoire, galangue, graine de Paradis, noix muscades, gingembre, cubebes, cyprès, écorces d'oranges & de citrons, écorces de noix & de câpres, & plusieurs autres.

Bois & écorces de bois; romarin, savinier, genievre, fréne, gaïac, sureau, sciages & éclats de bois.

Gommes & larmes; mastic, encens, myrrhe, benjoin, laudanum, térébenthine, styrax, calaminte, poix, tartre, &c.

Bêtes, ou parties, ou excrémens des bêtes; serpens, grenouilles, scorpions, fourmis, sang humain, os humain, excrément d'homme, graisse d'oie, œuf, miel, cire; enfin toutes matieres qui sont de temperament chaud & sec. Il est vrai que des choses froides, comme sont les herbes & semences de pavot, de jusquiâme, & autres semblables, ou des huiles, ou de celles qui ont le suc gras, l'on peut quelquefois tirer la quinte-essence huileuse, mais ce n'est qu'à grand peine & à force de tems; encore n'aura-t'elle pas la vraie vertu de l'herbe dont elle sera tirée. L'huile qui est extraite des simples froides ou humides, est plûtôt une liqueur aqueuse, aigre & salpetreuse, ou salée, qu'une substance huileuse. C'est pourquoi il vaut mieux distiller les simples froides ou humides par putréfaction, que par résolution faite par l'action du feu. Mais pour dire en un mot, les huiles tirées des matieres par quinte-essence, ou résolution faite à force de feu, ont une onctuosité, ou humeur radicale, qui est comme l'ame & forme qui donne être au simple auquel il est, non autrement que fait la forme naturelle à l'être de toutes choses particulieres, & en laquelle est la vertu principale du simple; & laquelle une fois séparée par distillation, il ne demeure autre chose que l'espéce du simple distillé, que la lie, terre & immondices.

Quels doivent être les fourneaux pour distiller les huiles chimiques.

Les fourneaux qui servent à distiller les huiles chimiques sont de diverses formes, selon la diversité, tant des matieres que l'on veut distiller, que des vaisseaux dont on veut se servir pour distiller. La forme la plus commune & la plus commode est celle-ci. Batissez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre grasse ou de plâtre seul, de figure ronde (au moins par dedans) afin que le feu porté en haut aille par tout en égale mesure; de longueur & épaisseur médiocre ; de trois pieds au plus de hauteur, & capacité intérieure d'un pied au moins. Sa hauteur entiere sera partagée en trois espaces; le premier sera d'un pied, le second d'un pied & demi, le troisiéme contiendra tout le reste du fourneau. Au premier étage il y aura une grille de fer pour mettre dessus les charbons à faire le feu; au second étage deux verges de fer distantes l'une de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera posé un vaisseau tel que nous l'avons décrit ci-dessus. Au bas du premier intervale, & un peu plus haut que la grille au second étage, on doit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four; par la bouche d'en bas on vuidera les cendres; par la haute on mettra les charbons & l'on allumera le feu. De plus, à la haute issuë du fourneau, à la partie plus commode, on doit laisser quelques autres trous pour donner sortie à la fumée. Voïez la Figure d'un tel fourneau ci-devant en la distillation des eaux. Quelquefois dans un besoin l'on peut se passer de fourneau, & l'on se sert d'un trépied sur lequel on pose le vaisseau à distiller mis dans un pot ou jatte, ou terrine de terre ou de fer, & on fait le feu dessous.

Quels doivent être les vaisseaux pour distiller les huiles.

Je sai assez que plusieurs se servent de divers vaisseaux pour distiller les huiles; mais je laisserai cette diversité a examiner à ceux qui se proposent de traiter exactement cette matiere chimique. Comme on veut enseigner une ménagere, on proposera seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles. L'un propre & fort convenable pour distiller les herbes, fleurs, semences, fruits, racines, bêtes ou parties & excrémens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Nous allons parler de la premiere.

Premierement, il faut prendre un vaisseau de terre bien choisie, bien nettoïée, fort bien pétrie, façonnée de la même maniere que les potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'épaisseur d'un doigt ou environ, de figure ovale, laquelle représente non l'œuf entier, mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & capacité du vaisseau de cuivre; il faut néanmoins que toute sa grandeur s'accorde (principalement en hauteur) & convienne avec le troisiéme & dernier étage du fourneau, & que la largeur de son ouverture convienne aussi avec les bords de la gueule du fourneau; & pareillement que la largeur de son fond ait un plus grand espace que ne sont distantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers à l'extrémité du second intervalle du fourneau, afin que ce vaisseau puisse être là-dessus mis & placé fermement. C'est pourquoi pour bien faire il seroit meilleur de bâtir le premier fourneau avant ce vaisseau de terre. Quand on a besoin de grand feu à la distillation on fait ce pot de fer, ainsi que nous en voïons chez les Apoticaires.

Secondement, le deuxiéme vaisseau sera de cuivre ou de léton, de figure ovale, ou semblable à une courge, aïant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé un col étendu, & long pour le moins d'un

grand

grand pied, descendant du chapiteau. C'est par ce col que les vapeurs des matieres contenuës dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quantité des matieres que l'on veut distiller, qui est en général (ainsi que nous dirons incontinent) que pour une livre de matiere; savoir, d'herbes ou semences, &c. on doit mettre en ce vaisseau neuf ou dix livres d'eau. Outre cela il faut que la grandeur de ce vaisseau de cuivre convienne tellement avec la capacité du vaisseau de terre qui est dans le fourneau, qu'il y ait une distance entre deux d'environ deux ou trois doigts pour être rempli de sable, ainsi que nous dirons, & que sa hauteur avec son chapiteau surpasse celui de terre d'un pied & demi pour le moins.

Troisiémement. Le troisiéme vaisseau sera le chapiteau, qui sera rond par dessus, & non pas pointu, afin que la vapeur ne retombe point en bas, environné d'une tinette ou cuvette, en laquelle on mettra de l'eau fraiche, si on veut, pour épaissir plus facilement & resserrer les vapeurs. A l'un des côtez de cette cuvette il y aura un bec ou tuyau qui sortira du chapiteau même, par lequel dégouttera l'huile dans le vaisseau recevant; à l'autre côté il y aura une canule garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échauffée. Ce chapiteau sera joint avec l'orifice & gorge du vaisseau précédent, par le moïen d'un canal ample & long, qui descendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge du vaisseau de cuivre assez étroitement, afin que nulles vapeurs en montant ne puissent sortir; & à cette emboiture il y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé col de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Quatriémement. Le quatriéme vaisseau sera le récipient, qui recevra l'huile distillée, qui doit être de verre, à cause de sa clarté & netteté.

Telle est la figure des vaisseaux de la premiere sorte, qui servent à distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c. *Voïez la Figure ci-après.*

A Est la vessie qui contient la matiere dont l'on veut distiller l'huile.

B L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboité avec le canal qui descend en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pied pour le moins, autrement dit le col de l'alembic, qui est emboité avec l'orifice & gorge de la vessie.

D Le chapiteau rond & non pointu par dessus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on versera l'eau froide pour rafraichir le chapiteau.

F Le vaisseau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse dégoutte dans le vaisseau récipient.

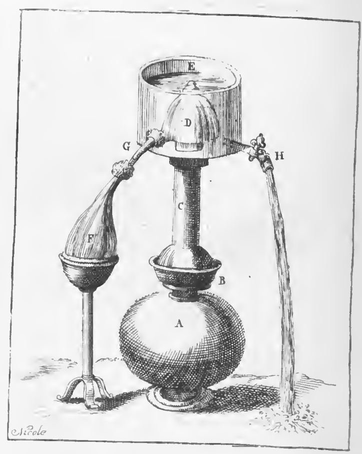
H La canule, par le robinet de laquelle on vuide l'eau quand elle est échauffée, afin d'en remettre d'autre.

Les deux vaisseaux à distiller; savoir, la courge & le chapiteau, étant de cuivre ou de léton, doivent être étamez par dedans, afin que l'huile n'acquiere aucune qualité étrangere de ces métaux, vû même que le cuivre échauffé & non étamé peut faire sentir l'airain à l'huile, ou quelqu'autre mauvaise qualité. Il est vrai qu'outre cette étamure, l'action du feu qui travaille & opere subitement & avec impétuosité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaise odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'est pourquoi l'on ne doit pas craindre de se servir en distillation des huiles, des vaisseaux de cuivre pour ces occasions, quoique les vaisseaux à distiller les huiles fussent beaucoup meilleurs & plus propres s'ils étoient de terre ou de verre, ausquels il ne réside rien de métallique, mais on craint qu'ils ne se cassent; & c'est un inconvénient auquel les vaisseaux de verre ou de terre sont fort sujets quand ils sont échauffez, bien qu'ils soient enduits de mortier, terre grasse, ciment ou autre semblable défense. Cette rupture n'est pas d'un petit dommage & de peu de conséquence en la distillation des huiles, principalement de celles qui sont précieuses. Néanmoins il est libre à un chacun d'user de vaisseaux de terre ou de verre, à la charge qu'on ait soin de les conserver & empêcher qu'ils ne se cassent ou rompent. Cependant en l'extraction de quelques huiles, on doit se servir plûtôt de vaisseaux de verre, ou de terre vernisez & plombez, que de ceux de cuivre ou de léton, lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, ou bien à cause que le cuivre a une qualité semblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui est en lui. C'est ce qu'on voit arriver aux grains de pepins de raisins, desquels l'huile se convertit plûtôt dans cette sorte de vaisseau, en une verte rouille, qu'en exhalation tenuë & aërée, quelque art qu'on emploïe pour conduire le feu; mais en la distillation des huiles, des matieres odorantes & de saveur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité semblable au cuivre, il semble qu'un vaisseau de fonte soit plus convenable.

En quel tems l'on doit distiller les huiles, & comment il faut préparer les matieres avant que de les distiller.

Ces matieres doivent être distillées dans le tems de leur meilleure disposition; savoir, les semences & choses aromatiques, lorsqu'elles sont fraiches & nouvellement cueillies; car plus elles seront fraiches & récentes, plus elles rendront une huile excellente, & principalement les choses odorantes & aromatiques. Quant aux herbes, il les faut cueillir lorsqu'elles sont en leur grande vigueur; c'est-à-dire, quand elles sont en fleurs; que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira sera pour la plus grande partie écumeuse, & on n'en recevra pas tant. Lorsqu'elles seront cueillies en ce tems, il les faut faire secher à l'ombre l'espace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueuse & alimentaire soit diminuée, & que l'humeur oleagineuse & radicale soit extraite plus pure & plus entiere, afin qu'elles puissent être broïées plus facilement. Au contraire, si les herbes sont fraiches distillées, ou nouvellement cueillies, elles rendront assez d'huile, parce que leur humeur naturelle abondera; mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ni ne sera pas odoriférante: ainsi entre ces deux extrémitez on tient une médiocrité.

Or, quand à la préparation des matieres dont on peut extraire l'huile,



il n'est pas besoin d'user d'infusion, ni de putrefaction, ainsi que l'on fait à la distillation des eaux (comme nous avons dit ci-devant.) Car l'infusion qu'on leur donneroit en eau, ou vin, ou eau-de-vie, confondroit & mêleroit les propres saveurs & odeurs des huiles avec autre chose, & les rendroit plus humides qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pure & sincere. Aussi si vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau bouillante, pour en mieux distiller l'huile, suivant les moïens que nous dirons incontinent, vous devez appréhender de communiquer à l'huile quelque mauvaise qualité. Car la matiere étant pourrie, il est impossible que l'huile n'en sente quelque chose, vû qu'elle est une partie de la matiere. Quoique l'huile qui est distillée des matieres ainsi putrefiées ne se gâte pas aussi-tôt; cependant elle n'est pas long-tems sans se corrompre, & même beaucoup plûtôt sans comparaison que les autres huiles, qui sont extraites sans aucune putrefaction précédente des matieres. C'est pourquoi je suis d'avis que les matieres dont on veut extraire l'huile ne soient ni détrempées ni putrefiées, mais seulement broïées & rédigées en petits brins, puis passées grossiérement par un crible; ce qui servira autant, même plus que l'infusion ou putrefaction sans piler ou broïer. Ajoûtez que par ce moïen l'on a plûtôt expédié l'affaire, & que quand on auroit fait détremper ou putrefier les matieres, on n'en tireroit pas trois gouttes d'huile davantage que par le simple broïement.

Le moïen & l'ordre qu'il faut tenir à la distillation des huiles.

Après que vous aurez préparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, & qu'elle sera concassée & rédigée en brins, puis passée grossiérement par un crible, jettez-la dans le vaisseau de cuivre avec certaines mesures d'eau de fontaine; savoir, dix-huit livres d'eau environ pour deux livres pesant de matiere, à raison dequoi il faut que le vaisseau tienne douze à quinze pintes, afin que la troisiéme partie demeure vuide quand la matiere & l'eau y seront. Cette eau sert à la matiere que l'on veut distiller, comme de véhicule à porter ses vapeurs en haut, & à séparer les humeurs par le moïen de la décoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuer l'eau selon la quantité des matieres que vous voudrez distiller, à la charge toutefois que vous mettiez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres, & que votre vaisseau de cuivre, ou de verre, ou de terre, ou de telle matiere qu'il vous semblera, ait une grandeur proportionnée & convenable à la quantité des matieres que vous voudrez distiller; car s'il étoit trop grand ou trop petit, ce seroit peine & frais perdus.

Les deux livres de matieres & les dix-huit livres d'eau, sont la quantité la plus assûrée qu'il faut choisir pour en tirer l'huile aisément & en abondance. Car si vous en mettez davantage, la longueur du tems vous ennuïera; si vous en mettez moins, à grand peine en tirerez-vous dix gouttes d'huile. En quoi néanmoins il faut se conduire selon l'expérience des choses, d'autant qu'il y a des matieres qui ne rendent point d'huile si vous ne les mettez en grande quantité, comme est la semence d'anis & autres, ainsi que nous déclarerons ci-après en particulier.

Il faut encore remarquer cette particularité, que les herbes demandent un plus grand vaisseau & une plus grande quantité d'eau que les semences & aromates pour en extraire l'huile, d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les semences & aromates; car ces herbes n'étant pas si ramassées mais plus épanduës, elles demandent à proportion plus d'eau, de crainte qu'elles ne se sechent & ne brûlent dans le vaisseau de cuivre.

Après que vous aurez mis la matiere & l'eau ensemble dans le vaisseau de cuivre, laissez-les-la tremper cinq ou six heures, plus ou moins, selon le naturel & substence des matieres, ou sans les faire tremper pen-

pendant ce tems, d'autant que l'ébullition qui se fera dans le ventre du vaisseau, servira d'infusion à la matiere, couvrez le vaisseau & l'ajancez de son chapiteau, lutez-les fort bien ensemble avec des blancs d'Oeufs & de la farine pétris ensemble sur un drapeau, à leur emboiture.

Cela fait, mettez le vaisseau de terre dans le fourneau sur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment pilé & pétri, le bord du vaisseau de terre avec le bord du fourneau; après mettez le vaisseau de cuivre bien bouché dans celui de terre, en telle maniere neanmoins que d'un fond à l'autre il y ait un intervale d'environ deux ou trois doigts: il faut remplir cet intervale de sablon pur & net, jusqu'au haut des deux vaisseaux, & même si on veut jusques au col du vaisseau de cuivre; faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile dégoutera, tourne vers la droite ou gauche du fourneau.

Il faut encore remarquer cette particularité, que ce n'est qu'en la distillation des semences & aromates qu'il faut se servir du vaisseau de terre, & du sablon entre-deux, & non en la distillation des herbes; car les semences & aromates sont d'une tissure plus delicate (ce qu'on connoit par leur grande chaleur & secheresse) & la matiere qu'elles rendent, est aussi plus délicate & plus ferme. Pour cette raison la force du feu pourroit troubler leur parfaite distillation, c'est-à-dire, seroit que la distillation sortiroit un peu trouble, même au commencement si on ne le moderoit par ce qu'on met entre-deux; savoir, le vaisseau de terre & le sablon.

Mais en la distillation des herbes, il faut mettre le vaisseau de cuivre dans le fourneau sans la vaisseau de terre & le sablon entre-deux; d'autant que les herbes, à cause de leur solidité & substance plus dure, demandent une plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que les huiles ne peuvent être extraites par distillation au bain-marie; savoir, en mettant l'eau bouillante autour du vaisseau de cuivre dans un grand chauderon, d'autant que la distillation en seroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en seroit pas plus avantageuse. Car le bain-marie, c'est-à-dire, l'eau bouillante ne rend pas la chaleur assez compétente & proportionnée; mais elle procede lentement, & l'huile acquiert toûjours quelque mauvaise qualité, si on est trop long à l'œuvre, principalement si la matiere n'est point de soi humide, de plus l'huile ne monte qu'à grande peine, par ce moien pour venir dans le vaisseau recevant, d'autant que la force lui manque, à cause que l'eau bouillante ne peut pas tant exciter que le feu clair, le vaisseau de terre, & le sablon entre deux.

Le vaisseau de cuivre étant ainsi accommodé dans le fourneau, accommodez à son canal ou vaisseau distillatoire, le vaisseau recevant appuyé sur une petite escabelle, ainsi que vous voïez en la Figure: bouchez l'emboiture de ce canal & du vaisseau recevant, avec de la pâte & bol armenien, ou du blanc d'œuf & de la farine étendus sur un linge.

Allumez ensuite les charbons que vous aurez mis sur la grille, faites un feu lent, & doux pour le commencement, afin d'échauffer tout doucement les matieres, & jusques à ce que la matiere qui est dans le vaisseau de cuivre avec l'eau de fontaine soit bouillante, sans neanmoins jetter des bouillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainsi que nous voions arriver en certaines semences comme l'Anis, lesquelles à raison de leur substance râre, & de leur viscosité, jettent des bouillons à force. Si cela arrivoit il faudroit diminuer le feu: ou si la diminution du feu ne pouvoit encore arrêter la fureur des bouillons, il faudroit ôter le chapiteau, & remuer la matiere avec un bâton, ainsi l'écume se resoudra en vapeur, laquelle peu après se pourra moderer, arrêter, & dessecher par un feu mediocre, puis il faudra remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil degré jusques à ce que vous sentiez que la chapiteau est échauffé, alors ou quelque peu auparavant, si vous voulez, emplissez la cuvette qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraiche, laquelle rafraichissant le chapiteau, épaissira & resserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont très-subtils & très-chauds, & les convertira en huile. Quand l'eau froide qui est en la cuvette sera chaude, on la doit lâcher par le canal du refrigeratoire, & en sa place en verser de la nouvelle.

Il est vrai que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraichisse le chapiteau avec de l'eau fraiche, d'autant que les vapeurs par ce rafraichissement du chapiteau, s'épaississent & resserrent trop tôt, avant que de sortir du bec du tuyau: mais retombent dans le vaisseau, où derechef elles se resolvent, & à la fin par continuels épaississement & rechûtes se consument & viennent à neant: ou pour le moins par continuelle ébullition peu de vapeurs viennent dans le vaisseau recevant, & ces vapeurs si-tôt épaissies ne sortent pas aisément: ce qui fait que l'on en tire moins d'huile des matieres, & que ce qu'on en tire est un peu gâté par la combustion.

C'est pourquoi au lieu de rafraîchissement mis sur le chapiteau pour épaissir & resserrer les vapeurs élevées au chapiteau, ils mettent tout auprès du fourneau un tonneau n'aiant qu'un fond au travers duquel ils font passer un grand tuyau d'étain par des trous faits obliquement à ce tonneau; ce tuyau est emboité dans le bec ou canal qui sort du chapiteau, bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau recevant. Ce tonneau est rempli d'eau fraiche, par le rafraichissement de laquelle les vapeurs envoïées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étain, sont épaissies, resserrés, & converties en huile, ainsi elles dégoutent aisément dans le vaisseau recevant avec une plus grande commodité, quantité & bonté, que si elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraichissement qu'on pourroit lui communiquer avec de l'eau froide; & afin que l'eau ne s'écoule pas du tonneau par les trous par lesquels le tuyau d'étain traverse, on a soin de les bien boucher. Qui voudra user de ce moien de rafraichir les vapeurs, le pourra faire, neanmoins le nôtre n'est pas moins commode, utile, ni profitable que l'autre, & n'aporte pas cette incommodité que l'on dit, ainsi que l'experience enseigne; & au cas qu'on craignit cette incommodité, il ne faudroit pas remplir la cuvette d'eau fraiche; mais d'eau qui fût à demi-tiede, ou couvrir seulement le rond du chapiteau avec des linges mouillez en eau fraiche, & les renouveller souvent.

Continuez par ce moien votre distillation sans l'interrompre, & entretenez le feu de même degré; ou s'il est besoin, vous l'augmenterez jusqu'à ce que les vapeurs soient épaissies les unes après les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dans le vaisseau de cuivre, soit écoulée dans le vaisseau recevant. Ce qu'on reconnoitra quand on verra que de dix-huit livres d'eau, ou environ, on en aura reçu dix, & que les goutes distillantes ne se rapporteront plus au goût ni à la saveur des matieres: alors il faut cesser de crainte que la matiere qui est dans le vaisseau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache à son fond. L'on jugera que la distillation ira bien, & sera en bon état, si entre les goutes qui distillent il n'y a presque aucun espace de la chute d'une goute à l'autre, & qu'à grande peine on en peut compter un ou deux en nombre, & dela aussi on juge de la quantité & de la force du feu. Par ces moiens le vaisseau de cuivre se vuide en moins de six ou sept heures, si la matiere s'accorde en sa pesanteur avec l'eau du vaisseau, comme de deux livres de matiere à dix-huit livres d'eau.

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile sort en même-tems que l'eau, & que l'eau qui distille avec l'huile, vient non-seulement du simple; mais aussi de l'eau dont on s'est servi à faire la distillation: laquelle à cause de la décoction qu'elle a eu avec le simple durant la distillation, s'est mélée par la force du feu dans la matiere pilée, de laquelle on a rapporté la vertu entiere, ainsi que l'on en peut juger par l'odeur & la saveur, qui n'est autre chose que celle du simple. C'est pourquoi cette eau qui distille en même tems que l'huile, n'est pas de moindre efficace, elle est même de plus grande force, vertu & meilleur effet que celle qui est distillée des simples par l'alambic, d'autant qu'elle sent encore plus fort le simple que les autres que l'on a tirés par l'alambic. Entre lesquels il n'y a d'autre difference, sinon que l'eau distillée par l'alambic, est celle qui par la chaleur du Soleil, a été introduite pour l'accroissement, & la nourriture du simple: & l'autre qui est mélée avec le simple, dont est tiré l'huile, est tellement incorporée & mélée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en raporte, acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que montre la saveur & odeur qui est en elle. Cette saveur & cette odeur approchent de bien près à celles que l'huile a en soi, quoiqu'il semble que l'huile devroit retenir toute la saveur & odeur du simple, vû que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne l'être au simple: mais en la décoction vehemente du simple & de l'eau, il se fait une si grande dissolution des parties dissimilaires du simple, que l'odeur & la saveur sont communiquées à tous les deux: mais l'eau & l'huile retiennent, quoi qu'inégalement, la saveur & l'odeur du simple. Deplus vous serez plus assuré que cette eau a retenu la vertu du simple, auquel elle aura été mélée pour la distillation de son huile, si vous voulez vous donner la peine de reiterer plusieurs fois la distillation, vous trouverez en elle toute l'odeur & la saveur de son simple amassée, comme il arrive à l'eau de vie, qui a en soi la force d'une grande quantité de Vin. Pour cela, nettoiez le vaisseau de cuivre, versez-y toute l'eau qui aura été distillée avec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-sept livres vous en aurez reçu une; savoir, la premiere distillation, il la faudra garder; car elle aura en soi amassé toute la vertu de l'eau, & n'aura par moins de vertu que l'huile.

De quelle maniere il faut separer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant.

Il est certain que l'huile qui aura été distillée, est une liqueur qui par le moien & par la force de l'eau bouillante où elle sera mélée, aura été separée & déracinée de la matiere & gardée avec elle, & conduite dans le vaisseau recevant. Et pour cela l'huile sera toûjours avec l'eau, non pas toûjours en la superficie: car souvent elle est au fond, quelquefois pêle-mêle. Si l'huile est plus pesante en égal volume que l'eau, elle sera au bas: s'il arrive que l'huile soit par froideur congelée comme en nuées ou en petits brins de laine, alors elle sera mélée avec l'eau. Derechef l'huile ira au fond, si elle est d'une substance épaisse & bien amassée, telle est celle de Canelle & de Clous de Gérofle, & autres semblable. Il y a des huiles qui se confondent avec l'eau, pendant qu'elles épaississent par le froid, telles sont les huiles d'Anis & de Fenouil, & c'est par une certaine proportion qu'elles ont avec le poids de l'eau.

Pour separer donc l'huile que l'eau a aporté avec soi, il seroit bon que le vaisseau recevant fût un peu pointu par le fond, qu'il eût en son fond un petit trou qui seroit bouché durant la distillation avec de la cire ou du bon ciment, lequel apres la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidis a l'air sur un trepied, pourroit etre debouché, si après qu'on a regardé attentivement dans ce vaisseau recevant, on voit l'huile au bas du vaisseau recevant: mais le ciment ou la cire ôtée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dans le vaisseau, en bouchant le dit trou, si vous l'y voulez conserver.

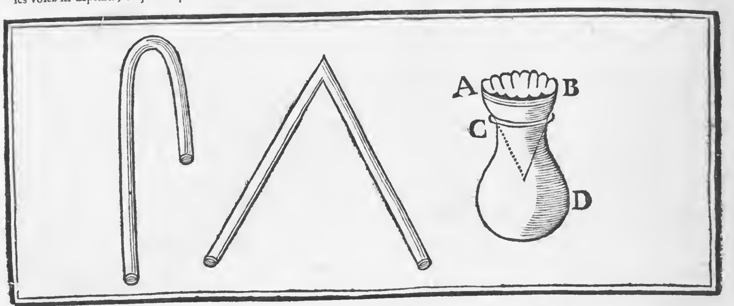
Si l'huile va dessus & nage sur l'eau, en débouchant le trou toute l'eau se vuidera par le bas, & l'huile s'arrêtera au fond du recipient, si par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaisseau d'en bas que dans la fiole préparée, à quoi il faut bien prendre garde.

Mais si l'huile est mélée parmi l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air froid: & après que la distillation sera refroidie, l'huile étant dans le linge, il sera aisé de l'amasser avec un couteau & de la mettre dans une fiole, dans laquelle à la fin, s'il est besoin, on la pourra reduire en subtile liqueur par une moienne chaleur en la mettant au Soleil, ou sur les cendres chaudes.

Si l'huile nage par-dessus la superficie de l'eau, vous la separerez au fourneau par digestion, avec une cueillere d'argent.

Vous pourrez user de quelques autres moiens pour separer l'huile d'avec l'eau qui l'a porté; comme par exemple, avec un entonnoir de verre mettant le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant par plusieurs fois la même chose, qui a été faite par le vaisseau recevant; savoir,

à sçavoir, en versant la liqueur dans cet entonnoir. Vous ferez de même par le succement de l'eau du vaisseau recevant qui laissera l'huile au fond. Ce succement se fait par des tuyaux de fer blanc, tels que vous les voiez ici dépeints, lesquels en peu de tems attirent l'eau du vaisseau recevant; on donne le nom de syphons à ces tuyaux. On s'en sert en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque sceau ou autre vaisseau où l'eau est contenuë.



Autre maniere plus commode de separer l'huile.

Mettez un entonnoir A B dans quelque vaisseau comme dans la cucurbite C D. Mettez dans ce même entonnoir deux morceaux de papier gris faits en forme de cornets, humectez-les avec de l'eau, & versez dedans toute la liqueur du recipient. L'eau passera au travers des cornets chargée de sel volatil, & l'huile restera dans le papier gris.

Quelles sont les vertus, la durée & l'usage des huiles distillées.

Puisque les huiles distillées, ainsi que nous avons déclaré ci-dessus, sont l'humeur radicale de toute matiere, & que cette humeur radicale est comme l'ame & la forme qui donne être a toute matiere, & dont dépendent les vertus, les puissances, les facultez & les actions de cette ma iere, il ne faut pas douter qu'aux huiles distillées ne consiste l'entiere vertu du simple, dont elles sont distillées: mais d'autant plus pure & plus subtile, que par la resolution chymique les substances subtiles y sont separées des grossieres, par le melange desquelles elles étoient empêchées. C'est ce qui fait que toute la vertu qui étoit en une livre de simple, est enclose en une drachme plus ou moins. Outre cela, ces huiles ont cette proprieté entre autres, que par la grande subtilité de substance qu'elles ont acquises par le moien du feu, elles penetrent jusqu'aux parties interieures, & mettent promptement en action leurs vertus.

Quant à leur durée elles sont de garde, principalement si après être rectifiées, c'est-à-dire, encore une fois distillées sur les cendres a petit feu dans la cornuë, vous les mettez dans une bouteille de verre double & renforcée, bien bouchée avec du ciment ou du mastic, ou cire mastiquée, sans leur donner aucun air, sinon lors que vous en voudrez user: ce qu'on ne peut faire sans perte, car d'abord qu'elles sont exposées a l'air ou au feu, elles s'exhalent, s'évaporent facilement, & se consument à vûë d'œil, ainsi qu'on connoit en l'huile de Camphre.

Quant à l'usage, il n'en faut user que par goutes, si vous les prenez simples & seules, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'on dira ci-après. Pour en user plus commodement dans le corps, il faut faire fondre du Sucre en eau de Violette, ou de Rose, ou de Canelle, ou autres semblables, y jetter une ou deux goutes de l'huile, dont on veut se servir, & former des Tablettes.

Description particuliere de quelques huiles, qui sont distillées selon la méthode precedente.

Les huiles des semences, comme d'Anis, de Fenouil, de Sureau, de Cumin & d'autres, sont distillées de cette façon.

Prenez telle quantité de semence qu'il vous plaira, comme cinq ou six livres pour le moins, & pour le mieux broiez-les grossierement, aiez soin qu'il n'y ait pas une semence qui demeure entiere. Mettez-les dans un vaisseau de cuivre: versez par dessus de l'eau de fontaine fort claire vingt cinq ou trente livres, mêlez les bien ensemble, couvrez le vaisseau de son chapiteau, & faites ainsi qu'il a été dit ci-dessus. L'huile qui distille la premiere est de plus grande efficace que l'autre; pour cette raison l'on pourra changer par deux ou trois fois le vaisseau recevant.

C'est une chose digne d'observation, que l'huile d'Anis en tems d'Eté ne peut être bien distillée, parce que ses esprits sont trop subtils, & beaucoup plus subtils que ceux de la semence de Fenouil, d'ou il arrive qu'ils s'évaporent facilement par la chaleur du feu, quoiqu'il soit petit & doucement gouverné. Mais le tems très-commode pour la distiller, c'est l'Hiver, car plus l'Hiver sera froid, plus elle sera épaisse en forme de Camphre, quand elle coulera dans le vaisseau recevant. Après que vous l'aurez coulée par un linge net, toute l'eau passe, & l'huile demeure dans le linge, laquelle il faut dissoudre après dans un grand verre à la chaleur d'une poële, ainsi le phlegme est facilement separé. Cette huile est bonne pour conforter l'estomac, aider à la digestion, dissiper les vents: elle est propre aux Goutes, aux maladies du poûmon, comme aussi a celles de la matrice, d'ou il arrive qu'elle arrête les fleurs blanches des femmes, soit qu'on la prenne par goutes avec du Vin ou du Bouillon, ou en Tabblette avec du Sucre.

Les fruits, comme le Geniévre, les Baies de Geniévre, &c. à cause qu'ils sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & les semences, ne demandent pas une si grande quantité d'eau que les semences, & les herbes: ensorte que pour une livre de fruit, ce sera assez de cinq ou six livres d'eau. Il les faut piler assez menu, puis les jetter dans la courge, & faire comme aux herbes & semences: l'huile en sort la premiere, puis l'eau.

Les épiceries & choses aromatiques sont distillées de la même façon que les semences, & en leur distillation il ne faut mêler ni Vin, ni Eau de Vie, comme font quelques-uns; mais de la pure eau de fontaine: parce que l'eau de Vie & le Vin montent en haut, & ne portent pas avec eux la vertu des choses aromatiques; mais l'eau simple ne monte pas sans les esprits aromatiques: L'huile de Noix Muscade nage par dessus, aussi bien que celle du Macis.

Pour distiller l'huile de Canelle soit excellente: Prenez une livre de Canelle, de telle façon qu'elle puisse pénetrer par un crible, & ne soit point reduite en poudre: mettez-la dans la courge, en laquelle on versera de l'eau de Buglose, de Bourrache, d'Endive, & de Melisse, de chacun une demi-livre, laissez les tremper quatre ou cinq jours en un vaisseau bien bouché, puis de cette courge versez-les en une autre courge; mettez cette courge dans une terrine & du sablon entre-deux sur le fourneau: faites premierement un feu doux, puis vous l'augmenterez peu à peu: après qu'il en sera distillé une certaine quantité de cette façon, ôtez-la, c'est la meilleure; car celle qui suit est de beaucoup moins efficace que la premiere; l'on peut garder la seconde huile pour y tremper de la Canelle nouvelle.

Vous distillerez de même façon les Clous de Gérofle, le Poivre, l'Angelique, la Galangue, &c.

D I S U R I E *ou flux d'urine.*

Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux Chevaux, que la retention, si l'on n'y remédie aussi-tôt; ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes Chevaux, qui pour lors sont extrêmement échauffez.

Remede. Pour guérir ce mal, il est question d'éteindre la chaleur qui l'a causé, en leur ôtant d'abord l'Avoine, & ne les nourrissant que de Son mouillé. Dès qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un Lavement rafraichissant, le lendemain leur tirer du sang, puis le lendemain de la saignée leur réïterer le Lavement, & les saigner encore le jour après.

Cette pratique observée, on prendra du Bol de Levant reduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir, & le tout étant mis dans un sceau d'eau, on le donnera à boire au Cheval, le plus chaud qu'on pourra. Ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin sur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire, qui pour lors lui devore les entrailles; car plus il en boira, plûtôt il en sera guéri.

DOMESTIQUES. *Avis utiles aux domestiques, & qui ne le seront pas peu aux maîtres mêmes.*

I. Ne soiez jamais si ennemis de votre salut, que de faire tort à vos maitres ou maitresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque prétexte que ce soit, non pas même de suplément de gages, ou de recompense pour les services que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

II. Ne donnez point à d'autres personnes ce qui appartient à vos maîtres ou maîtresses, soit qu'il soit vrai qu'ils leur aient rendu service, ou non; car c'est a eux à donner leur bien, & non à vous.

III. Ne laissez rien perdre par votre faute; car en cette rencontre, comme dans les deux précedentes, outre que c'est un péché, vous êtes de plus obligez a leur restituer la valeur du tort que vous leur avez fait.

IV. Soïez toûjours obéïssans a vos maitres ou maitresses en tout ce qui est juste & raisonnable, comme l'Apôtre S. Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loi de Dieu: *Servi obedite per omnia Dominis vestris.*

V. Por-

V. Portez-leur le respect & l'honneur que vous leur devez, dit le même Apôtre; & S. Pierre exige de vous que vous les contentiez par votre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin; ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs désirs & résister à leurs volontez, quand elles ne sont pas contraires à celles de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

VI. Que si vous apprenez qu'on leur fasse tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelque chose qui soit contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

VII. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir jamais aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite; car le Saint-Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui détractent de leur prochain.

VIII. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secrettes, & qui pourroient leur faire tort ou leur causer du déplaisir si elles étoient connuës.

IX. Servez-les plus par affection qu'en vûë de gain, ou par contrainte.

X. ne méprisez point leurs avis & ne vous en mocquez pas, de crainte que Dieu ne vous en châtie.

XI. Si vous étiez assez malheureux pour leur souhaiter du mal & les maudire, vous serez les premiers maudits & punis de Dieu.

XII. Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nez, & fuyez avec soin l'oisiveté, qui est la source de tous les vices.

XIII. Lorsque vous entrerez en service, convenez avec le maître ou la maîtresse chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confesser & communier au moins une fois le mois.

XIV. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres ou maîtresses, & quand vous leur obéirez, croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéissez. Afin que votre obéissance soit parfaite & selon Dieu, elle doit être accompagnée de six conditions.

Premierement, qu'elle soit aveugle, obéissant en tout ce qui n'est point péché.

Secondement, simple, c'est-à-dire, sans replique, sans examiner les raisons que votre maître ou votre maîtresse a de vous commander, ou de vous défendre telle ou telle chose.

Troisiémement, amoureuse & cordiale, c'est-à-dire, avec affection, & non avec chagrin & avec tristesse, ni en grondant.

Quatriémement, universelle, en tout tems, en tout lieu & en toutes choses qui sont commandées ou défenduës, comme il a été remarqué ci-dessus, parce que saint Jacques dit, que celui qui manquera à un commandement, sera criminel comme s'il avoit transgressé tous les autres.

Cinquiémement, prompte, prévenant leurs commandemens quand ils font connoître qu'ils veulent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu & non aux hommes, (*S. Paul aux Ephesiens*) ne les servant pas seulement lorsqu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur, comme des servantes de Jesus-Christ, ce que Dieu désire de vous.

XV. Plus leur humeur vous paroît fâcheuse, plus ils sont prompts & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficiles à contenter, & plus vous devez avoir de joye à les servir; pensez que c'est par un effet de la miséricorde de Dieu que vous entrez en leur maison, afin de mieux faire pénitence, & que vous êtes dans un véritable endroit pour vous sauver.

XVI. Tous les jours avant que de vous coucher, n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave Maria*, le *Credo*, & les autres prieres; soyez très-soigneux de faire votre examen de conscience, c'est-à-dire, à rechercher les pensées, les paroles & les actions qui ont déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire, péché contre quelqu'un de ses commandemens, ou de son Eglise.

XVII. Ayez une grande reconnoissance des bien-faits que vous avez reçûs des maîtres & maîtresses que vous avez servis, n'en parlez jamais qu'en très-bonne part, & ne souffrez-pas qu'en votre présence les autres domestiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

XVIII. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait votre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

XIX. Un des plus importans avis, est que vous ayez une grande estime de l'état ou condition où vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos maîtres, c'est regner; & de plus souvenez-vous que notre-Seigneur est venu en ce monde pour servir & non pas pour être servi.

XX. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra digne d'une récompense infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtresses.

XXI. Ne savez-vous pas que Jesu-Christ a dit: Bienheureux sont les pauvres, bienheureux ceux qui souffrent, & que vous serez bienheureux lorsqu'on vous maudira & lorsqu'on vous persécutera, & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien. *Matth. ch. 5.*

XXII. Souvenez-vous qu'en quelque lieu que vous soyez, Dieu vous regarde & qu'il observe votre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidéle compte.

Avis particulier pour les Servantes.

XXIII. Ne vous entretenez point vainement avec les autre servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos maîtres ou maîtresses, ni d'aucun défaut que vous ayez vû en eux.

XXIV. Ne souffriez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains, sous quelque prétexte que ce soit; parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'aprend notre-Seigneur dans l'Evangile. *En S. Luc ch. 10.*

XXV. N'entrez jamais sans compagnie en une chambre où il y aura un homme, que quand la charité ou la nécessité l'exigera, & pendant tout ce tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte: s'il y a des lits à faire, que ce soit, s'il se peut, lorsqu'il n'y aura point d'hommes; puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

XXVI. Quand vous auriez les gages les plus considérables, & que vous seriez maîtresse, pour ainsi parler, dans la maison où vous êtes, que si votre maître vous attaque en votre honneur, & vous poursuit après l'avoir quitté, sortez de la maison tout d'abord & n'attendez pas un moment; car à quoi, comme vous dit Jesus-Christ dans son Evangile de S. Matthieu ch. 16. vous servira le gain de tout le monde, si vous perdez votre ame.

XXVII. Ne chantez jamais de chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

Un maître ou une maîtresse qui lira ces avis à ses domestiques une fois le mois, en sera beaucoup mieux servi.

DOMPTE-VENIN, en Latin *Vincetoxicum* ou *Asclepias*.

Description. C'est une plante dont les tiges, qui s'élévent à la hauteur de deux pieds, sont rondes, pliantes, vertes, & s'atachent par le haut aux plantes voisines. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier, excepté qu'elles sont plus pointuës, fermes & unies, elles naissent deux à deux par intervalles sur les nœuds des tiges & opposées l'une à l'autre. Ses fleurs sont menuës, minces & blanchâtres, elles sont faites en bassin coupé en cinq quartiers. Leur odeur est assez agréable. A ces fleurs succédent quelques gousses pointuës pleines de bourre blanche & de semences couchées par écailles, roussâtres & garnies d'une aigrette. Ses racines sont blanches, menuës & s'étendent en rond.

Lieu. Le dompte-venin vient dans les montagnes, & dans les lieux secs & pierreux.

Propriétez. Les racines de cette plante sont excellentes contre le venin, d'où la plante a pris son nom: prises en breuvage elles sont admirables contre les morsures des bêtes venimeuses, leur décoction avec du chardon beni, prise au poids d'une dragme & demie pendant onze jours, est un souverain reméde à ceux qui sont mordus d'un chien enragé: prise tous les jours dans du vin, c'est un préservatif contre la peste; enfin les racines sont sudorifiques & provoquent les mois aux femmes.

DON.

DONNER le cerf aux chiens & les autres bêtes, c'est lancer & faire découpler les chiens sur les voies.

DOR.

DORMIR. *De la situation dont il faut se mettre pour dormir.*

Pour se conserver une santé parfaite l'on doit dormir sur le côté droit au premier sommeil, afin que les viandes en descendent plus aisément au fond de l'estomac, qui étant plus charnu, moins membraneux & plus chaud que le dessus, contribuë à une coction plus prompte. Si l'on venoit quelques heures après à s'éveiller on se tournera sur le côté gauche; ainsi reste de la nuit, tantôt sur l'un, tantôt sur l'autre.

On prétend que de se coucher sur l'estomac la vûë s'affoiblit & le ventre devient paresseux: sur le dos & sur les reins engendre la pierre, cause l'épilepsie, les catharres & l'apoplexie. C'est pourquoi de toutes les situations la plus saine & la plus honnête est de se mettre sur le côté. Il est vrai que ceux qui sont sujets à la colique, & qui ont peine à digérer les viandes, peuvent plus librement dormir sur le ventre.

Si-tôt que l'on sera couché, on se tournera sur le côté droit, ayant les jambes un peu pliées & retirées: la tête ne doit être ni trop haute, ni trop basse; car la tête étant trop élevée, on est sujet aux maladies du cerveau, principalement à la poûmonie, & l'on n'en dort pas si à son aise: lorsqu'elle est trop basse, on a des songes facheux, & le dormir en est beaucoup troublé. On prendra garde encore de n'avoir point les yeux & la bouche ouverte, les yeux d'autant que la vûë en deviendroit courte & foible, & la bouche, parce que cela est fort contraire à la santé. A l'égard des bras, l'on les tiendra croisez, ou à demi courbez.

Pour exciter le dormir.

Prenez roses communes avec un blanc d'œuf battu, mêlez-les bien ensemble & faites-en un bandeau.

Vous pouvez encore faire un bandeau de la graine de pavot.

Baume pour faire dormir.

Prenez huile de noix muscade tirée par expression, & onguent populeum, de chacun une once, moëlle de cerf, huile rosat & de nenuphar, de chacun deux gros, huile tirée par expression des semences de jusquiame & de pavot blanc; extrait d'opium & de safran, de chacun deux gros, ambre gris, musc, civette & huile distilée de bois de roses, de chacun huit grains.

Pour faire ce baume selon l'art, on délaiera les expressions d'opium & de safran avec tant soit peu de bon esprit de vin, puis on les incorporera peu à peu sur un très-petit feu, avec l'huile de noix muscade, la moëlle de cerf & l'onguent populeum, après quoi on y ajoûtera les huiles; & enfin le musc & l'ambre gris pulvérisez, comme on a dit pour le baume apoplectique & incorporé avec la civette.

Ce baume a été inventé pour provoquer doucement le sommeil aux malades, & pour appaiser les maux de tête, qui accompagnent souvent les fievres continuës & quelquefois les intermittentes; pour cet effet on en met quelque peu dans les narines & dans les oreilles; on en oint les arteres des temples & des poignets, & on en frotte même la plante des pieds; on peut aussi le mêler parmi les médicamens qu'on employe aux frontaux secs ou humides; on en frotte legerement le dehors du linge qui doit être appliqué sur le front & contenir les matieres du frontal.

Ceux qui ronflent en dormant sont encore fort incommodez, cela leur

leur arrive ou de ce qu'ils mangent & boivent par excès, ou de ce qu'ils se mettent au lit aussi-tôt qu'ils ont soupé, ou de ce qu'ils ont beaucoup fatigué ou veillé. Mais pour l'ordinaire le ronfler vient d'une pituite crasse, épaisse qui s'oppose à la sortie de l'air, lequel se voulant frayer un passage, rend un son tout-à-fait importun. Il peut être aussi causé de ce que les hypocondres ou les reins étant extrêmement échauffez pour être couché dessus, viennent à comprimer le diaphragme, qui poussant fortement l'air, le fait sortir avec précipitation & choquer avec quelque violence ce qui se rencontre a son passage. Il y en a à qui ce défaut est naturel par le propre vice des organes de la respiration.

Si au déclin des fiévres continuës le dormir est accompagné d'un ronfler & d'un doux souffle, c'est un bon présage.

Tout au contraire dans l'apoplexie le ronfler est mortel. Pour empêcher cette incommodité, un peu avant que de se coucher, on gargarisera la bouche l'espace d'un demi-quart d'heure de vinaigre, le plus fort sera le meilleur: ou bien on prendra une demi-once de conserve de pas d'ane ou de tussilage; ou l'on mettra sous la tête une poignée ou deux d'aneth, ou une dent d'un cheval mort.

DORMIR d'un profond sommeil. *Voyez* CARE.

DOREES. Ce sont des fumées de cerf qui sont jaunes.

DORURE. *Pour dorer les métaux.*

Vous donnerez la couleur d'or aux métaux & aux pierres en cette maniere. Prenez du sel ammoniac, de la couperose blanche, de chacun quatre parties égales; du sel de pierre ou sel minéral & du verd de gris, de chacun trois parties; toutes ces drogues étant réduites en poudre très-menuë, couvrez entierement l'anneau, la pierre ou le métal que vous voulez dorer; mettez-le ensuite au feu pendant une heure, & l'ayant tiré, trempez-le dans de l'urine fraîche, lavez-le, puis après le nettoyez.

Autre méthode pour dorer tous les métaux.

Prenez du verni liquide une livre, de la terebenthine, de l'huile de lin, de chacun une once, mêlez le tout & gardez-le pour votre usage.

Faites bouillir de la colle médiocrement forte avec une tête d'ail, donnez-en jusqu'à huit couches, quand elle sera seche vous polirez très bien le métal, puis broyez le bol arménien avec de la même colle, y mêlant un peu de savon commun & craie noire, qui est le plomb de mer, laissez secher, puis mouillez d'eau claire ce qui doit être doré, & appliquez votre or.

Pour dorer le plomb, pour le faire blanc & toutes autres choses, pourvû qu'on applique la feuille d'étain par-dessus.

Prenez poix noire, huile de terebenthine deux onces, resine tant soit peu; faites fondre tout sur le feu, & faites-en un verni, que vous passerez sur l'ouvrage.

DORURE DES PATISSIERS.

Maniere de la faire, & pour donner couleur à la pâtisserie.

Battez ensemble des jaunes d'œufs & des blancs, & comme si vous vouliez en faire une omelette. Si vous voulez que la dorure soit forte & bien bonne, il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; & si vous voulez que la dorure soit pâle, on ne prendra que le jaune des œufs qu'il faudra délayer avec un peu d'eau.

Et pour employer la dorure mouillez-en une plume, ou une petite brosse douce, ou balet de plume, ou de soie de porc, puis vous en dorerez la pâtisserie.

Si vous ne voulez pas employer d'œufs pour faire de la dorure, vous pouvez détremper un peu de safran, ou de fleur de souci dans du lait, ou vous servir d'œufs de brochet pour faire votre dorure en carême, car cette dorure est maigre.

Vous remarquerez que les Pâtissiers mettent le miel dans leurs dorures pour épargner les œufs.

DOS.

DOS de bahut, ou dos d'âne. Elever les terres en dos de bahut, c'est-à-dire, élever des terres en forme presque ronde sur leur longueur, pour faire égoûter les eaux qui les pourroient gâter. *Voyez* ADOS.

DOSSIERES. C'est le nom qu'on donne à cette partie du harnois d'un limonier de charrete, dans laquelle on engage les limons, & qu'on fait passer par dessus la selle. On la nomme encore SURSELLE.

DOU.

DOUILLE. C'est le trou rond qu'on fait à chaque outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché, & on met le manche dans ce trou, c'est-à-dire, dans cette douille.

DOULEURS *des parties du corps de l'homme ou des bêtes, & les remédes.*

DOULEUR de dent. *Voyez* DENT.

DOULEUR de colique. Consultez le mot COLIQUE. Si les remédes qu'on y a apporté ne vous conviennent pas, vous en pourrez ici choisir quelqu'autre.

Reméde pour la colique bilieuse.

Prenez verni dont on accommode les luts, & quand les tranchées sont fortes, mettez chauffer sur une assiette, trempez-y le bout du doigt & de ce qu'il en peut tenir, laissez-en couler une goutte ou deux dans le nombril, faites chauffer une feuille de papier & mettez-la dessus aussi-tôt que le verni est posé, en même tems il faut avoir une serviette bien chaude pliée en quatre doubles & la mettez sur le papier, aussi-tôt le mal cessera.

Autre reméde contre la colique bilieuse.

Salpêtre purifié ou cristal minéral; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel polychreste de la Rochelle; la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Esprit de vitriol, de souffre, de nitre dulcifié; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Tartre soluble; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel de souffre; la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'a deux scrupules.

Tartre vitriol; la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

Reméde pour la colique néphretique & graveleuse.

Prenez sené fin mondé deux onces, rhubarbe fine deux gros, turbie blanc un gros, hermodates un scrupule, polipode de chacune cinq grains, semence de bouillon, de saxifrage de Genes autant, iris de Florence autant, macis deux gros. Il faut mettre le tout en poudre subtile, & en prendre, lorsqu'on sent la douleur, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Reméde contre la colique néphretique ou renale.

Prenez une poignée de parietaire, mettez-la en infusion le soir dans un pot de terre, & le matin vous la ferez bouillir dans l'eau jusqu'à la consommation de la moitié qui ne doit pas être de plus d'une écuellée: mettez dedans trois petites cullerées de sucre candi, & autant de jus de limon; ayez soin de passer le tout & buvez-le chaud comme un potage, réïtérez cela trois matinées de chaque mois, savoir les derniers jours de la lune & à jeun.

Autre contre la colique néphretique, la pierre, la gravelle.

Sel de Mars; la dose est depuis quatre grins jusqu'à six.

Teinture de Mars; la dose est depuis une dragme jusqu'à une demi once.

Extrait de Mars apéritif; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Esprit de vitriol philosophique; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Esprit de sel; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de cresson; la dose est depuis quinze gouttes jusqu'à une dragme.

Esprit de cochlearia; la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

Conserve de cynorrhodon.

Esprit de nitre dulcifié; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Sel polychreste de la Rochelle; la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Sel de souffre; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Esprit acide de sel armoniac; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de vitriol de Mars: la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Huile de vitriol dulcifié; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à dix.

Esprit de vitriol & de souffre; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de cire; la dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente.

Huile de cire; la dose est depuis deux gouttes jusqu'à dix.

Sel volatile de succin; la dose est depuis quatre grains jusqu'à seize.

Esprit de succin; la dose est depuis dix gouttes jusqu'à vingt-quatre.

Esprit de papier; la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

Tartre soluble; la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

Tartre martial soluble; la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

Tartre émétique soluble; la dose est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Laudanum; la dose est depuis un demi grain jusqu'à deux grains.

Esprit de terebenthine; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Esprit de gomme ammoniac; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à seize.

Crystal minéral; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Pour guérir la colique sur le champ.

Le malade étant bien vuidé par purgations & lavemens. Prenez un quarteron d'huile de noix vierge, une chopine de bon vin rouge, un peu de mitridat & de camomille, le tout bien bouilli ensemble, cela l'empêche sur le champ.

Un jaune d'œuf frais plein d'huile de noix ou d'olive, en fait de même.

Une serviette trempée dans l'eau tiéde en fait de même.

DOULEUR d'estomac. *Voyez* le mot ESTOMAC.

DOULEUR de la goutte. *Voyez* GOUTTE.

DOULEUR de tête. Si la tête fait mal après avoir bien bû, l'on pourra faire un frontal avec serpolet, politric & roses, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux.

II. Dès que la tête commencera a faire mal, il faut manger une pomme ou deux de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere, ou si on voit que l'estomac n'est pas attaqué on pourra boire un bon verre de vin.

DOULEUR *de tête venant de froid.* Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez sur la tête un sachet plein de son, miel & sel fricassé, ou de sauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenouil, baies de laurier & de geniévre, les plus chauds qu'on les pourra endurer, ou frotter les temples avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre. *Voyez* TETE OU MAL DE TETE.

DOULEUR *des yeux.* Les fluxions sur les yeux sont arrêtées par un cataplâme appliqué sur le front, fait de morceaux de limaçons à coquille, incorporé avec la farine, de l'encens & de l'aloës fort agitez ensemble, jusqu'à ce que le tout soit épais comme miel.

Pour la douleur des yeux, il est bon de faire une décoction de camomille, mélilot & semence de fenouil en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souvent, soit appliqué sur l'œil, ou bien mettre dessus du lait de femme avec de l'aubin d'œuf

d'œuf bien battu. *Voyez* les mots d'OEIL & d'YEUX.

DOULEUR. *Pour la douleur d'oreille provenant de cause chaude.*

Inſtilez dedans huile de juſquiame. Prenez huile roſat, & un peu de vinaigre, faites-en une injection en l'oreille, puis appliquez par deſſus un ſachet de camomille, mélilot, graine de lin & guimauves, bouillis dans du lait. Si la cauſe eſt froide, mettez y du cotton muſcat, ou un grain de muſc. Scribonius, priſe fort la ſuie de poix inſtillée chaude dans l'oreille avec un peu d'huile roſat, lorſqu'il y a inflammation.

Pour appaiſer la douleur de ceux qui ſont tombez de haut.

Donnez le poids d'un demi écu de cette poudre avec bon vin, mommie, tormentilles, rhapontique, ſperme de balaine, de chacun une dragme. Ou bien donnez le poids d'un écu de la poudre faite de la ſemence de joubarbe préparée, & de ſucre candi.

Pour calmer la douleur d'une plaie recente.

I. Il faut prendre baume de jardin, grande & menuë conſoude, & peu de ſel, piler le tout enſemble, & le mettre ſur la plaie. Il eſt bon auſſi de diſtiller dans la plaie du jus de nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la plaie; & tenez pour certain que dans trois jours elle ſera repriſe.

II. Prenez pomme d'ormeau, fleurs de mille-pertuis & de romarin, boutons de roſes; mettez le tout enſemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive; ayez ſoin de bien boucher la bouteille, & laiſſez-la expoſée au ſoleil juſqu'à ce que le tout ſoit tellement conſumé, qu'il ſemble être pourri: puis paſſez-le par un linge plusieurs fois, & le reſervez en une fiole pour en inſtiller quelques gouttes dans la plaie.

III. Le plus prompt & ſouverain reméde eſt le jus & marc de la nicotiane, & l'onguent qui en eſt fait. Cet onguent eſt fort ſingulier. Prenez verveine, agrimoine, betoine & pimprenelle, de chacun une poignée; lavez-les ſoigneuſement, étant lavées, eſſuiez-les, pilez-les enſemble dans un mortier, enſuite mettez-les dans un vaiſſeau de terre plombé, avec ſept livres de vin blanc, faites-les bouillir juſqu'à la conſomption de la moitié, le vaiſſeau bien couvert, à un feu clair & lent, puis retirez le vaiſſeau du feu, laiſſez-le refroidir juſqu'au lendemain: paſſez & exprimez les herbes étant encore un peu chaudes, le plus étroitement que vous pourrez par une étamine, ajoûtez-y une livre de poix blanche fonduë à part & paſſée par une étamine, une demi-livre de cire blanche granuleuſe, maſtic & terebenthine, de chacun une once, ſoit fait un onguent de conſiſtance.

IV. Rien n'eſt encore plus ſingulier que de prendre poix grecque, ſouffre & oliban, parties égales, les broyer enſemble avec aubins d'œufs, & après avoir étanché & nettoyé ſoigneuſement le ſang, joindre étroitement enſemble les levres de la playe, appliquer par deſſus avec un linge & cataplâme, puis bander avec compreſſes, & y laiſſer ainſi pendant quelques jours.

V. Ou bien faites bouillir feuilles de chardon beni & farine de froment en vin juſqu'à la conſiſtance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis appliquez par-deſſus de cet onguent, ou lavez la playe avec une décoction de d.nt de lyon.

Reméde plus facile.

VI. Prenez de la fange trouvée ſous les ſeilles & ſceaux, & appliquez-la ſur la coupure, elle ſe fermera auſſi-tôt.

Pour la douleur qui vient des nerfs foulez.

Prenez de la graine d'hieble meure, mettez-la dans une fiole pleine à demi, empliſſez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien, & faites-la bouillir vingt-quatre heure dans un chaudeton plein d'eau chaude; quand l'eau ſera conſumée, il y faudra remettre d'autre eau chaude & continuer pendant vingt-quatre heures; après ce tems ôtez la phiole de l'eau, & mettez-la dans du fumiet dix jours entiers.

II. Vous pourrez auſſi faire de l'huile d'hiebles pour le même effet. Empliſſez un vaiſſeau de terre plombé à demi, de jus de feuille d'hiebles, & verſés-y autant d'huile d'olive, mettés ce vaiſſeau bien bouché avec de la pâte dans un four, après que le pain en eſt dehors, laiſſés-le juſqu'à ce que le jus ſoit conſumé: gardés cette huile pour l'appliquer ſur les nerfs foulés & froiſſés.

III. Appliqués-y de la fiente de bœuf ou de vache fricaſſée avec bon vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier ſauvage malaxé avec graiſſe de chapons, ou huile de tillot, ou de jaſmin.

Pour la douleur qui provient de la piqueure de nerfs.

Prenés limaçons avec leur coquille, broyés-les & appliqués tout auſſi-tôt ſur les nerfs foulés; ou bien faites tremper au ſoleil fleurs de ſureau en huile de noix, & frottés-en le nerf tranché, ou frottés-le d'huile de balſamine.

DOULEUR de cœur. *Voyez* SINCOPE.

DOULEUR de fiévre. *Voyez* FIEVRE.

DOULEUR des hemorroïdes. *Voyez* HEMORROÏDES.

DOULEUR qui arrive aux chevaux. *Voyez l'Article des* CHEVAUX.

D R A.

DRACHME. Terme d'Apoticaire. C'eſt la huitiéme partie de l'once ou ſoixante-douze grains.

DRAGEONS. Terme de jardinage. C'eſt la même choſe que boutures en fait d'arbres, & œilleton en fait d'herbes potageres. Ainſi on dit qu'un arbre dragеone trop, quand il pouſſe trop de petits ſauvageons tout autour du pied: on applique particulierement ce mot à l'acaria, au figuier & aux pruniers ordinaires. On dit auſſi, donner des drageons d'artichauts, c'eſt-à-dire, des œilletons.

DRAP de curée. Terme de chaſſe. C'eſt une toile ſur laquelle on étend la mouée qu'on donne aux chiens quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont priſe.

D R O.

DROGUE. C'eſt un terme général pour ſignifier les épiceries de toutes eſpeces, qui ſervent principalement à la Médecine. On tire les drogues des animaux, des vegetaux & des mineraux. Sous le nom des animaux on comprend les animaux entiers, leurs parties & tout ce qui en provient, comme le poil, les ongles, les cornes, le lait, le ſang & les excremens. Sous le nom de vegetaux on renferme les arbres, les arbriſſeaux, les plantes & tout ce qui en dépend; tels que ſont les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les reſines, les poix, les baumes, les mouſſes mêmes & les champignons. Enfin ſous le nom de mineraux ſont compris les métaux, les mineraux proprement dits, les marcaſſites, les pierres auſſi-bien que les terres & les bitumes.

De ces trois familles, pour parler le langage des Chymiſtes, eſt ſortie une multitude prodigieuſe de drogues. On ne s'eſt point contenté de celles qu'on a trouvé dans ſon propre pays, on en a apporté des pays les plus éloignés, & il s'eſt trouvé que pour l'ordinaire elles ont été le plus employées.

Cependant l'uſage en peut paroître ſuſpect, parce que 1°. Leur origine n'eſt pas connuë. Il y a eu juſqu'ici differens ſentimens ſur l'origine de l'ambre. Il n'eſt pas encore certain que l'ambre jaune, qui ſe trouve ſur les bords de la mer, ſoit de même nature que le foſſile qui ſe trouve en Pruſſe & en Languedoc. 2°. La plûpart des drogues étrangeres ſont falſifiées. La ſcamonée de Meſué eſt à préſent une chimere, celle qu'on nous vend n'eſt point pure, on y méle le ſuc de titimale. Les Gérofles ne proviennent jamais ici dans leur naturel, les Indiens avant que de les envoyer, les font bouillir dans l'eau pour en tirer l'huile & les empêcher de germer. 3°. Ces drogues ſont le plus ſouvent corrompuës à cauſe de l'éloignement des lieux d'où on les apporte, & des mauvais tems qu'elles ont à eſſuyer. C'eſt ce qui fait que la racine de rhubarbe eſt ſouvent cariée, & que celle de ſquine eſt ordinairement pourrie & ſans vertu. 4°. Enfin les drogues du pays ſont toûjours plus proportionnées & quelquefois plus fortes que les étrangeres. Ainſi au lieu du baume du Perou, de Tolut & autres, on peut employer la terebenthine pour l'uſage interne, & l'huile d'hypericum pour l'uſage externe, ſur tout celle de la ſemence par expreſſion. Le frêne ne céde en rien au guaiac. Le buis eſt ſudorifique, & ſon huile eſt excellente contre le mal de dent. Le bois de geniévre vaut mieux que le ſaſſafras. Les Cuiſiniers y trouveront auſſi leur compte. Les ſemences de cumin, de carvi & de fenouil ſont préférables aux aromates étrangeres, dont l'acrimonie cauſtique eſt nuiſible aux viſceres. L'acorus peut être ſubſtitué à la place du gingembre, ou bien la menthe, le fenouil & les autres plantes aromatiques.

DROGUISTE. *Devoir des Droguiſtes.* Il eſt facile de concevoir que ſi les Marchands Droguiſtes ne font attention à leurs obligations, ils ne doivent pas s'attendre à augmenter leurs biens, manquant à ce que dit *S. Thom. 2. 2. q. 77. Art. 1. in corp.* & dans l'Article 26.

I. Les Marchands Epiciers, ou Apoticaires Epiciers ne doivent employer en la confection de leurs Médecines, des huiles, ſirops éventés ou corrompus, ni méler ou employer en leurs ouvrages de cire, aucune vieille cire avec la neuve; ni aux ouvrages de ſucre des vieux ſirops. Tous leurs ouvrages doivent être pareils deſſus & deſſous à peine de confiſcation deſdites drogues, marchandiſes & ouvrages, même d'etre brûlés devant le logis de ceux qui s'en trouveront ſaiſis, de cinquante livres d'amende & de punition exemplaire.

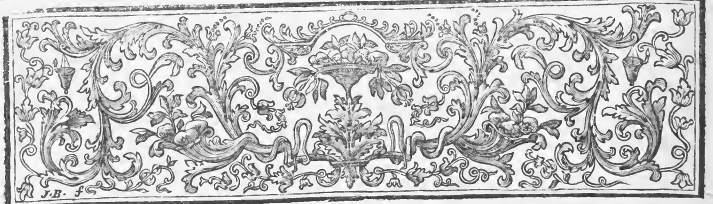
II. Qu'ils conſiderent s'ils ont vendu leurs marchandiſes, drogues, & autres choſes plus qu'elles ne valoient; car ils ſont obligés à reſtituer ce qu'ils ont pris au-delà du prix raiſonnable.

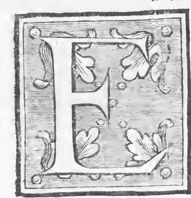
III. Si ſans être maîtres Apoticaires & Epiciers ils ont debité en détail toutes ſortes de marchandiſes d'épiceries & drogueries qui entrent au corps humain, leur étant défendu de les vendre qu'en bâles, caiſſes, tonneaux, barils, panniers ou en ſac & ſous corde, & non point en détail; ni d'entreprendre de les compoſer, &c.

IV. Si ceux qui ont aſpiré à la maîtriſe avoient été en apprentiſſage le tems porté par les Statuts, & avec les qualités requiſes.

V. S'ils ont fait élection de Gardes en gens de bien & ſans autre interêt que celui du Corps & de la Communauté.

VI. Si les Gardes ont eu ſoin de faire exactement les viſites qu'ils ſont obligés de faire tous les ans, & ſur tout pour la réformation des poids, balances & meſures, étant reſponſables des injuſtices qui ſe commettent faute de leur ſoin.





AU. C'eſt un terme général, qu'on donne a pluſieurs ſortes de liqueurs. Les eaux ſont naturelles ou artificielles. Les eaux naturelles ſe diviſent en eaux douces, en eaux minérales & en eaux de mer.

Les eaux douces ſont les eaux de fontaine, les eaux de puits, celles de pluie, de marais ou de mare & de riviere. De toutes ces eaux celles de riviere ſont les meilleures à boire, elles ſont plus battuës, elles contiennent quelque peu de ſel ou de nitre qui les rend laxatives; le ſoleil qui les a échauffé, en a corrigé la crudité. Les autres au contraire ſont ſi malfaiſantes, que ſouvent elles coagulent les humeurs & cauſent des obſtructions à ceux qui en boivent. D'ou vient qu'ils ſont ſujets à pluſieurs maladies, comme le ſcorbut, la paralyſie, la pierre, la colique & l'indigeſtion. Il en faut pourtant excepter l'eau de pluye, qui étant pénétrée des acides de l'air, eſt apéritive & plus déterſive que l'eau commune.

L'EAU de marais ou de mare n'eſt pas bonne à boire, à moins qu'on ne l'ait fait bouillir auparavant. Les jardins doivent leur plus bel ornement aux eaux que l'on fait venir des ſources éloignées, ou a celles que l'on conduit par des canaux. Ces eaux, qui ſont reçuës dans des baſſins, ſervent à arroſer les fleurs, les prez & les herbes potageres. Elles ſont d'une ſi grande utilité, que les jardins ou elles manquent, ſont privez de très-grandes avantages, tant pour l'agrément que pour le profit.

Maniere pour trouver de l'eau.

Entre pluſieurs méthodes dont on ſe ſert pour connoître s'il y a des ſources d'eau dans quelques lieux, en voici une qui paroît la plus aſſurée. Il faut avant le lever du ſoleil, ſe coucher ſur le ventre, ayant le menton appuyé contre terre, & obſerver ſi dans quelqu'endroit il s'éleve une vapeur humide en ondoyant. C'eſt au mois d'Août, de Septembre & d'Octobre qu'on doit faire la recherche des eaux. On doit remarquer que le lieu ou l'on voit élever cette vapeur ne ſoit point mouillé dans ſa ſuperficie. Les montagnes & côteaux ou croiſſent les roſeaux, le creſſon, les baumes ſauvages, l'argentine, les jones & autres herbes aquatiques, renferment preſque toûjours de l'eau dans leur ſein.

Mais ce n'eſt point aſſez que d'avoir trouvé de l'eau, il faut encore voir ſi elle peut étre conduite juſqu'au lieu où on la deſtine, parce que le naturel de l'eau n'eſt pas de monter plus haut que la ſource d'où elle ſort, ſi ce n'eſt par quelque artifice. C'eſt pourquoi il faut que l'on voye avec le niveau le plus juſtement que faire ſe pourra, afin de connoitre combien de pente il pourra y avoir depuis la ſource juſqu'au lieu où ſe doit faire la fontaine, & prendre garde au champ ou ſera l'eau juſqu'au jardin, s'il n'y a point de haut & de bas, ou quelque vallon dans lequel il faudroit paſſer pour aller en droite ligne. Que ſi cela eſt, il faut faire une tranchée, ou rigole de trois ou quatre pieds de profondeur pour mettre ſes tuyaux, ſuivant toûjours le côteau, afin de conduire ſon eau le plus à niveau qu'on pourra, pour ne point perdre de ſa pente.

Que ſi on trouve de l'eau en pluſieurs endroits, comme il arrive ſouvent, il faut qu'on faſſe de petites tranchées ou rigoles, qu'on fera remplir de pierres ou de cailloux, leur donnant de la pente juſqu'a la principale ſource, pour amaſſer & faire venir toute l'eau au méme lieu, & après enfermer toutes les eaux d'un bon conroi qui ſoit fait à la profondeur néceſſaire, ce qu'on connoitra par les tranchées qu'on fera pour loger & employer ce conroi, dans leſquelles l'humidité paroitra: ſi c'eſt en terre glaiſe, il n'eſt pas de beſoin d'autre conroi que la glaiſe même, pourvû qu'elle ſoit bien pétrie avec les pieds, & un peu d'eau.

Il faut que l'on ſe donne bien de garde de forcer trop la ſource, penſant la lever plus haut, parce qu'elle pourroit s'en aller par quelque canal ſouterrain.

Toute l'eau étant bien ramaſſée & retenuë, il faut faire bâtir un regard bien cimenté, qui ſoit ſur le chemin où ſe doit faire la conduite de leau, a dix ou onze toiſes de la ſource plus ou moins, ſelon la commodité des lieux, il n'importe, pourvû qu'il n'y ait point de pente perduë. Le regard ſe doit bâtir de la grandeur que vous jugerez ſuivant la quantité d'eau qui eſt en votre ramas.

Vous connoitrez cette quantité d'eau jaugeant avec un pot de terre, ou pluſieurs de cette maniere. Vous ferez faire un trou rond a la panſe du pot d'un pouce ou deux, ou trois de diametre, & aprés vous ferez entrer l'eau dedans. Si toute l'eau paſſe par le trou du pot lorſqu'il eſt tout plein, c'eſt la quatité d'eau que vous pouvez avoir; mais ſi l'eau paſſe par deſſus le pot, & par le trou, il faut augmenter le trou, & faire enſorte que l'eau ne paſſe point par deſſus, enſuite vous meſurerez le diametre du trou du pot; s'il y a deux, trois quatre & ſix pouces de diametre, plus ou moins, c'eſt la quantité d'eau que vous pourrez avoir.

Le regard étant bien bâti de bonne matiere, il faut faire tomber l'eau dedans par le moyen d'une pierrée qui conduit à l'eau dans un petit dallot par lequel elle tombera dans le regard au devant duquel il faut faire une coiffe de plomb ou de cuivre qui ſoit percée d'un trou de la groſſeur d'un petit pois, pour empécher qu'il n'entre quelqu'ordures dans le regard; il faut encore faire une autre coiffe de cuivre ou de plomb qui ſoit percée comme la pomme d'un arroſoir, ou un peu plus groſſe, comme pour paſſer la tête d'une groſſe épingle. Cette coiffe ſert a mettre au devant du trou ou doit paſſer l'eau, pour retenir les grenouilles, le limon, ou les ordures qui peuvent s'engendrer dans les tuyaux & canaux. Il faut auſſi ſe rendre bien ſoigneux de nettoyer le regard & la coiffe, le plus ſouvent c'eſt le meilleur, tant pour conſerver l'eau, que les canaux & tuyaux.

Je trouve que les tuyaux & canaux de terre ſont extrémement bons étant bien emboitez l'un dans l'autre comme il faut: mais on doit faire une petite maſſonnerie dans le fond de la tranchée d'environ un pied de large & de haut, ſur laquelle il faut poſer les tuyaux pour les conſerver, parce que la terre eſt ſujette à s'enfoncer, ce qui fait ſouvent briſer les tuyaux; pour bien faire il les faudroit maſſonner tout à l'entour avec du ciment, il n'y faudroit plus retourner.

Pour éviter une plus grande dépenſe, on pourroit ſe ſervir de tuyaux de bois d'orme, d'aulne & de chéne, les faiſant creuſer & percer avec une groſſe tarriere de Tourneur ou de Tonnelier: ces canaux peuvent étre percez de ſept pieds de long, ceux de chéne ſont les meilleurs pour durer. Dans ceux de bois d'aulne il s'y engendre des herbes qu'on appelle queuës de renard, qui rendent l'eau rougeâtre, c'eſt pourquoi je ne ſuis pas d'avis que l'on s'en ſerve, pourvû qu'on puiſſe en avoir de chêne ou d'orme, encore que l'orme ſoit ſujet a ſe fendre, néanmoins il ſe conſerve dans des terres humides & marécageuſes.

Après que les tuyaux de bois ſeront percez, il faut les faire joindre enſemble. Pour cela il eſt néceſſaire de faire des viroles de fer de trois pouces de diametre, ou de quatre, leſquelles doivent etre bien affilées & aiguiſées avec une lime, afin qu'elles puiſſent entrer plus aiſément dans le bois des tuyaux. Il faut auſſi qu'elles avancent trois pouces & demi dans chaque bois de tuyaux. Il eſt fort aiſé de poſer les tuyaux de bois, pourvû que vous les faſſiez mettre dans la tranchée qui ſera bien applanie; & après qu'ils ſeront dedans, il faut poſer une virole entre deux tuyaux juſtement au milieu d'entre les deux; & a l'autre bois il faut frapper avec un gros maillet juſqu'a ce que les deux bouts des tuyaux ſe joignent & touchent l'un contre l'autre, & continuer ainſi juſqu'a ce que vous ayez aſſemblé tous vos tuyaux. La jointure doit étre recouverte de poix. Enfin il faut un bout de tuyau de plomb qui ſoit ſoudé à la coiffe par un bout, & par l'autre attaché avec deux clous au tuyau de bois, comme ſi s'étoit une plaque de plomb; mais il faut attacher du cuir entre le plomb & le bois, pour empêcher que l'eau ne paſſe entre deux. Il eſt auſſi néceſſaire que la place de la plaque de plomb ſoit entaillée dans le tuyau, & après il faut appliquer du ciment a feu tout à l'entour en aſſez bonne quantité.

Les tuyaux de bois étant tous poſez juſqu'au regard de la fontaine, il faut ſe ſervir pour le reſte de tuyaux de plomb, leſquels ſe doivent appliquer de méme façon que j'ai dit ci-devant. Chacun ſait qu'il faut des robinets aux regards, tant pour ſervir à la vuidange que pour faire monter l'eau, parce qu'on peut facilement en avoir chez les Fondeurs; je n'en traiterai pas ici.

On peut poſer des tuyaux de terre ſans faire la dépenſe de les entourer de ciment; mais il ne ſe fera rien de durée ſi vous ne faites la petite muraille par deſſous.

Pour empêcher que le faix de la terre ne briſe vos tuyaux, il faut avoir un bout de tuyau de plomb depuis la coiffe du regard juſqu'au tuyau de terre, & le ſouder avec du ciment a feu, & ce juſqu'au lieu ou ſe doit faire la fontaine.

LES EAUX minérales ſont ou chaudes ou froides. On compte parmi les eaux chaudes celles de Bourbon, de Vichi, de Baleruc & d'Aix. On ſépare de ces eaux des parties de ſouffre, c'eſt ce qui fait croire qu'elles tirent leur chaleur des mines de ſouffre par où elles paſſent, en emportant avec elles des ſels ſulphureux qui peut-étre ſont accompagnez de particules de fer. Ces eaux ſont fort bonnes quand on les prend ſur les lieux, contre les rhumatiſmes, la goutte ſciatique, la paralyſie, l'apoplexie, la léthargie & les humeurs froides. Car quand on les tranſporte, elles perdent leur vertu, qui ne conſiſte que dans les eſprits volatils qui ſe diſſipent par le mouvement.

On met au rang des eaux minérales froides celles de Forge, de Sainte Reine, & de Paſcy près de Paris. Elles ont des qualitez differentes, elles ont pourtant cela de commun qu'elles ſont apéritives.

L'eau de Sainte-Reine contient peu de ſel, & ne contient en apparence aucunes particules minérales; elle a une choſe particuliere, c'eſt qu'elle ſe conſerve pluſieurs années ſans perdre ſa vertu. M. Dodart en a conſervé pendant vingt-cinq ans.

Les eaux de Forges & de Paſcy ſont emprintes de parties ferrugineuſes & vitrioliques.

Eaux minérales artificielles.

Les eaux minérales naturelles ſont des tréſors que Dieu ouvre libéralement en faveur des hommes, puiſqu'étant chargées de riches dépouilles & des merveilleuſes qualitez des minéraux, elles ſemblent

nous fournir toutes sortes de remédes sans dépense & sans frais, pour la guérison de nos maladies. Mais ce tresor commun à tout le monde est souvent fermé aux pauvres, qui en étant éloignez, n'ont pas dequoi satisfaire aux frais d'un long voiage, ou étant sur les lieux ils n'ont pas le moïen de soûtenir leur vie sans travail, ou manquent de retraites pour user de ces precieux remédes; en quoi les grands du siecle travailleroient pour le Ciel en terre, si proche de ces sources, ils bâtissoient des hôpitaux pour la commodité des pauvres malades, qui demeurent vuides dans cette plenitude, & indigens au tems même où ils devroient recevoir un secours si favorable.

C'est ce motif qui m'a obligé de communiquer en faveur des pauvres, certaines eaux minerales artificielles, que l'experience m'a fait connoître être très-salutaires à la guérison des maladies, particulierement de celles qui sont longues & rebelles, dont les pauvres se pourront utilement servir, sans qu'elles empêchent leur travail, & sans que la dépense ni la difficulté de les préparer puissent en empêcher l'usage.

Pour faire l'eau vegetale, il faut préparer le Tartre de la maniere qui suit.

I. Prenez une demi livre de Tartre bien épuré, & mêlez-la avec une once de Limaille d'Aiguille; faites bouillir dans un pot de terre vernisé quatre livres d'eau de pluie, versez-y doucement le mélange du Tartre & de l'Acier, faites-les bouillir ensemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulez-les aussi tôt au travers d'un blanchet, agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant seche sera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez user dans les obstructions, depuis un scrupule jusqu'à une drachme.

II. Prenez une once & demie de Tartre Martial, bien pulverisée, faites bouillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau boût, jettez la poudre peu-à-peu, laissez bouillir le tout une heure durant, & étant refroidie, vous verserez par inclination cette eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inferieur, & particulierement du foie & de la ratte. Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin a jeun, trois heures avant le diner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin des vingt jours.

Il a été communiqué au public depuis peu une maniere d'eau vegetale, dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous agréera davantage.

III. Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere mesure de Paris, que vous verserez toute bouillante dans une terrine, ou vous aurez mis une demi once de Créme de Tartre calciné; il se fera une ébulition qui durera peu; vous aurez l'eau vegetale à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere, pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

IV. Pour calciner le Tartre vous en mettrez une livre sur les Charbons ardens, jusqu'à ce qu'il soit blanc; puis le mettant dans une terrine, vous y verserez dessus une pinte d'eau bouillante, que vous laisserez refroidir pour avoir le Tartre calciné, que vous emploierez à faire l'eau vegetale. Pour rendre l'eau vegetale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre goutes d'esprit de Nitre.

V. Prenez deux onces de Tartre de Montpellier pulverisé, & une drachme de Limailles d'Acier ou du Fer tout pur, & non préparé, faites bouillir vingt pintes d'eau dans une grande chaudiere, & quand l'eau boût, mettez-y la poudre peu-à-peu, puis laissez bouillir le tout une heure, & l'ôtez du feu. Quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement par inclination dans d'autres vaisseaux, ou la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort aperitive, desopile les parties du ventre inferieur, prévient les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles; vous vous en servirez comme de la précedente.

VI. Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluie ou de riviere, dont vous remplirez un vaisseau de gré ou de terre, mettez-y une demi-once de Coupetose ou de Vitriol Romain du plus verd & clair sans le piler, & si le vaisseau est plus grand à proportion; puis vous le boucherez, afin que l'air n'y entre pas, vous le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & vous le laisserez ainsi infuser, sans le remuer, deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems vous tirerez le tiers, ou plus de la moitié de l'eau, doucement tant qu'elle se retirera claire, pour cela vous vous servirez d'une tasse ou d'une cuillere, sans remuër l'eau, de crainte de mêler le fond; & quand vous aurez encore laissé rasseoir cette eau durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers, & puis vous laisserez les fondrilles, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais qui est reservé pour d'autres usages. Vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, plûtôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point. Pour cela on pourra se servir d'un entonnoir, en mettant sur son ouverture un linge blanc pour passer & faire couler l'eau claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau après avoir été purgé, & vous en prendrez tous les matins deux ou trois verres, pendant quinze jours ou trois semaines. Vous en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guérit les chaleurs du foie & des reins, la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur; elle est utile à la guérison de l'Hydropisie, dépendante de la même intemperie, & de toutes les maladies qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres. On s'en sert heureusement dans les fiévres intermittentes: mais je ne puis taire ce que j'ai connu par experience, que cette eau guérit miraculeusement les fiévres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson, ce que vous pourrez reïterer en d'autres accez. Si vous trouvant à la campagne, vous n'avez pas de cette eau préparée, vous prendrez douze grains de Vitriol Romain, que vous ferez infuser durant douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ai à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, selon les necessitez dans lesquelles les pauvres consulteront le Medecin charitable, & c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles, par-dessus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualitez veneneuses d'Arsenic, qui cause de très-mauvais effets.

Pour ce qui est des fondrilles ou le dernier tiers qui se trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les plaies, ulceres, érésipeles, dartres, brûlures, gâles & autres infections de la peau; vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées: & ce qui est de grande épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est très-propre pour leur faire des Lavemens.

VII. Prenez une livre de Limaille d'Acier, & deux livres de Tartre de Montpellier, que vous mettrez dans une terrine vernisée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere, & lorsque la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous separerez la matiere en deux parties, desquelles l'une sera destinée pour être sechée petit à petit sans feu ni Soleil, pour en faire des pâtes, qui seront gardées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse, vous verserez une chopine d'eau de vie, que vous retirerez lorsqu'elle aura pris une teinture rouge, qui sert environ après quatorze ou quinze heures, vous en verserez de nouvelle sur cette matiere, & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susdite ne donne aucune teinture à l'eau de vie. Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hipocras, mettant un quarteron de Sucre ou environ sur une livre de cette liqueur, dont on pourra pendre une cuillerée à jeun, ou bien en mettre quelques goutes dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toutes sortes d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susdite, qu'on peut appeller Pierre d'Acier, vous en ferez des eaux minerales artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de cette pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur. Vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours, pour corriger l'intemperie chaude du foie & de la rate, & desopiler toutes les parties du mesentere & des visceres.

VIII. Prenez six onces de Vitriol Romain: mettez le dans un pot de terre vernisé, qui ne contienne gueres plus que la matiére que vous y mettrez, faites fondre ce Vitriol sur un petit feu de Sarment, remuant sans cesse la matiere avec un petit bâton de bois, pendant trois quarts d'heure. Cela fait, laissez refroidir, étant refroidi, cassez le pot & tirez-en la pierre formée de Vitriol, que vous trouverez au dedans, & dont voici l'usage.

Prenez de la grosseur de deux féves de cette pierre, faites l'a infuser dans une bouteille de verre avec un pot ou trois chopines d'eau de riviere l'espace de dix-sept ou dix-huit heures, la bouteille étant bouchée, & pendant les chaleurs de l'Eté, lorsque vous vous en voudrez servir, prenez doucement la bouteille, de peur que l'eau ne se trouble, & beuvez en deux verres le matin a jeun, quatre heures avant manger, continuant quatre ou cinq matins de prendre la même chose.

Vous pouvés encore en prendre tout autant chaque soir en vous couchant, après avoir mediocrement soupé. Cette eau est fort bonne contre la colique renale, pour rafraichir le foie, & pour exciter l'appetit.

L'EAU *de mer est âcre & salée*. Il y a toute apparance qu'elle prend sa salure du Sel Gemme qu'elle détrempe. On trouve encore d'autres eaux salées dans quelques étangs. On en voit un auprès d'Orange.

EAU BENITE. Outre toutes ces eaux, il y en a encore une, laquelle quoique naturelle, en est pourtant distinguée par les Cérémonies & les prieres des Ministres de l'Eglise. On voit que c'est de l'Eau-Benite, dont je veux parler: Elle sert à procurer des graces pour le temporel. Elle est très-utile pour avoir abondance de bien. Elle ne contribuë pas peu à la sainté du corps & de l'ame. Elle a le pouvoir de chasser les Demons, de dissoudre les charmes & les enchantemens, de préserver de tomber dans beaucoup de maladies, de les guérir. Elle est bonne contre les maladies contagieuses & le mauvais air, contre la grêle, les tempêtes & les intemperies des saisons, & généralement contre les embûches du Demon & ceux qui sont a lui, qu'elle reprime puissamment & qu'elle empêche de nuire aux hommes comme on le peut connoître par les prieres dont l'Eglise se sert en la benissant. On voit son antiquité dans l'histoire de l'Eglise, & les effets merveilleux qu'elle a produit & qu'elle produit encore tous les jours quand on l'emploie avec foi & religion. Ainsi c'est une pratique loüable de faire benir les maisons qu'on a fait faire, qu'on a loüées, ou qu'on a achetées, de garder toûjours de l'Eau-Benite dans la maison, d'en porter dans les vergers, dans les terres, & dans les vignes, pour conserver les fruits des accidens qui peuvent survenir, comme beaucoup de personnes de pieté le pratiquent avec une utilité visible, & d'en porter même sur soi.

LES EAUX artificielles sont celles qu'on a inventé pour differens usages. Les unes ne servent qu'à l'embellissement de la peau ou à la garentir de quelques petites elevations. Les autres regardent le soulagement des malades ou leur guérison. Quelques-unes sont pour le goût & l'odeur.

EAU Souveraine pour beaucoup de maux. Il y a une eau qui ne coûte pas six deniers la pinte, dont la composition est-ci après.

Elle guérit de tous maux d'yeux & les tayes naissantes a la reserve des tayes formees, pour lesquelles il faut recourir a l'operation de la main: Elle empêche la petite verole de marquer; cette eau guérit les brûlures, gales, gratelles, dartres, érésipeles les vieilles plaies, &

& ulceres curables: appaise la douleur des incurables, la teigne sans causer de douleur, les Lepres naissantes, & soulage les inveterées.

Composition de l'eau. Prenez deux gros de Couperose blanche, & un gros de Verd de gris, du meilleur: pulverisez le tout & mettez le dans un pot de terre verni, ou de grais, jettez dessus trois pintes d'eau chaude; remuez le tout ensemble avec une espatule de bois, ou petit bâton.

Cette composition est bonne pour les yeux, les gales & gratelles qui ne sont point inveterées: mais pour les gales & gratelles inveterées, les dartres, les érésipeles, les vieilles plaies, les ulceres, & sur tout la teigne & la lepre, on la fera trois à quatre fois plus forte; c'est-à-dire que sur trois pintes d'eau ou mettra six à huit gros de Couperose, & trois à quatre gros de Verd de Gris.

Usage de cette eau. I. Toutes les fois qu'on voudra s'en servir, ou en donner à quelqu'un, on la remuëra avec l'espatule, afin que la matiere se répande par tout également, car elle va au fond.

II. Pour les maux des yeux, on les lave de cette eau, par dehors, & on en fait couler dedans avec le bout du doigt par le coin de l'œil, renversant la tête, ou se couchant sur le dos. Si le mal est violent, on peut s'en servir à toutes les heures de jour; cela cuit un peu d'abord, mais la douleur cesse en un moment: l'experience a fait voir que ce reméde est souverain.

III. Pour la gale & gratelle inveterées, dartres, érésipeles, vieilles plaies & ulceres: appliquez sur le mal deux linges blancs de lessive, trempez dans cette eau, que vous tiendrez toûjours mouillez si vous voulez guérir promptement; l'un sera delié qu'on mettra sur le mal, l'autre sera gros & plié en quatre doubles, qu'on appliquera sur le delié. Si par negligence on laisse secher ces deux linges, le delié s'attachera a la plaie, & l'écorchera quand on voudra le lever; pour empêcher cela, on mouillera le gros linge qu'on appliquera sur le deliée, & quand le delié sera imbibé il se levera sans rien écorcher.

IV. Pour la brûlure vous y appliquerez des linges comme dessus.

V. Pour empêcher la petite verole de marquer: quand elle sera venuë à supuration, vous y appliquerez deux linges mouillez bien deliez que vous ne laisserez pas secher.

VI. Pour la teigne on applique sur la tête rasée deux linges mouillés comme dessus, l'un delié, & l'autre gros en trois ou quatre doubles, qu'on ne laissera point secher; on guérira d'ordinaire en un mois, sans aucune douleur. Les remédes communs composez de Poix, écorchent, & causent des douleurs effroiables.

VII. Pour la lepre naissante, & inveterée, vous la frotterez jusques à l'écorcher, puis vous la bassinerez de cette eau; & appliquerez des linges mouillez comme pour la teigne.

VIII. Pour les maux ci-dessus qui ne sont pas inveterez, à la reserve de la lepre & de la teigne, on pourra guérir sans se purger: neanmoins si on se purge, on guérira plus promptement, plus surement & sans crainte de rechûte.

EAU pour les fiévres. Il faut prendre trois livres d'eau de fontaine, la mettre bouillir a feu clair pendant un quart d'heure, & mettre dans cette eau une demi drachme de Safran, & autant de cœur de Lievre; ces deux drogues doivent être envelopées dans un morceau de toile neuve pilée en deux doubles. Ensuite on en prendra trois ou quatre onces une heure après l'accez de la fiévre, & le lendemain on en prendra autant a la même heure qu'on aura pris la premiere; & si la fiévre revient, il faut recommencer jusqu'a ce que la fiévre soit passée; ce reméde est bon pour toutes les fiévres d'accez, & il se prend de même pour toutes les autres.

1. Qu'il faut un poêlon bien propre pour y faire bouillir l'eau.

2. Qu'il faut mettre le sachet bien lié où sont le Safran & le cœur de Lievre quand l'eau boût, on commence a bouillir.

3. Que les enfans & les foibles en peuvent prendre trois onces, & les autres quatre.

4. Qu'il faut être à jeun depuis deux heures, & prendre un bouillon deux heures après la prise, & dîner ou souper ensuite a l'ordinaire.

5. Qu'il ne faut point prendre alors d'autres remédes.

6. Que ce reméde n'a que le goût d'une bonne eau, qu'il ne cause point de maux de cœur, ni d'autres accidens ou incidens, comme fait quelques fois le Quinquina si renommé.

7. Que le propre de ce reméde est de fixer les humeurs qui causent la fiévre, lesquelles étant fixées il faut purger le malade avec prudence suivant son temperament & son besoin, si déja il n'a été purgé auparavant, ou qu'il ne l'ait pas été assez.

8. Que ce reméde qui est très facile à prendre, est excellent contre toutes les fiévres intermittentes, & principalement contre la fiévre quarte qu'il guérit infailliblement. Quant à la fiévre continuë on n'en promet pas la guérison, quoi qu'il ne puisse pas, à ce que l'on croit, préjudicier au malade quand il le prendroit.

9. Qu'il n'est pas necessaire que l'eau soit chaude quand on la boit.

10. Qu'il faut conserver cette eau dans des phioles de verre bien propres & bien bouchées pour s'en servir dans le besoin. Elle se conserve long-tems.

11. Que le cœur de Liévre doit être en poudre; pour cet effet on le fait secher doucement dans un four, & on le met en poudre ensuite.

EAU CELESTE. Vous aurez grand soin de bien choisir les drogues suivantes, ensorte qu'il n'y en ait aucune de gâtée ou sophistiquée: Canelle fine, Gérofle, Noix Muscades, Gingembre, Zedoüaire, Galanga, Poivre blanc, de tout cela une once; six plures de bons Citrons, deux poignées de Raisins de Damas, autant de Jujubes, poignée de moëlle d'Hiebles, quatre poignées de graine de Geniévre qui soient bien meures, une poignée de semence de Fenouil verd, autant de fleurs de Basilic, autant de fleurs de Mille-Pertuis, autant de fleurs de Romarin, autant de fleurs de Marjolaine, de Pouillot, de Stecados, de Franc Sureau, de Roses Muscades, de Ruë, de Scabieuse, de Centaurée, de Fumeterre & d'Agrimoine, deux onces de Spica-Nardi, autant de bois d'Aloës, autant de graine de Paradis, autant de Calami Aromatici, autant de bon Macis, autant d'Oliban, autant de Sandal Citrin, une drachme d'Aloës épatique, Ambre fin, Rhubarbe deux drachmes. Toutes ces drogues étant assemblées & bien conditionnées, on pilera celles qui doivent être pilées & pulverisées, & on mettra le tout bien mélangé dans un grand alambic de verre fort, d'un pied & demi de hauteur, & vous verserez de bonne eau de vie sur ces drogues, ensorte que l'eau de vie surnage au moins de trois travers de doigt au dessus des drogues. Puis aiant bien bouché l'alambic, de crainte d'évaporation, il faut mettre l'alambic dans du fumier de Cheval bien chaud en digestion l'espace de quinze jours, ensuite on le mettra en distillation au bain-marie toûjours bouillant, après l'avoir muni de son chapiteau & de son recipient, l'un & l'autre bien luttez & scellez: on sera attentif à la distillation, ensorte que lorsque l'on s'apercevra que ce qui tombe dans le recipient, changera de couleur, on doit aussi changer de recipient & remettre la premiere eau qui a distillé dans l'alambic pour la purifier de son phlegme par une seconde distillation, & cette seconde sera la vraie eau celeste.

Quand vous verrez cette seconde eau changer encore de couleur tirant sur le roux, vous la mettrez en reserve bien bouchée dans un bocal de verre fort, puis vous delaierez une demi livre de bonne Theriaque avec autant de fine Terebenthine de Venise & d'huile d'Amande douce, vous mélangerez tout cela avec le marc qui est resté dans l'alambic, & vous pousserez la distillation au feu de sable violemment pour avoir la vraie huile de Baume, qui doit être comme du Miel clair.

PROPRIETEZ. Si l'on se frotte le matin avec cette eau le front, la paupiere des yeux, le derriere de la tête, & sur la nuque du col, elle rend la personne prompte & habile à bien apprendre; fortifie la memoire, aiguise les esprits & conforte merveilleusement la vûë.

En la mettant avec un morceau de cotton dans les narines, c'est un souverain cephalique pour purifier le cerveau de toutes superfluitez, humeurs froides & catharreuses. Si de trois jours l'un on en boit une cuillerée, elle maintient la personne en force, en vigueur & dans un embonpoint, tel que la beauté se conserve jusqu'à l'âge decrepite. Elle est souveraine contre la courte haleine, & la rend agréable en adoucissant les organes du poûmon & le guerissant lorsqu'il est gâté. Si on en donne de tems en tems à un lepreux, elle repare si bien son foie qu'elle cause une prompte guérison. Elle est si bonne contre les venins & poisons, que si l'on en verse sur un Crapau ou autre Insecte venimeux seulement six goutes, on le voit mourir soudainement.

Il n'y a point de restaurant qui puisse égaler la vertu substantielle de cette eau divine; car non seulement on peut se passer de boire & de manger durant vingt quatre heures, quand on en a avalé le matin une cuillerée: mais même si l'on en met dans la bouche d'un agonisant & qu'il la puisse avaler, elle lui redonne de la vigueur & lui rend l'usage de la parole, & de la raison s'il la perduë.

Elle sert à rompre la pierre & la gravelle, dissipe la retention d'urine & l'ardeur brûlante de la verge. Elle soulage notablement les éthiques, asmatiques & hydropiques, les gouteux même s'en peuvent servir utilement par fomentation. Elle garantit de la peste & de toute fiévre si maligne qu'elle puisse être; en un mot on peut appeller cette eau celeste, une medecine universelle.

EAU CLAIRETTE, qui purge fort doucement par le haut & par le bas. Elle est fort agreable au goût. Pour la garder elle doit être mise dans une bouteille de verre bien double, & bien bouchée.

Composition de l'eau clairette.

On prendra deux drachmes de verre d'Antimoine très-subtilement pulverisé, & une livre & demie de Vin d'Espagne, qu'on fera macerer ensemble à très-petit feu pendant une semaine, dans un matras bien bouché, le remuant & agitant de tems en tems, puis on passera la liqueur par le filtre; & y aiant ajoûté & mêlé quatre onces de Sucre rafiné, & deux goutes d'huile de Canelle, on gardera cette eau clairette pour s'en servir à l'occasion.

Autre eau clairette. Composition de la teinture.

Prenez une once de poussiere de Cochenille, que vous mêlerez, ensuite vous ferez bouillir une chopine d'eau dans une cornuë de verre, dans laquelle vous jetterez une demi-once d'Alun commun & deux gros de Crême de Tartre, quand ces deux sels seront dissous vous y vuiderez votre poussiere de Cochenille, & toute la liqueur deviendra d'un rouge si foncé qu'il paroîtra noir; on vuide après par inclination la liqueur teinte, & l'on y ajoûte sur le marc de l'eau que l'on fait bouillir de nouveau pour achever de tirer toute la liqueur qui étoit encore contenuë dans le marc: on conserve cette liqueur ou teinture pour teindre l'eau clairette au degré de rougeur que l'on veut.

Composition de cette eau.

Aïez un pot de très-bonne eau de vie, la plus claire qu'il se pourra, & sans aucun mauvais goût, mettez-y deux drachmes de Canelle, quatre Clous de Gérofle, & environ trente grains, ou demi-drachme de Macis, ou fleur de Muscade, le tout concassé: laissez votre composition sans l'exposer au feu ni au Soleil pendant vingt-quatre heures, en remuant votre liqueur quatre ou cinq fois pendant ce tems, c'est-à-dire, en donnant du mouvement à la liqueur qui doit être dans la cornuë bien bouchée: les vingt-quatre heures étant écoulées, vous y ajoûterez de votre teinture de Cochenille jusqu'a ce qu'elle ait teint votre eau de vie de la couleur que vous souhaitez, & une demi-livre de Sucre; vous boucherez ensuite votre cornuë, & après lui avoir donné du mouvement, vous la laisserez environ douze heures, ensuite vous filtrerez votre liqueur par le papier gris, & l'eau clairet e est faite.

EAU *clairette d'Armenie.* Vous prendrez six livres des plus belles Cerises griotes que vous pourrez avoir: après en avoir ôté la queuë & le noiau, vous les mettrez au fourneau dans une bassine bien nette avec une pinte d'eau de fontaine, & vous les ferez bouillir durant une grande heure: mais ensuite vous les passerez a le chausse ou étamine en les écrasant, & du jus qui en sortira vous en ferez un sirop en y mettant trois livres de Sucre fin, quatre onces de Canelle, une once de Clous de

de Gérofle, une bonne Muscade, une once de Cardamomum, quatre grains de Musc, autant d'Ambre gris broïé au mortier avec du Sucre candi, le tout legerement concassé. Quand le sirop sera fait & bien clarifié vous le mélerez avec quatre pintes de bonne eau de vie dans un grand bocal, que vous boucherez bien & l'exposerez au gros Soleil durant quinze jours, & vous aurez d'excellente eau clairette.

Le marc qui vous restera de ces drogues, est bon pour faire de l'Hypocras commun en y ajoûtant du Sucre en la maniere que nous dirons dans le mot d'Hypocras.

EAU *admirable pour la pierre, la gravelle, la Colique, la retention d'urine, les flegmes, & pour aider à expulser le calcul par le conduit de la verge, & pour empêcher la génération de la pierre ou du calcul.*

Prenez quatre livres de Fraise ou un plein chapeau: deux livres de Saxifrage, tiges & feuilles; une livre d'Hedera terrestris; une demi-livre de Virga aurea; deux poignées de Sesedi, ou Siler montanum: quatre livres de Sucre candi pilé & tamisé; huit livres d'eau de vie. Mêlez tout dans un grand vase de terre bien bouché & exposez-le dans une cave fraîche pendant quinze jours. Il faut premierement faire un lit dans le vase, d'Hedera terrestris, savoir de feuilles, sommitez & baies qui s'y trouvent, & un lit de Fraises, un de Virga aurea, & un de Sure candi pilé, & ainsi continuer & agencer le tout, & mettre l'eau de vie par-dessus; les quinze jours passez, mettez tout dans une vessie de cuivre avec son refrigeratoire bien lutté, qu'on distille comme quand on fait l'eau de vie, avec un feu moderé jusques à ce qu'il ne se passe plus rien; vous mettrez l'eau qui sera passée dans le recipient ou dans une fiole bien bouchée. Avant que de vous en servir vous y ajoûterez sur chaque livre de cette eau quatre onces de Sucre candi en poudre, & vous l'y laisserez dissoudre pour la rendre plus douce, plus agréable & plus efficace.

Usage & dose.

On en donne le matin à jeun une once, trois heures avant que de manger, & l'on peut continuer trois jours de suite, & à toute heure selon la necessité; elle se prend par précaution le vingt-huit de la Lune de chaque mois. Quelques Medecins disent qu'il faut donner cette eau dans un vehicule pour aider sa vertu à être portée aux reins, mais elle a assez de vertu d'elle-même sans y rien ajoûter, de peur d'augmenter la cause efficiente de la pierre ou de diminuer la vertu qu'elle a d'ôter & d'empêcher la cause formelle, qui sont les deux causes générales qui concourent à la génération des calculs; & cette eau fait merveille pour empêcher leur formation. Son effet n'est que peu sensible, cependant il arrive quelquefois que les urines sont un peu plus chargées de sable ou de flegmes qu'à l'ordinaire, & quelquefois elles ne le sont point: mais son effet ne laisse pas d'être très-certain & profitable; ainsi que l'experience nous le fait connoître tous les jours par ceux qui en usent.

Cette eau ne se peut faire qu'à la fin du Printems à cause de la difficulté qu'il y a de trouver certaines plantes qui y entrent.

EAU *Phagedenique pour les ulceres.* Cette eau est un mélange de Sublimé & d'eaux de Chaux. Mettez une livre de Chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude. La Chaux aïant trempé cinq ou six heures & s'étant rassise au fond, versez l'eau par inclination & filtrez-la. C'est ce qu'on appelle eau de Chaux. Sur chaque livre de cette eau on ajoûte quinze ou vingt-grains de Sublimé corrosif en poudre, qui la font jaunir d'abord; on les agite long-tems ensemble dans un mortier de verre ou de marbre & l'on se sert de cette liqueur pour nettoier les vieux ulceres, elle mange les chairs superfluës. On l'emploie aussi dans la gangrene en y ajoûtant de l'esprit de Vin & quelquefois de l'esprit de Vitriol.

L'EAU *de Chaux* est dessicative appliquée exterieurement; on en fait prendre aussi par la bouche mêlée avec du Sirop Violat pour les ulceres du poûmon & de la poitrine, on en mêle encore dans du Lait qu'on veut prendre pour empêcher qu'il ne se caille dans l'estomac: la dose de l'eau de Chaux est depuis une once jusqu'à quatre, elle cause ordinairement beaucoup de soif.

EAU *de Noix vertes.* Prenez des Noix vertes, coupez-les par roüelles, pilez-les dans un mortier, & distillez-les à petit feu dans un alambic de verre, ou chapelle de gré ou de terre. Gardez soigneusement l'eau qui en sortira dans des bouteilles de verre bien bouchées avec de la cire & du parchemin dessus. Vous aurez soin de mettre dans chaque bouteille une once de Sucre. Puis vous les exposerez au Soleil durant douze ou quinze jours; après ce tems vous les mettrez dans un lieu qui soit un peu frais. Il n'importe en quel mois on cueille les Noix vertes.

Vertus & usage de cette eau.

Mettez trois doigts de cette eau dans un verre, avec quatre fois autant de Vin blanc & autant de poudre de Tartre qu'il en faudroit pour couvrir un écu. Beuvez ce verre d'eau à jeun deux heures avant que de manger, elle guérit toutes sortes d'hidropisies en trente jours. On en peut prendre quand on va se coucher, pourvû qu'il y ait deux ou trois heures que l'on n'ait mangé.

EAU *stiptique pour arrêter le sang.* Il faut prendre du Colcotar ou du Vitriol rouge, qui reste dans la cornuë après qu'on en a tiré l'esprit, de l'Alun brûlé & du Sucre candi, de chacun trente grains, de l'eau Rose, de l'urine d'une jeune personne, de chacun une demi once, de l'eau de Plantain deux onces. Agitez le tout ensemble dans un mortier, & puis gardez cette liqueur dans une phiole. Quand on en a besoin on la verse par inclination.

Usage de l'eau stiptique. On s'en sert exterieurement & interieurement pour arrêter le sang d'une artere ouverte; il faut tremper dedans une compresse, l'appliquer sur l'ouverture & tenir la main dessus. Et pour arrêter le saignement du nez, il faut en mouiller un petit tampon & l'introduire dans le nez. Quand on en prend interieurement, on la mêle avec l'eau de Centinode. Elle arrête les dyssenteries, les crachemens de sang, le flux des menstruës & celui des hémorroïdes. La dose est depuis une drachme jusqu'à deux.

EAU *d'acete pour guérir les écroüelles, la gangrene, chancre de la bouche, mal de gorge, apostemes, érésipeles, brûlures, engelures & toutes inflammations.* Faites bouillir deux pots de bon Vinaigre, mettez au premier bouillon une demi-livre de Mine de Plomb dans un sac de papier, tournant avec une espatule (en ôtant la grosse écume & le papier qui surnage) pendant demi-heure ou environ jusqu'à ce qu'en mettant une cuillerée dans une tasse d'eau, elle devienne blanchâtre comme eau de Savon, alors jettez-y cinq chopines de Vin blanc ou clairet, & au premier bouillon tirez le tout du feu; laissez-le reposer, après versez par inclination le plus clair dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés, conservez le marc en un vaisseau bien bouché jusqu'à ce que vous n'en puissiez plus tirer de liqueur. Le marc peut servir pour les mêmes maux. Pour les écroüelles & gangrenes on en met sur les plaies avec des compresses. Pour le mal de gorge, on en met dans la bouche pour gargariser. *Notez*, qu'aux écrouelles il faut éviter d'y mettre le feu, on n'y met pas même des charpis; la lancette du Chirurgien est un coup mortel.

EAU DE VIE. C'est un esprit de Vin dettempé dans une grande quantité de flegmes. On fait l'eau de vie par la distillation. On en peut tirer de toutes sortes de Vins; cependant il faut plûtôt emploier les Vins les moins forts, & ceux qui commencement à se passer, l'experience a montré que ceux-ci donnoient plus d'eau de vie. On y trouve aussi mieux son compte, en ce que ces Vins ne sont pas si chers que les autres. Nous avons parlés sur le mot DISTILLATION, de la maniere de faire l'eau de vie, nous allons rapporter ici quelques-unes des principales propriétés de cette liqueur.

Vertus de l'eau de vie.

L'eau de vie seule est capable de guérir plusieurs maladies où l'on a emploié un grand nombre de remédes. Elle est très-bonne pour les ulceres, elle les nettoie & y fait revenir les chairs. Les echymoses simples se guérissent aussi en les frottant d'eau de vie. Elle est propre pour les blessures & pour arrêter les hémorragies, telle que seroit celle qui surviendroit à celui qui perdroit son sang par la gencive, pour s'être fait arracher une dent.

On s'en sert pour faire passer la gale opiniâtre par de frequentes lotions sans emploier d'autres remédes.

L'EAU DE VIE est encore bonne pour les hémorroïdes douloureuses accompagnées d'inflammation. On fait un Cataplâme avec un Oignon cuit & de l'eau de vie, on applique ce Cataplâme sur les hémorroïdes, & en deux jours la douleur & l'inflammation cessent.

EAU *d'Anis forte, ou eau de vie Anisée.* Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi-septier d'essence d'Anis distillée, mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau de vie, avec une pinte d'eau bouillie: mêlez bien le tout ensemble. Si vous la voulez sucrée, vous mettrez sur le tout une chopine de Sucre clarifié: mais beaucoup de personnes l'aiment sans Sucre; passez le tout à la chausse, de même que les autres.

Je ne parlerai point ici de certaines autres liqueurs fortes & violentes, qui ne sont faites qu'avec de l'esprit de Vin, un peu de Sure & quelques odeurs, comme l'eau d'or, le pitre, le sec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'usage est très pernicieux pour la santé.

EAU *de vie de Geniévre.* Prenez un pot d'eau de vie: un quarteron de graines de Geniévre: treize gros de Canelle: douze Clous de Gérofles: douze grains de Poivre blanc, le tout entier infusez-le pendant huit jours à froid, ajoûtez ensuite une demi-livre de Sucre, & filtrez-le.

EAU *de Cerises.* Dans une pinte d'eau mettez & écrasez une demi-livre ou trois quarterons de Cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de Sucre: passez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair; faites-le refraichir, & donnez cette liqueur à boire.

EAU *d'Abricots, de Pêches, ou de Poires musquées.* Dans une pinte d'eau mettez six ou huit Abricots, Pêches ou Poires musquées, suivant leur grosseur, ou on en augmente la quantité ou on la diminuë. Vous les couperez par morceaux, vous leur donnerez un bouillon dans cette eau pour en tirer le goût, & le tout étant refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre; lorsque ce Sucre sera fondu, vous le passerez à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, vous le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

Autre EAU *d'Abricot.* Prenez des Abricots bien mûrs, ôtez-en les noïaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette, laissez refroidir l'eau, passez-la dans une serviette; mettez dans une pinte d'eau un quarteron de Sucre: elle se boit le plus froid qu'il est possible.

EAU *de Framboise.* Prenez des Framboises bien mûres, passez les & pressez-les bien dans un linge, mettez-le jus dans une phiole ou bouteille de verre découverte, mettez la trois ou quatre heures au Soleil, puis tirez le jus bien doucement, de crainte de remuer la lie qui est au fond; mettez un demi-septier de jus avec une pinte d'eau fraiche, une demi-livre de Sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux, & lorsque le Sucre est fondu, passez-le tout dans une serviette: elle se boit le plus frais que l'on peut.

L'EAU *de Cerises*, de Grenades & de Groseilles se font de la même façon.

EAU *de Jasmin.* Prenez une pinte d'eau, mettez-y un quarteron de Sucre roïal, une poignée de fleurs de Jasmins; mettez-le tout tremper ensemble l'espace d'une demi-heure, & battez les dans deux vaisseaux, puis passez les dans une serviette.

L'EAU *de fleurs d'Orange*, de Rose, & de Muscade se font comme celle de Jasmin.

EAU *d'Epine-Vinette.* Prenez des grains de l'Epine-Vinette, faites-les bouillir un bouillon avec un peu d'eau, passez-les, prenez le jus, mettez-en un demi-septier avec une pinte d'eau, un quarteron de Sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux & passez-les dans une serviette.

EAU *de Coriandre.* Concassez de la Coriandre & mettez-la dans une pinte d'eau fraiche avec un quarteron de Sure, laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait bien pris le goût, & passez-la.

L'eau d'Anis, d'Orange, & de Citron, se font de même que celle de Coriandre.

EAU *de Canelle.* Faites bouillir une pinte d'eau avec demi once de Canelle rompuë par morceau, & après l'avoir ôté de dessus le feu, mettez-y un quarteron de Sucre, faites-la refroidir, & passez-la.

Autre EAU *de Canelle.* Prenez une livre de Canelle, trois livres d'eau Rose & autant de Vin blanc; concassez la Canelle, mettez-la infuser pendant quatorze jours, puis distillez la premiere eau qui sera blanche, qui est la meilleure, ensuite la seconde, puis une troisiéme, qui est la moindre: elle est bonne pour le foie, la ratte, le mal d'estomac, les maladies froides & celles du cerveau, la matrice, la debilité des nerfs & contre les poisons froids. Elle provoque les mois, & l'urine retenuë, elle arrête le vômissement, fait acoucher, & recrée toutes les fonctions de l'ame. La dose est depuis une drachme jusques a trois.

EAU *de senteur de la Reine.* Prenez eau de Rose rouge trois pintes, eau de Rose musquée, & de fleurs d'Orange, de chacune trois chopines, eau de fleurs de Melilot, de Fleurs de Myrtille, & de Costus Hortensis de chacune trois chopines. Toutes ces eaux distillées seront mises dans une bouteille de verre, dans laquelle vous ajoûterez Benjoin en poudre une livre, Clous de Gérofle, Canelle, Ecorce d'Orange seche, de chacun une demi once, le tout concassé, bouchez bien la fiole, & laissez-la un mois sans l'ouvrir.

EAU *d'ange.* Prenez Benjoin quatre onces, Storax deux onces, Santal Citrin une once, Clous de Gérofle deux drachmes, deux ou trois morceaux d'Iris, la moitié d'une écorce de Citron, deux Noix Muscades, une demi once de Canelle, & deux pintes d'eau ou environ: mettez-le tout dans un coquemar neuf de terre, & faites bouillir jusqu'a diminution d'un quart, puis prenez environ six grains de Musc, que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noisette de Sucre, que vous délaierez avec un peu de cette eau: vous mélerez le tout ensemble & remuerez bien, ensuite vous passerez le tout & le mettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conserver.

Il faut garder le marc, & le faire sécher pour le mettre en poudre, & s'en servir a parfumer les poudres dont on a parlé ailleurs.

EAU *de Grenade.* Il faut prendre une Grenade de moienne grosseur, la bien épulcher, & l'écraser au plûtôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse: vous mettrez ensuite dans cette eau un quarteron ou cinq onces de Sucre; vous passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, vous le ferez rafraichir & le donnerez a boire: & si la Grenade ne donnoit pas assez de couleur à votre eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de sirop de Groiseilles pour achever de lui donner couleur, ou bien du Tournesol que vous y mettrez tremper & puis vous le presserez.

EAU *de Fenouil verd, de Pimprenelle, & de Cerfeuil.* Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuser dans une pinte d'eau à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre, vous la passerez, la ferez refraichir & la donnerez à boire dans quelques autres eaux. Si l'on y veut du Parfum de Musc & l'Ambre préparez, vous en mettrez, mais si peu qu'on ne s'en aperçoive presque pas. Lorsque vous voudrez glacer, & mettre en *Sorbec* toutes ces eaux, vous y redoublerez la dose de Sucre & mettrez sur une pinte une demi livre de Sucre, vous augmenterez aussi moitié de fruit, de fleur, ou de graine, a proportion de ce que vous voudrez faire, parceque sans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur ôteroit toute leur qualité, principalement à celle de Citron, de Limonade. Mettant ainsi beaucoup de Sucre, de Citron, de Musc & d'Ambre, c'est ce qui lui donne le nom & la qualité de *Sorbec de Levant.*

EAU *glacées.* La maniere de glacer toutes ces eaux chacune en particulier. Vous en mettrez trois, quatre, ou six boëtes ou autres vaisseaux suivant leur grandeur dans un seau à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez la glace, que vous pilerez bien & que vous salerez. Lorsqu'elle sera pilée, vous en mettrez proprement dans le seau le seau tout autour de vos boëtes jusques à ce que le seau soit tout plein & qu'elles en soient couvertes: pour les faire glacer promptement & que cela se fasse bien, il faut la quantité de deux litrons de Sel ou environ. Le tout ainsi disposé vous le laisserés reposer une demie heure ou trois quarts d'heure de tems, prenant garde que l'eau ne submerge vos boëtes à mesure que la glace se fond, & qu'ile n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter cela, vous faites au bas du seau un trou où vous mettrez un fausset, par lequel vous en tirerez l'eau de tems en tems, ensuite vous rangerez la glace de dessus vos boëtes & remuerez la liqueur avec une cuillere, afin qu'elle se glace en nege, & si elle étoit glacée en gros morceaux vous la remuerez avec la cuillere pour la dissoudre, sans cela elle n'auroit point de goût; & lorsque vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de la glace sallée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme dessus; & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de Sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir, & ne les dresserez que lorsque vous serez prét de le faire; voilà en général comme se font toutes les eaux glacées.

EAU *précieuse. Façon de faire l'eau restaurative.* Prenez trois poignées de Gentiane par petits morceaux & autant de feuilles & fleurs de petite Centaurée coupées bien menu, faites-les infuser vingt-quatre heures dans de bonne eau de vie, distillez en la moitié a un feu moderé par l'alambic. Prenez cette distillation, faites-la infuser dans une poignée de Sauge menuë, & autant de Pouliot, vous y joindrez la rapure de cinq ou six Citrons, vous les laisserez vingt-quatre heures, vous les distillerés ensuite, après quoi vous y ajouterez un bâton de Canelle & douze Clous de Gérofle. On en prend une cuillerée en se couchant avec un peu de Sucre, après les épuisemens.

Il y a encore des eaux rafraichissantes qui servent à faire des Emulsions, telles que sont celles de Pourpier, de Chicorée, de Laituë courte, de Melons & de Concombre.

Secret pour convertir l'eau en Vin.

Prenez une once de Tartre de Montpelier bien épais & calciné à blancheur, que vous mettrez dans un matras, & par dessus quatre onces d'eau de vie, ou mieux d'esprit de Vin. Scellés le matras hermetiquement: mettez-le au fumier six ou sept jours, ensuite vingt jours sur un feu de cendre moderé, après quoi vous l'ôterez, & vous aurez une pierre que vous multiplierez de cette maniere. Pulverisez votre pierre, & tâchez de ne la point éventer, ajoûtez une once d'esprit de Vin. Mettez-la six ou sept jours au fumier, puis vingt jours sur les cendres, & faites comme ci-devant. Ce que vous ferez tant qu'il vous plaira. Si vous en mettez un grain sur un verre d'eau il sera aussi-tôt changé en Vin d'un goût exquis & très-sain.

II. Prenez une livre de Tartre de Montpelier, pilez-le & passez-le par le tamis de soie, mettez-y par dessus une livre de fort Vinaigre; étant dissout, vous le distillerez, & il sortira insipide, jettez de l'eau de vie sur la matiere, laissez-la reposer un jour, puis distilles-la au bain-marie. Prenez un peu de cette matiere qui reste dans l'alambic; détrempez-la dans de l'eau commune, & vous aurez une liqueur vineuse.

III. Trempez un pain sortant du four dans de fort Vinaigre jusqu'à ce qu'il en soit bien imbibé, puis faites-en sécher un morceau, & le mettez dans une tasse pleine de cette eau.

IV. Prenez septante livres de Tartre de Montpelier, mettez-en deux dans une cornuë avec quatre livres de sable blanc bien sec, distillez-le par degrez, vous ferez la même chose de tout votre Tartre, aiant tout l'esprit de vos septante livres vous le garderez. Prenez la tête morte & faites-en le Sel que vous dissoudrez, filtrerez & coagulerez vingt fois, mettez-le ensuite dans un alambic bas & large, joignez l'esprit rectifié, adaptez le chapiteau que vous exposerez quinze jours au grand Soleil, vous trouverez dans la chape un Sel volatil que vous mettrez dans l'œuf philosophique quarante jours au feu de lampe & la poudre sera faite, dont vous jetterez un gros sur un muids d'eau qui fermentera comme du mou, & sera fait dans six heures. Faites-en des Tablettes qu'on garde en lieu sec, on en détrempe un morceau dans de l'eau pour boire.

Pour faire de l'eau de vie avec de l'eau.

Faites dissoudre une demi livre de Sel de Tartre sur une quantité suffisante d'eau de vie, mettez cette matiere dans un vaisseau où il y aura quatre a cinq fois autant d'eau, laissez-la fermenter, & elle sera bonne dans peu.

On auroit pû donner ici la maniere de faire plusieurs autres sortes d'eau: mais parce qu'on les tire par le moien de la distillation, on a jugé à propos de les mettre dans l'Article de la DISTILLATION. Telles sont les eaux Roses, celle de Framboise, de Cerise, de Noyau, de la Reine d'Hongrie, de Chardon Benit, & autres. On y a donné sur tout une description exacte de l'eau Vulneraire ou d'Arquebusade.

E B O.

EBOULER. C'est un terme qui se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien rangez, & s'étant maintenus en bon état viennent à se laisser aller sur les côtez, & par consequent à perdre leur ancienne situation ou disposition; une muraille s'est éboulée, la terre qui étoit sur les bords de la tranchée est venuë à s'ébouler; de la vient ce mot d'*éboulis*, pour dire, la chose éboulée.

E C A.

ECALER. C'est un terme de Jardinage, qui se dit des Poids & des Féves qu'on écosse, c'est-à dire, qu'on ôte de leur cosse.

E C H.

ECHALAS. C'est un morceau de bois long & quarré, d'environ un pouce d'épais, il se fait d'ordinaire de cœur de Chêne, fendu exprès pour cela, & est emploié à faire le treillage des espaliers. Il s'en fait de telle longeur qu'on veut, mais l'ordinaire est de quatre pieds & demi, de huit à neuf pieds, & de douze, &c. il s'en fait aussi des branches de Châtaignier fenduës en deux, trois, quatre, &c.

ECHALOTE, en latin, *Ascalonia* ou *Cepa Ascalonica.*

Description. C'est une plante ou plûtôt une espece d'Oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue. Ses tiges sont creuses & bossuës. Ses feuilles sont droites, longues & fistuleuses. Ses fleurs sont a six feuilles disposées en fleurs de lys, & composent un bouquet ou paquet spherique. A ces fleurs succedent des fruits qui renferment des semences presque rondes.

On a donné principalement le nom d'Echalote à la racine de cette plante, qui a le goût de l'Ail quoi qu'il ne soit pas si fort.

Lieu. L'Echalote croit dans tous les Jardins potagers, il en venoit en quantité dans le Païs d'Ascalon ville de Judée. C'est dela qu'elle a été appellée *Ascalonia.*

Proprietez. Les Echalotes entrent plus dans les ragoûts que dans les ordonnances de medecine; cependant on se sert utilement de leur jus dans les esquinancies avec lequel on les frotte. Il provoque le flux menstruel quoi qu'il eût été arrêté: il est cephalique & fait du bien quand on le tire par le nez. Etant mêlé avec du Vinaigre, de la Ruë & du Miel, il est fort bon contre les morsures des Chiens enragez. Si on y fait fondre du Sel il diminuë les cicatrices laissées par la petite verole, & les taches du visage. On dit qu'il est meilleur que l'Alcyonium, pour faire renaitre le poil tombé par la pelade. On en fait un Onguent avec de la graisse de Poule qui est bon pour empêcher les cassures de souliers. Enfin les Echalotes sont aperitives, propres pour la pierre & pour les retentions d'urine. Tout le monde sait qu'elles excitent l'appetit, & chassent le mauvais air.

Culture des Echalotes.

Elles viennent de cayeux sur planche, en rayon de quatre doigts éloignez

éloignez l'un de l'autre les cayeux à même distance. C'est à la fin de Février qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renouë les montans. On les leve de terre vers le vingtiéme de Juillet, on les laisse un peu aërer, puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

ECHAPER & s'emporter. Ce sont des termes qui se disent à l'égard des arbres qui sont extrémement vigoureux, & qu'on appelle furieux, qui ne poussent que de fort grosses branches sans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui par ces grands jets font ou des buissons trop grands, ou des espaliers qui excedent la hauteur des murailles, sans rien pousser pour garnir le pied. De là vient qu'on dit cet arbre s'emporte, cet arbre s'échape, il le faut retenir; cette branche s'est échapée, s'est emportée; il faut ôter de ces branches qui s'échapent trop.

ECHAUDEZ ou CRAQUELINS AU BEURRE. Mettez sur une table un demi litron de fleur de farine, faites-y une petite fosse au milieu, mettez dans cette fosse environ un demi verre de levûre de biere, ajoûtez-y ce qu'il faudra d'eau chaude, & maniez le tout ensemble, réduisez-le en pâte un peu molette pour vous servir de levain; c'est pourquoi il faut ramasser cette pâte & la tourner en façon de petit pain. Mettez ensuite ce pain dans un lieu chaud, afin qu'il leve ou se renfle promptement; & si c'est en Eté il pourra se renfler suffisamment en un demi quart d'heure.

En attendant que le levain se renfle, vous mettrez sur une table un quart de fleur de farine, faites y une fosse au milieu, mettez dans cette fosse une livre de beurre non salé, que vous aurez manié & amolli auparavant s'il est trop dur, ajoûtez-y une once ou un peu plus de sel menu; mêlez ces choses ensemble, en y ajoûtant ce qu'il faudra d'eau froide pour pétrir cette pâte. Lorsque cette pâte sera pêtrie à demi, vous prendrez votre levain s'il est prêt; c'est-à-dire, s'il est bouffi & renflé, il faut le mêler avec votre pâte en achevant de la pétrir.

Et quand elle sera pétrie suffisamment, vous la couperez par morceaux, que vous moulerez avec la main en petits pains, qu'il faudra étendre ensuite pour les former en échaudez.

Cela étant fait, il faudra avoir dans un chauderon ou dans une poële à confiture de l'eau sur le feu, & lorsqu'elle sera presque bouillante, vous jetterez dedans vos échaudez, & les y laisserez jusqu'à ce qu'ils viennent dessus; alors il faudra les remuer un peu dans cette eau, puis vous prendrez une écumoire avec laquelle vous enleverez en l'air un peu de l'eau dans laquelle sont vos échaudez, & vous les arroserez ou bassinerez de cette eau, les laissant cependant dans leur eau jusqu'à ce qu'ils soient revenus & rafermis; & pour le connoître il faut tirer un de ces échaudez, & le manier pour voir s'il est assez ferme.

Lorsque vous jugerez que les échaudez seront revenus suffisamment, vous les retirerez hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrez se ressuier & refroidir sur un clayon, puis vous les mettrez au four; il ne faut qu'un quart d'heure pour cuire de petits échaudez communs. Mais il faut que le four soit rude; c'est-à-dire, qu'il soit aussi chaud par tout comme si c'étoit pour cuire de gros pâtez. Si les échaudez ne prennent pas suffisamment de couleur en cuisant, il faudra faire un peu de feu clair sur la fin à une des joüés à côté du four, afin que la chaleur se rabatte sur les échaudez & leur donne de la couleur.

Remarquez que si vous ne mettez point de beurre dans l'apareil de vos échaudez, vous ne ferez que des échaudez au sel & à l'eau, qui sont plus estimez de quelques personnes que les échaudez au beurre.

Quant aux échaudez aux œufs, ils se font de même que ceux au beurre, & il faut mettre des œufs dans la pâte. C'est pourquoi sur un quart de farine il faut casser quinze œufs, & mettre seulement une demi livre de beurre; il faut aussi que la pâte de laquelle on veut faire des échaudez aux œufs soit bien maniée, & plus mollette que celle des autres échaudez.

Il faut encore remarquer qu'on doit donner le four moins rude aux échaudez aux œufs, qu'à ceux qui sont seulement au sel & à l'eau, ou au beurre.

E C L.

ECLABOUSSURE. C'est lorsque la bête que vous courez fait aller de l'eau sur les branches & les herbes qui sont des deux côtez du ruisseau qu'elle aura longé ou traversé, ou sur les pierres qui sont au-dessus de l'eau.

ECLAIRCIR du plan. C'est en ôter ou en arracher une bonne partie quand il est trop dru & trop épais; ensorte que ce qui doit grossir & se fortifier, ne feroit que s'étioler; par exemple, on éclaircit des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laituës à replanter, &c. L'oseille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne sauroit presque jamais être trop druë.

ECLAIRE. C'est un nom commun à deux différentes especes de plantes, dont l'une est appellée éclaire, ou relongue, ou la grande chelidoine, & en latin *Chelidonium*. L'autre est nommée la petite éclaire, ou la petite chelidoine, ou la petite scrophulaire, & en latin *Chelidonia*.

Description de l'Eclaire.

C'est une plante qui pousse une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, gresle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui ressemblent à celles de la genouillette; mais plus tendres & tirant sur le verd: auprès de chaque feuille il sort des fleurs semblables à celles du violier. Elle est pleine d'un suc jaune, âcre & mordicant, avec un peu d'amertume & de mauvaise odeur. Son fruit est fait comme celui du pavot cornu, dans lequel se trouve la graine. Sa racine est simple au-dessus & au-dessous, elle est partagée en plusieurs autres.

Lieu. Cette plante croit ez lieux ombrageux sur les murailles, dans les fentes des vieux édifices. Elle fleurit en Avril.

Propriétez. Le suc de l'éclaire mêlé dans du miel & cuit dans un vaisseau de cuivre sur les charbons, sert à éclaircir la vûë. La racine étant mâchée, guérit la douleur des dents, & a plusieurs autres vertus.

Description de la petite éclaire. Elle produit des feuilles semblables à celles du lierre, quoique plus petites, plus rondes, plus tendres, & un peu plus épaisses; elles sont couchées par terre sans tige. Elle jette quantité de racines qui sortent d'un même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs sont jaunes, elles paroissent au commencement du Printems, & dans les feuilles il y a certaines taches rouges.

Lieu. Cette plante nait & meurt dans le Printems. Elle vient dans les marais & auprès des lieux humides. Elle fleurit en Mars jusqu'en Avril.

Propriétez. Son jus tiré par le nez purge le cerveau, l'eau qu'on en distille guérit singuliérement les écrouelles, d'où elle a pris son nom. Sa racine appliquée avec l'urine du malade, est bonne pour les hémorroïdes; l'herbe seule portée fait le même effet.

Le jus de ses fleurs mêlé avec du miel ou du lait de femme, ou quelque chose qui tempere son acrimonie, ôte la taie des yeux, déseche les cicatrices & ulceres, guérit les dartres, gratelles de tête, & teignes des petits enfans. Les Alchimistes en font grand cas en leurs extractions des métaux. On dit que les meres des hirondelles rendent la vûë à leurs petits éborgnez, en appliquant sur les yeux de la feuille d'éclaire. On dit aussi que la feuille de cette herbe portée dans les souliers contre la plante des pieds nuë, guérit la jaunisse; pilée avec la racine de camomille échauffée ou fricassée, appliquée sur le nombril, appaise la colique; toute la plante desséchée & pulverisée guérit les plaies & les ulceres.

Tant ses feuilles que sa racine ont la vertu de guérir les ulceres des écrouelles & hémorroïdes, les chancres & les tumeurs froides, par une vertu émolliente & discutiente qu'elles ont.

ECLAIRER. *Voiez* LAMPE.

ECLATER. C'est un terme de jardinage qui se dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, soit à dessein, soit par mal-habileté de l'endroit où elle étoit venuë. On dit: prenez garde de trop baisser cette branche, de peur de l'éclater ou qu'elle ne s'éclate.

ECLIPSE. C'est l'obscurcissement de quelque Astre ou Planete, causé par l'interposition d'une Planete. Les principales Eclipses sont celles de Soleil & de Lune. L'Eclipse de Soleil arrive lorsque la Lune passe directement entre le Soleil & la Terre, desorte qu'elle jette son ombre sur l'endroit où se trouve le Spectateur; & l'Eclipse de Lune se fait lorsque la Terre passe entre le Soleil & la Lune, de maniere que la Terre empêche que les raïons du Soleil ne parviennent jusqu'à la Lune. Les Eclipses de Lune ont été jusques ici d'un grand secours pour déterminer les longitudes des lieux; à present on se sert plus heureusement des Eclipses des Satellites de Jupiter qui reviennent plus souvent.

On distingue deux sortes d'Eclipses, l'une totale & l'autre partiale. Dans la totale l'Astre est entiérement obscurci, & dans la partiale il ne l'est qu'en partie. Pour connoitre la grandeur d'une Eclipse les Astronomes ont divisé le diamétre de l'Astre en douze parties égales qu'ils ont appellé doigts; ainsi quand huit ou dix parties du diamétre du Soleil ou de la Lune sont obscurcies, ils disent que l'Eclipse est de huit ou dix doigts. On calcule avec beaucoup de précision le commencement, la fin, la durée, la grandeur des Eclipses, & les lieux où elles doivent paroitre.

ECLIPTIQUE. C'est le chemin que le Soleil parcourt pendant une année d'Occident en Orient. Les Astronomes la regardent comme une ligne circulaire ou courbe, dont le plan passe par le centre de la terre. Elle est également éloignée des Poles du Soleil, mais elle décline de l'Equateur environ 23 degrez & demi. Cette obliquité cause le changement des saisons & l'inégalité des jours. L'Ecliptique se trouve précisément au milieu du Zodiaque, & coupe l'Equateur en deux points opposez, dont l'un est dans le Signe du Bélier, & l'autre dans le Signe de la Balance. La longitude des Astres se compte sur l'Ecliptique en commençant au premier dégré du Bélier, & leur latitude se compte aussi de l'Ecliptique sur l'Arc d'un grand cercle qui passe par le lieu de l'Astre.

ECLISSE. C'est une utensile de laiterie, qui sert de moule pour faire le fromage. L'Eclisse est fait ordinairement de bois, & a le fond d'osier pour donner passage au lait clair. On en trouve de terre & d'étain percée dans le fonds à petits trous comme une passoire. Il y a de grandes & de petites Eclisses selon la grandeur des fromages qu'on veut faire, ou plûtôt selon l'usage différent des Païs. On doit laver les Eclisses quand on veut s'en servir.

E C O.

ECOLE. Les maitres d'écôles conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils sont fidéles d'exécuter ce qui suit; car Saint Paul dit dans la premiere Epitre à Timothée c. IV. v. 8. *La pieté est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis. Pietas ad omnia utilis est, promissionem habet vitæ quæ nunc est & futuræ.*

I. Si ceux à qui l'intendance des écôles & de l'instruction de la jeunesse appartient, ont fait choix de personnes capables de cet emploi, d'une vie exemplaire & de bonnes mœurs, pour inspirer aux enfans les principes d'une vie chrétienne, en même tems que ceux de la science; il faut sur tout détourner les jeunes gens des plaisirs impudiques. Il les faut exercer dans le travail, & les accoûtumer de bonne heure aux fatigues, tant de l'esprit que du corps, afin qu'ils ne soient pas surpris des grandes occasions, & qu'ils puissent montrer ce qu'ils valent, ou dans les emplois de la guerre, ou dans les emplois de la paix. Enfin lorsqu'ils voudront délasser leurs esprits & prendre des divertissemens, qu'ils évitent la dissolution, & se ressouviennent de la modestie. Ce qui sera bien facile, si les plus vieux ne dédaignent pas de se trouver quelquefois parmi les jeux de la jeunesse. *Codex Theodos. Lib. 13. Tit. 3. idem confirmat Codex Justin. Lib. 10. Tit. 52.*

II. S'ils ont exigé & pris de l'argent ou quelque présent de quelqu'un pour accorder la permission de tenir écôle & montrer aux enfans,

fans : bien éloignez de donner d'honnêtes appointemens à des personnes de mérite pour se charger de cet emploi, il y a privation de tous droits & privileges pour ceux qui exigeront quelque chose. *Stat. Art.* 31.

III. Si dans une même classe ils ont établi deux maitres, dont l'un enseigne le matin & l'autre après midi; cette diversité de maitres est très-nuisible à la jeunesse, la diversité d'esprits, de méthodes, de génie, ne pouvant produire que de la confusion & de l'embarras dans l'esprit des écoliers, C'est comme qui donneroit à un enfant deux différentes mammelles; chaque lait a ses qualitez différentes ; chaque visage a ses traits différens, de même chaque esprit. Aussi est-il formellement défendus par les Statuts. *Stat. Art.* 1. *Append.*

IV. S'ils ont souffert qu'un maitre ait plusieurs classes & plusieurs écôles. *Stat. Art.* 6.

V. Si les maitres sont entrez dans cet emploi par esprit d'avarice, de vanité, d'ambition, pour faire des connoissances, & s'en servir ensuite pour entrer dans des bénéfices, & non par la vocation divine. L'éducation de la jeunesse n'est pas une si petite chose que l'on croit ordinairement; il s'agit de former Jesus-Christ dans leur cœur, de donner des enfans à l'Eglise & des sujets à l'Etat, former un Chrêtien, élever un Magistrat, préparer un Chef de famille : toutes ces choses ne sont-elles pas d'une conséquence assez grande? Et comment donc s'en acquitter si Dieu n'en donne les moiens? Et comment les donnera-t-il, si ce n'est pas lui qui envoïe les ouvriers à la vigne & qui les y applique? *Sap.* 1. *v.* 16. *Eccles. v.* 31. *Concil. Burdigal.* 1624. *Cap.* 1. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *Art.* 2. *in corp.*

VI. S'ils se sont considérez dans leurs emplois comme des personnes plus obligées que les autres laïques à se rendre de parfaits modeles de la charité que l'on doit au prochain, & à être exemplaires en toutes choses, étant obligez de regarder sans cesse, avec les yeux de la foi, Jesus-Christ dans ces petites ames qu'il a rachetées de son sang, & qu'il a plus aimées que sa propre vie. C'est un trésor d'innocence que Dieu a confié à leur garde, & sur lequel ils doivent d'autant plus veiller, que les enfans n'ont encore aucune lumiere ni prudence pour en connoître le prix, & pour éviter les dangers ou ils sont de la perdre à tous momens. *Sap.* 1. *v.* 13. *Matth.* 18. *S. Aug. de tempore sermon.* 163.

VII. Si les maitres ont été exacts dans l'accomplissement de tous leurs devoirs, n'étant pas seulement obligez d'enseigner à lire, écrire, &c. mais encore d'instruire les Ecoliers de ce qui est nécessaire au salut, de leur apprendre à faire la priere le soir & le matin, devant & après la leçon; de les faire assister respectueusement à la Messe tous les jours, & au service divin les Dimanches & Fêtes, & à la Prédication aux principales solemnitez, les y conduire; & généralement de leur enseigner ce qui est contenu dans les Catéchismes. *Eccles.* 11. *v.* 9. *Sap.* 1. *v.* 4.

VIII. Si étant plusieurs maitres ou maitresses liez ensemble de société,, ils ont toûjours agi avec subordination & dépendance de la personne préposée sur les autres; s'ils se sont entre-aimez & supportez mutuellement, & si lorsqu'il étoit nécessaire de se donner des avis les uns aux autres, ils l'ont fait avec prudence & avec un esprit de charité, & non d'empire & de jalousie. *Rom.* 13. 11. 1. *Joan.* 4. *Stat. Art.* 1. 15. 20. 24. 31.

IX. S'ils ont travaillé à leur propre sanctification, ne cherchant point l'estime des hommes dans leur emploi ni dans leurs travaux, & tâchant de se rendre agréables à Dieu en remplissant toutes les obligations de leur état, & se regardant comme des personnes qui doivent être exemtes de vices, & remplies de toutes sortes de vertus. 1. *Thess.* 2. *Marc.* 13. 1. *Thess.* 4. *Conc. Burd.* 1624.

X. S'ils ont tâché d'avoir une continuelle vigilance sur les enfans qui leur sont confiez, & s'ils ont établi quelque personne de confiance pour être témoin de leurs actions. C'est un des grands points de l'éducation de la jeunesse. Nos peres y étoient si exacts, qu'ils ne les laissoient seulement pas seuls dans les nécessitez les plus secretes. Et la discipline de l'Université de Paris n'a pas relâché ce point; puisqu'en plusieurs occasions elle charge les Régens, & qu'en d'autres elle établit de certaines gens qu'elle nomme pour ce sujet surveillans. *Regul.* 8. *Bened. Cap.* 70. *Cap.* 8. *Lib.* 3. *consuetudin. Clunia.*

XI. S'ils ont eu soin de faire coucher seuls & en des lits séparez leurs pensionnaires, & s'ils ont recommandé aux peres & aux meres la même chose pour ceux qui demeurent chez eux. *In* 2. *parte Act. Concil. Mediol. in memoriali patrum matrumque familias, tit. de curatione & custodia.* Saint François de Sales *Lib.* 2. *Ep.* 1.

XII. S'ils ont éloigné autant qu'ils ont pû tous les commerces que les pensionnaires peuvent avoir avec des personnes étrangeres, dont la vie & la conduite est scandaleuse & suspecte. *Stat. Art.* 9, *Append.*

XIII. Si de tems en tems ils visitent les chambres des pensionnaires, pour voir s'ils n'ont point de mauvais livres, des armes, & autres sortes de choses contraires à la profession d'un étudiant. *Stat. Art.* 20.

XIV. S'ils ont mis à la porte un homme fidéle & de bonnes mœurs, pour empêcher que les pensionnaires ne sortent sans permission, & toutes les correspondances qu'ils pourroient avoir avec les personnes de dehors d'une vie scandaleuse & libertine. *Stat. Art.* 21.

XV. S'ils ont fait fermer la porte du College à l'heure prescrite par les Statuts, & se sont fait apporter les clefs le soir. *Stat. Art.* 12. *Append.*

XVI. S'ils ont souffert que les femmes servent dans les Colleges. *Stat. Art.* 7. *Append.*

XVII. S'ils se sont ingerez de tenir écôle sans la permission de l'Evêque, ou de celui qu'il a préposé pour ce sujet. *Concil. Burdigal.* 1624. *Art.* 6. *Stat. Art.* 10.

XVIII. S'ils ont porté les parens à faire vêtir honnêtement & modestement les Ecoliers, & à les tenir dans la propreté & l'honnêteté; & s'ils ont empéché de tout leur pouvoir les ajustemens mondains & efféminez. *Proverb.* 1. *v.* 8. 5. *v.* 12.

XIX. Si dans les lieux où on peut les séparer commodément, les maitres ont reçû dans leurs écôles des filles avec les garçons, & les maitresses des garçons avec les filles, cela leur est deffendu sur peine d'excommunication; & s'ils ont empêché les enfans de sexes différens de joüer ensemble. *S. Hier. ad Gaud. Epist. ad Lat. Conc. Cameran,* 1665. *cap.* 2.

XX. S'ils ont apporté tous les soins nécessaires pour tenir les écoliers dans le respect qui est dû dans l'Eglise, pour les empêcher d'y parler ensemble, d'y faire aucun bruit, & de s'y promener. Pour les obliger à y demeurer avec modestie. Saint Benoit si intelligent pour l'éducation Chrétienne de la jeunesse, ne vouloit pas qu'on pardonnât aux enfans les moindres fautes qui se commettent à l'Eglise; car comme dit l'Ecriture, Dieu est là-haut, & nous en-bas. Dieu est dans le Ciel, & nous sur la terre. *Ecclesiast.* 5. *v.* 11. *Sap.* 15. *v.* 3. *Regul. S. Bened. cap.* 45. *Conc. Burd.* 1583.

XXI. S'ils leur ont inspiré les sentimens de respect, de soûmission & d'obéissance que les sujets doivent à la Majesté Roïale, & aux Magistrats, ne devant point reconnoître au-dessus des Rois, quant au temporel, d'autre puissance que celle de Dieu. Ce qu'ils sont encore plus obligez d'inculquer aux personnes de conditions qu'aux autres. *Exod.* 22. *v.* 28. *Prov.* 8. *v.* 15. 6. 24. *v.* 21.

XXII. S'ils leur ont appris la docilité, l'honneur & la révérence qu'ils doivent à leurs maitres; & que lorsqu'on les châtie ou qu'on les reprend de quelque faute, ils doivent rentrer en eux-mêmes, & s'humilier, & non pas répondre avec arrogance, murmurer, ou ménacer ceux qui les corrigent. *Ecl.* 12. *v.* 7. *Stat. Art.* 8.

XXIII. Si durant le repas dans les lieux où cette louable coûtume est établie, ils ont eu soin qu'on fit une lecture de choses utiles à leurs pensionnaires; & s'ils ont fait faire la priere à l'entrée & à la sortie de table. *Proverb.* 13. *v.* 25. *Statt. Art.* 12.

XXIV. S'ils les ont châtiez quand ils les ont entendu jurer, & avoir sans cesse en la bouche l'exécrable nom du diable, lorsqu'ils se sont querellez ou battus, & s'ils n'ont point dissimulé ces sortes de fautes par une trop cruelle indulgence, afin de se les conserver, & de crainte qu'ils ne les quittassent pour aller chercher d'autres maitres & d'autres régens. *Prov.* 22. *v.* 14. *Mat.* 18. *sanct. Augustin. de verb. Dom. serm.* 18.

XXV. S'ils ont excédé dans les châtimens dont ils ont usé à l'égard de leurs écoliers ; s'ils l'ont fait par colere, avec emportement & des paroles outrageuses; & s'ils n'ont pas eu plus de soin d'empêcher que les enfans ne tombassent dans des fautes, que de les en châtier après leur chûte. C'est-là un des principaux devoirs d'un maitre, selon les Paiens mêmes. *Eccles.* 7. *v.* 10. *Aug. de verb. Dom. Serm.* 18.

XXVI. S'ils ont reçu dans leurs classes un plus grand nombre d'écoliers qu'ils ne pouvoient instruire, il y a péché, & ils sont coupables de la perte de leur tems, & de plusieurs autres maux qui en arrivent. *Quintil. Lib.* 1. *Cap.* 2.

XXVII. S'ils ont examiné & fait composer les écoliers pour éprouver leur capacité & les envoier dans les classes, sans autre considération que celle de leurs forces. *Stat. Art.* 13. 14. 15.

XXVIII. S'ils ont été exacts à se rendre à la classe aux heures réglées, & à ne la point quitter avant le tems prescrit par les réglemens; & s'ils ont eu soin que les Ecoliers emploiassent bien leur tems durant la classe, en les tenant attentifs, & ne souffrant point qu'ils s'amusent à causer, à faire du bruir, ou à badiner. *Eccles* 6. *v.* 18. *S. Aug.* 1. *Confess.* 9. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *Art.* 2. *in corp.*

XXIX. Si trouvant des esprits vifs & plus propres à apprendre que les autres, ils les ont retardez à dessein de les garder plus long-tems, ou pour épargner leurs peines. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *Art* 2. *in corp.*

XXX. S'ils ont souffert que hors les classes même ils n'aient pas emploié utilement leur tems, & qu'ils l'aient passé en badinneries, en jeux & en divertissement, hors les jours de congé & l'heure de récréation. *S. Aug.* 1. *Confess.* 9. *Stat, Art.* 18.

XXXI. S'ils les ont portez, autant qu'ils ont pû, à parler continuellement latin pour les habituer & leur rendre cette langue facile & familiere. 1. *Confess.* 14. *Cap.* 19. *Stat. Art.* 6. 17. *Art.* 10. *Append.*

XXXII. Si dans les classes ils ont fait lire aux écoliers des livres pernicieux; & si lorsqu'il se rencontre dans les Auteurs qui se lisent ordinairement dans les écôles, quelques pages qui peuvent offenser des oreilles chastes & Chrétiennes, ils les ont retranchées & fait passer sans les lire. *Conc. Trid. sess.* 15. *de ind. libro. c. Turon.* 1681. *Cap.* 3. *Burd.* 1583.

XXXIII. Si lorsque pour exercer les jeunes gens ils leur font réciter des déclamations & autres choses semblables, ils ont soigneusement pris garde qu'elles ne continssent rien de lascif, d'impur, rien contre les bonnes mœurs & l'honnêteté publique, rien qui fût capable de corrompre le cœur de ces jeunes plantes, qu'il faut dans ces commencemens extraordinairement conserver, & continuellement arroser des eaux du Ciel, pour les faire croitre & fortifier contre tout ce qui peut leur être nuisible dans le cours de leur vie. *S. August.* 1. *Confess* 17. *Stat. Art.* 35.

XXXIV. S'ils ont tâché de les soulager dans leur travail, & de leur rendre l'étude agréable, étant certain que l'on ne comprend point assez la peine qu'ont les enfans à ces sortes de choses, & que souvent on leur rend odieux ce qui pourroit leur devenir agréable si on savoit bien les ménager. *Sap.* 6. *v.* 15.

XXXV. S'ils ont empêché les familiaritez, qu'ils peuvent donner du scandale, & les caresses indécentes des écoliers à l'égard les uns des autres, & particulierement des grands à l'endroit des petits. *S. Hier. in vita S. Hilarion.*

XXXVI. S'ils ont témoigné plus d'affection aux uns qu'aux autres, si leurs soins & leurs peines ne sont pas également étendus à tous. *Jac.* 2. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63. *Art.* 7. *in corp.*

XXXVII. Si en les corrigeant ils ont tâché de le faire par un esprit de charité, en regardant Dieu, & les suportant quelque tems avant que de les reprendre, ne témoignant point trop de chaleur, ni de promptitude, ni d'aigreur, ni d'aversion, & prenant garde de ne les pas jetter dans le dépit, ou dans le découragement. *Ad Ephes. Cap.* 6. *v.* 1. *Coloss.* 3. 21.

XXXVIII. S'ils n'ont point eu une trop grande familiarité avec leurs écoliers, les embrassant, les baisant, & leur faisant des caresses indécentes, ou qui étoient de mauvaise édification. Ou si au contraire ils n'ont point affecté une conduite trop austere, & un air dégoûtant. *S. Ambros. Cap.* 18. *Lib.* 1. *Offic.*

ECR.

ECREVISSE ou CANCRE. C'est un poisson à écaille, dont on distingue en général deux espéces; l'une de mer & l'autre de riviere. Les écrevisses ont des pattes fourchuës, disposées en maniere de tenailles noires, qui leur servent à nager, à prendre les alimens, & a se défendre en pinçant fortement.

On appelle *Hommars* les écrevisses de mer, elles sont fort grosses; il y en a de différente grosseur: celles d'Amérique sont prodigieuses. Les écrevisses de riviere sont assez connuës, il y en a de plusieurs espéces, & leur grandeur est différente. On reconnoit les mâles à un cordon qui est attaché à la queuë, qui régne tout le long, & auquel sont attachées des manieres de jambes courtes, foibles & blanchâtres. Les Cuisiniers emploient ce cordon pour donner bon goût aux sauces en le délaiant dedans.

Vertus des Ecrevisses.

On les emploie utilement dans la phtisie, dans l'asthme. Elles sont bonnes pour réparer les forces abattuës, pour briser la pierre des reins ou de la vessie, pour purifier le sang, & pour déterger les ulceres de la bouche. On les prend en bouillon ou en substance. Le vômissement s'arrête par les bouillons faits avec du lait & des écrevisses écrasées: il en faut prendre trois ou quatre par jour pendant quelque tems.

On a donné le nom d'*yeux d'écrevisses* à deux pierres qu'on trouve dans chaque écrevisse mâle, immédiatement au-dessous de la tête vers l'estomac. Nous tirons ces pierres des Indes Orientales & Occidentales; mais celles que nous avons en Europe sont aussi bonnes sans les aller chercher si loin. On les fait sécher au Soleil, & puis on les pulverise pour les emploier. Toute autre préparation est inutile ou même préjudiciable. Elles agissent en absorbant & en détruisant les pointes des sels acides ou âcres, qui causent des maladies, quand ils se rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'écrevisses* sont astringens & dessicatifs, ils adoucissent les humeurs, purifient le sang, provoquent un peu l'urine, & arrêtent le cours de ventre, le vômissement & l'hémorragie.

Maniere de pêcher les Ecrevisses.

Elles ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne sechent jamais & où l'eau est vive. Elles se retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous soûterrains le long des bords, ou bien sous de grosses pierres & racines d'arbres. On les prend de deux façons.

La premiere avec la main, sans aucun filet ni instrument. On va tout le long du lieu où l'on croit qu'il y en peut avoir, & aïant la manche du pourpoint & de la chemise troussez jusqu'à l'épaule, l'on met le bras dans l'eau, cherchant le long du bord s'il n'y a point de trous où les écrevisses puissent être. Quand on en a rencontré, il faut enfoncer la main jusqu'au fond du crône, & s'il y a quelque chose on le sent avec les doigts; c'est pourquoi prenant l'écrevisse par le milieu du corps, vous la tirerez pour la jetter promptement sur la terre, & mettrez encore la main dans le même trou pour prendre les autres s'il y en a, & aïant tout pris vous chercherez d'autres crônes ailleurs.

On prend de cette maniere beaucoup d'écrevisses en peu de tems; mais comme souvent on y trouve des serpens d'eau dont la morsure est très-dangereuse, je vous donne avis de ne point pêcher les écrevisses de cette façon; prenez-les avec apas & filet, comme il est expliqué ci-après.

Aiez cinq ou six petits filets d'un pied de large, ajustez sur chacun une petite verge ploïée en rond comme un cercle, prenez aussi autant de bâtons longs de cinq pieds, ausquels vous attacherez le cercle avec le filet, en trois endroits également éloignez les uns des autres, ensorte qu'étant liez bien ferme l'un avec l'autre, & le filet posé à plat sur la terre, les bâtons se tiennent droits d'eux-mêmes, comme s'ils étoient fichez en terre; & quand ces filets seront montez prêts à servir, coupez une douzaine de bâtons longs de cinq pieds, vous les fendrez par le petit bout pour y mettre une grenoüille écorchée, ou quelque tripaille d'animaux, ou bien de la chair. Prenez ces bâtons par le gros bout, & posez-les avec l'apas devant chaque crône ou autres endroits dans lesquels vous croiez qu'il y aura des écrevisses. S'il y en a elles sortiront promptement pour s'attacher à l'apas.

Il faudra vous promener avec un filet dans la main, & voir à tous les bâtons, les uns après les autres, s'il n'y aura rien de pris, & s'il y a quelque chose attachée à l'apas, tirez doucement le bâton au milieu de l'eau, & passez le filet par dessous l'écrevisse sans la toucher, puis levez l'apas & le filet ensemble; d'abord que le poisson sentira l'air, il quittera l'apas & tombera dans le filet.

Pour avoir plûtôt fait, on prendra au lieu de ce filet une éclisse, qu'on nomme dans quelques Païs un cazaret, on l'attachera au bout d'un bâton, & on s'en servira de la même maniere qu'on l'a dit du filet.

Cette pêche est profitable & fort récréative, en ce que plusieurs personnes peuvent s'y divertir en un même lieu, aïant chacun un filet en main, & plusieurs apas qu'elles auront soin de visiter de tems en tems. C'est une chose prodigieuse de voir la quantité d'écrevisses qu'on prend de cette maniere, quand il y en a abondamment dans le lieu où l'on pêche: on en a quelquefois trouvé à un seul apas vingt & vingt-cinq toutes attachées, lesquels on aportoit hors de l'eau dans le filet.

Si on pend à un arbre une écrevisse qui ait trempée dans de l'eau, on dit qu'elle a la vertu de faire mourir les chenilles & leurs œufs.

Potage aux Ecrevisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson, ou de la purée claire, elle est meilleure que le bouillon de poisson, mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage, ajoûtez-y un petit bouquet de thim & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suffisamment; on peut y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des clous de gérofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela ensemble avec le bouillon du pot, l'espace d'une heure ou environ; puis il faut mettre des croutons dans un plat, & verser le potage de purée assaisonné & bien cuit; ajoûtez-y une partie de bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déja cuite & le corps aussi, après avoir ôté l'amer qui est proche la tête. Aïant ajoûté d'autre purée ou bouillon maigre, il faut le passer par une étamine, puis le verser dans le plat sur les croutons. Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écrevisses en compôte avec ce qui reste de leur sauce pour presser & garnir le potage; on y peut ajoûter un jus de citron ou de verjus, & le tenir encore un peu sur le feu avant que de le servir.

Si le bouillon est aux herbes, on y peut ajoûter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain seché au feu, piler ensemble avec le corps des écrevisses, puis passer le tout & le verser sur les croutons comme nous l'avons dit.

ECRIRE. Pour apprendre à écrire promptement.

Méthode des RR. PP. Jésuites à l'égard de leurs Novices.

I. En entrant au noviciat on leur donne à chacun une main de papier avec des exemples burinées qui ne coûte que cinq sols; il y en a de vingt; celles de cinq peuvent suffire: il y a un quart d'heure par jour destiné pour l'écriture.

II. Dans ces exemples il y a des écritures rondes & italiques, chacun choisit le caractere pour lequel il a plus d'inclination & d'aptitude. On les conseille de s'attacher à l'italique qui est aujourd'hui la plus estimée.

III. Il est défendu de faire plus de cinq ou six lignes d'écriture par jour; parce que tout ce qu'on fait à loisir & sans être pressé, on le fait avec plaisir; & tout ce qu'on fait avec plaisir s'aprend aisément, promptement, & se retient long-tems. Témoins les enfans qui aprennent des chansons, à les entendre chanter à des laquais ou des servantes, sans qu'on les leur apprenne, & qui ont bien de la peine à apprendre leur *Pater*, quoiqu'on les fouette.

IV. Les novices donc des Peres Jésuites commencent par les voielles de l'alphabet, par les grandes lettres, & puis par les petites; parce qu'il entre plus de voielle dans la composition des mots, que de toutes les autres lettres, & qu'outre cela la plûpart des lettres ont rapport aux voielles.

V. Par exemple, un *a*, écriture de main a rapport au *d*, au *b*, au *c*; l'*e* est la moitié d'un *a* qui n'est pas fermé; l'*a* a encore rapport à l'*e*, à l'*o*. Il n'y a qu'un tiret à faire à l'*o* pour en faire un *a*; la tête de même des *g*, des *p*, & ainsi des autres voielles.

VI. Après avoir bien appris à former les voielles des grandes & petites lettres, on apprend à former les autres de l'alphabet, particuliérement les lettres *m* & *n*, qui entrent comme les voielles dans la composition presque de tous les mots.

VII. Il est à remarquer, jusqu'à ce qu'on sache bien écrire, qu'il faut toûjours écrire en gros caractere, parce que cela s'apprend plus aisément, forme mieux la main, & qu'on diminuë toûjours son écriture quand on écrit vite dans la suite.

VIII. Quand ces bons novices savent bien former leurs grandes & petites lettres, ils font cinq ou six lignes d'écriture par jour, & on défend d'en faire davantage; & la raison, c'est qu'il est de l'écriture comme de la peinture. Ce qu'on fait à loisir, comme il a été dit, se fait avec plaisir; ce qu'on fait avec plaisir, entre dans l'imagination par une porte douce & agréable, s'imprime bien avant, & y demeure long-tems. Témoins les amis & les voïages de jeunesse, & ce qu'on a appris en cet âge sans contrainte; mais pour les choses apprises par force, par la crainte & la ferule, on les oublie bientôt.

IX. Enfin l'expérience doit persuader. Tous les novices de ces Peres, sortant du noviciat, écrivent comme des maîtres écrivains; & en y entrant griffonnent comme la plûpart des écoliers.

X. *Montagne*, dans le dernier siécle, Gentilhomme & Auteur célébre, faisoit offre, comme on voit dans ses œuvres, à une Dame sa parente, d'élever ses enfans. Il lui en trace le plan, & dit entr'autres choses, touchant l'écriture qu'il apprit tout petit qu'il étoit, à lire en écrivant, qu'on lui mettoit une feuille de corne bien déliée sur son exemple; qu'il formoit ses lettres là-dessus, que celles de l'exemple paroissoient à travers, comme à travers le verre, & que cette feuille de corne se lavoit ensuite. Cette feuille dureroit toûjours, ce qui seroit une épargne pour les enfans des pauvres.

Secret pour écrire blanc & invisible sur la chair vive, & faire paroître l'écriture.

Prenez une plume neuve, écrivez ce qu'il vous plaira sur la main ou ailleurs, & laissez secher l'écriture. Quand vous voudrez la faire paroître, passez par-dessus de la cendre de papier brûlé, & frottez un peu. Au lieu d'urine on peut se servir de la cire qu'on tire des oreilles, écrire avec un petit morceau de bois ou la tête d'une épingle, & frotter avec de la cendre du foier. C'est par ce moïen qu'on fait paroître sur le dos de la main ce qu'on auroit écrit avec de l'encre dans la paume.

ECROUELLES. Ce sont des tumeurs qui viennent ordinairement autour du col, & quelquefois aux autres parties glanduleuses, comme aux aisselles & aux mammelles. On distingue deux sortes d'écrouelles. Les vraies ou légitimes, & les fausses ou bâtardes. Celles-ci sont plus difficiles à guérir que les autres, & il est dangereux d'y toucher, parce qu'elles ont beaucoup de malignité.

Les écrouelles sont causées par une limphe visqueuse & empreinte de particules acides. Cette limphe se trouvant en trop grande abondance dans les glandes, elles les endurcit & produit ces sortes de tumeurs. Les écrouelles deviennent chancreuses lorsque la limphe est plus âcre & plus corrosive; & si elle vient à pénétrer jusqu'à l'os elle l'altere & le carie.

Le mot d'écrouelles vient du latin *Scrophula*, dérivé de *Scrophula*, qui signifie une truie, parce que les pourceaux sont sujets à ce mal; & ceux qui mangent de cet animal y ont aussi plus de disposition que les autres.

Secret pour connoître si une plaïe est écrouelle ou non.

Mettez un ver de terre vif sur le mal, si ce sont les écrouelles il se changera en terre ou en boüe du soir au lendemain, sinon il restera entier; c'est bien fait de lui couper les deux bouts pour l'empêcher d'entrer dans l'ulcere.

Régime que doivent garder ceux qui ont les écrouelles.

Il faut que celui qui est atteint de ce mal endure la faim le plus longtems qu'il pourra, qu'il mange très-peu à ses repas, qu'il tienne toûjours la tête droite en dormant & en veillant, qu'il ne parle pas beaucoup, & qu'il ne se mette point en colere.

Remédes pour les écrouelles.

I. Après avoir ordonné un régime très-régulier, on appliquera sur la partie de l'onguent d'althea, ou d'oxicroceum, ou de mussilage, de *Vigo cum Mercurio*, ou l'on se servira de cette emplâtre, de laquelle plusieurs personnes ont été guéries en peu de tems.

II. Prenez une demi livre de suc de tabac, quatre onces de suc d'absinthe, une once & demie d'huile d'hypericum, autant d'huile de fleurs de sureau, une poignée de feuilles d'absinthe, autant de celles de la grande consoude, & de la grande scrophulaire, une once & demie de vin blanc: faites bouillir le tout ensemble, en remuant toûjours jusqu'à ce que les sucs en soient consumez; ensuite passez-les au travers d'un linge, & faites-y fondre quatre onces de cire jaune, deux onces de graisse de bouc, avec autant de térébenthine; & en l'ôtant de dessus le feu, mêlez-y une once d'encens, autant de myrrhe & de mastic bien pulverisé. Cette emplâtre se doit faire dans un poëlon de cuivre.

III. Pour les consolider on se servira de cet onguent. Prenez de l'aristoloche longue trois onces, de la myrrhe une demi once, de la mumie deux onces; après les avoir mis en poudre, faites fondre quatre onces de cire avec une demi livre d'huile, & une demi livre de sucre, de feuilles de tabac jusqu'à ce que ce suc soit consommé; alors on ôte la bassine de dessus le feu, & mêlez-y les poudres.

IV. S'il est de besoin d'un corrosif, celui-ci sera admirable.

Prenez une once d'huile d'olive, mêlez-y une demi once de litarge bien subtile, remuez l'un & l'autre dans un mortier de plomb l'espace de huit heures, afin de les incorporer ensemble; ensuite ajoûtez-y une once de suc de tabac, avec quatre onces d'eau rose; & les aïant derechef agitez pendant une bonne demi heure, trempez dedans de petits linges, & remplissez-en les trous des écrouelles.

Pendant que ces remédes extérieurs opereront, on purgera avec des tabletes de diacarthami ou de citro, ou avec la confection hamech, ou avec les pilules fœtides, ou avec le sené, l'agaric, le sirop de roses pâles, ou de celui d'ellebore, pendant un mois; & tous les matins on fera boire deux verres de la décoction de gaiac, de salsepareille & d'esquine; ensuite on donnera, si on le juge à propos; c'est-à-dire, si l'on trouve que la personne soit assez robuste pour cela, un petit flux de bouche; ce seul reméde en a guéri plusieurs. Il faudra cependant observer qu'il ne conviendroit pas à ceux qui seroient extrémement secs, & qui auroient la poitrine foible.

V. Qui rendra pendant deux mois consécutifs tous les matins à jeun du suc de souci, en guérira sûrement. La prise sera de quatre onces pour les plus robustes, & de deux à trois pour les autres, les purgeant tous les huit jours, étuvant soir & matin les écrouelles d'eau-de-vie; & on défend de boire froid.

Mais si cela ne réüssit pas pour des causes bien cachées, on aura recours à un habile Chirurgien, parce qu'un mal-adroit pourroit toucher la veine jugulaire, ou le nerf recurrent, ou l'artere carotide, en les coupant & les tirant dehors, les aïant auparavant détachées & séparées des parties par une incision.

VI. Prenez des lézards une quantité suffisante, coupez-leur la tête & la queuë, & macerez le corps dans du vinaigre bien fort pendant trois jours, ensuite vous les réduirez en poudre, après avoir été séchez au four, & faites-en une opiate avec du miel. La dose est un gros soir & matin dans du vin. C'est un antidote souverain pour extirper au dedans ces sortes d'imputretez, comme le cancer, &c. Mais il faut remarquer qu'en se servant aussi de l'emplâtre qui est ci-dessous pour panser semblables maux, il est impossible qu'on ne les guérisse radicalement en moins de quinze jours.

VII. Prenez une livre de térébenthine fine, & autant de cire neuve coupée par morceaux, incorporez-les sur le feu, puis joignez-y trois chopines du suc de beroine, faites-les cuire doucement, desorte que tout ne fasse qu'un corps; laissez-les refroidir vingt-quatre heures. Prenez l'onguent que vous laverez tant de fois, que de noir il devienne blanc, puis formez-en des pelotes que vous ferez tremper pendant vingt quatre heures dans l'eau fraiche.

Reméde pour les écrouelles, humeurs froides, engelures & blessures.

VIII. Prenez trois livres d'huile d'olive, une livre & demie de ceruse de Venise passée au tamis, que vous ferez bouillir ensemble pendant trois heures à petit feu, remuant toûjours. Pour connoitre s'il est cuit égoûtez-en dans l'eau, s'il ne tient pas aux doigts en le maniant, il sera cuit. Pour le tirer jettez-le dans une terrine d'eau, & faites-en des bâtons.

Onguent de Diapalme pour les Ecrouelles, &c.

IX. Mettez dans un chauderon deux livres de litarge d'or bien pulverisée, deux livres d'huile d'olive & deux livres de sain doux, que vous mettrez par morceaux à mesure qu'il fondra sur un feu bien doux; pendant près d'une demi journée, remuez toujours avec une espatule de bois. Pour voir s'il est cuit, mettez-en refroidir quelques gouttes, & aïant graissé vos doigts d'huile d'olive, maniez-le, s'il ne tient plus aux doigts il est cuit; oignez d'huile d'olive une planche ou une table sur laquelle vous le verserez peu-à-peu pour le rouler en bâtons.

Emplâtre pour manger les chairs pourries des Ecrouelles.

X. Prenez cinq onces de gomme adragant, une once de sublimé corrosif en poudre, mettez la gomme dans une écuelle de terre bien vernissée, versez dessus de l'eau rose peu à la fois, & pendant trois jours, remettez-en trois ou quatre fois par jour, elle leve comme du levain, ensuite on fait la pâte avec la poudre, en mêlant le tout avec une espatule de fer; coupez ensuite la pâte bien mêlée en petits morceaux avec la pointe d'un coûteau, mettez-les sur des morceaux de verre. Il faut avoir un peu de farine, ou d'azur, ou autre couleur que l'on voudra donner, & les laisser secher sur le verre en quelque endroit où personne n'habite.

Remarquez qu'il faut mettre quelque chose devant le nez quand on met en poudre le sublimé corrosif, parce qu'étant un poison il pourroit faire mal sans cette precaution.

XI. Prenez de l'herbe appellée langue de chien, pilez-la & mettez-la sur les écrouelles.

XII. Mettez en poudre des pierres qu'on trouve dans les éponges, donnez-en au malade dans du bouillon tous les jours pendant un mois, & faites-lui boire pendant ce tems-là de l'eau de salsepareille. Avant que d'user de ce reméde il faut se purger.

XIII. Prenez de porreaux de leurs racines, & racines de parule, de chacun une poignée, pirètre pulverisée, verd de gris mis en poudre, de chacun une once. Après avoir pilez les porreaux & les racines de parule, prenez un demi septier du jus qui en sortira, & mettez-le avec le reste des drogues dans une fiole de verre. Agitez le tout pendant quelque tems, & toutes les fois que vous voudrez vous en servir, vous mettrez de cette liqueur dans une écuelle, & vous y tremperez du coton avec lequel vous bassinerez les écrouelles soir & matin, vous mettrez par dessus un linge trempé dans cette liqueur. Ce que vous réïtererez pendant plusieurs jours.

XIV. Avant que de donner aucun reméde, voici de quelle maniere le malade doit être purgé.

Prenez une demi dragme de bon turbit, un scrupule de gingembre, une demi once de sucre, & un verre de vin blanc. Toutes ces drogues étant mêlées ensemble, donnez-les à boire au malade à jeun. Continuez la même purgation de deux jours l'un pendant trois semaines; après ce tems vous ordonnerez quelques-uns des remédes ci-dessus, & principalement le dernier.

XV. On pourra encore avoir recours aux touches du Roi; ou bien ceux qui ôseront se faire toucher deux ou trois fois le jour leurs écrouelles en quelque endroit qu'elles soient, de la main d'un cadavre qui ne soit point encore corrompu, en guériront infailliblement.

E C U.

ECUME de mer, ou merde de Cormarin, en latin *Alcionium*. Il y a toute apparence que c'est une sorte de plante spongieuse qu'on trouve dans la mer ou sur les rivages. Quelques-uns croient cependant que c'est l'écume de la mer qui a été durcie par les raïons du soleil, & qui a pris différentes figures & diverses couleurs. Il y en a de cinq sortes suivant Dioscoride.

La premiere est verte, pésante, & ressemblant à une éponge, âpre au goût, & d'odeur de poisson.

La seconde, qui est aussi semblable à une éponge, mais trouée, caverneuse & légere, aïant l'odeur de la mousse de mer, dite *Alga*.

La troisiéme, est faite en forme de petits vers; mais elle est plus rouge que les autres, c'est celle qu'on appelle *Alcyonium mylisianum*.

La quatriéme, ressemble à la laine grasse, mais elle est fort légere; elle a plusieurs cavitez.

La cinquiéme, est faite en façon de champignon, & n'a aucune odeur.

On appelle l'écume de mer *Alcyonium*, parce que les oiseaux nommez Alcyons font leur nid sur l'amas de cette écume qui flote sur la mer. Cette opinion, selon Mathiole, est meilleure que celle de Pline, qui croit que cette écume est faite des nids des Alcyons mêmes.

Proprietez des écumes de mer.

Selon Dioscoride, les deux premieres especes sont bonnes aux dartres, au feu volage, à la gratelle, pour embellir la peau.

La troisiéme, est la plus subtile de toutes, c'est pourquoi elle est bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, & aux graveleux, au mal de reins, à l'hydropisie & au mal de ratte; étant brûlée & enduite avec du vin, elle fait renaître le poil tombé par la pelade.

La quatriéme, a presque les mêmes proprietez que la troisiéme, mais elle est plus foible en ses opérations.

La cinquiéme, est la plus chaude de toutes; c'est pourquoi elle est propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

Pour préparer cette écume pour l'usage de la Médecine, le même Auteur dit, qu'on la met dans un pot de terre cruë, que l'on bouche bien exactement, ensuite on la met au fourneau; le pot étant cuit on

tire

tire l'écume de mer brûlé. Il la faut garder pour s'en servir au besoin, & la laver comme la Calamine.

ECUSSON. Terme de Jardinage. C'est une maniere de greffer. Il y a deux sortes d'écusson, l'un est à *œil poussant*, & l'autre à *œil dormant*. On greffe en écusson à œil dormant dans le mois d'Avril, & l'écusson à œil poussant se fait en Juillet, Août & Septembre. *Voiez* GREFFER.

ECURIE DES CHEVAUX. L'écurie des Chevaux sera située proche la grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le Foin. Cette écurie sera un peu spacieuse, afin d'y pourvoir mettre un lit pour les Valets qui auront soin des Chevaux; elle aura son enfoncement garni d'un grand ratelier pour y suspendre les colliers des Chevaux, les selles & sellettes, les trains, les mancilles & enfin tous les autres instrumens servant à un Cheval qu'on monte ou dont on se sert pour le labourage.

ECUYER. La charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmi les domestiques les plus considerez d'un grand Seigneur; elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrée, & pour cela il doit être fort diligent & ponctuel à se lever matin pour faire lever les Cochers & Palefreniers, & leur bien faire penser les Chevaux, lever la litiere, netoier l'écurie, envoier les Chevaux à l'eau, voir lui-même, si les pieds sont en bon état, & s'il n'y manque rien, donner ordre de leur laisser manger un peu de Foin quand ils sont revenus de la Riviere avant que de leur donner l'Avoine, qu'il leur fera donner en sa presence, après avoir été bien vannée & netoiée de toutes sortes d'ordures, il faut prendre garde s'ils la mangent bien, & s'il n'y en a point qui soient dégoutés: ordonner qu'on taille le crin à ceux qui en ont besoin, voir si le Foin est bon, & la Paille saine & d'aucune mauvaise odeur. Il faut aussi qu'il ait soin de mettre les Chevaux au filet deux heures par jour, c'est-à-dire, une heure le matin & une heure l'après-dinée, & qu'il sache leur faire revenir l'appetit lorsqu'ils sont malades. Il doit pareillement se connoître en Chevaux, les savoir monter, & dresser, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrille avant que de les mener à l'eau le soir: ainsi que de visiter les selles, harnois, housses, pistolets, carrosses pour voir si tout en est bon & sûr. Il doit de même visiter le Foin, la Paille & l'Avoine quand on en fait la provision, & voir si tout en est bon, avoir soin tous les soirs de faire faire une bonne litiere aux Chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qui les dégoûte, leur bien faire laver les jambes lorsqu'ils reviennent de la Ville, & faire choix d'un bon Marechal, d'un bon Bourrelier, & d'un bon Charron: car de tout cela depend la conservation des Chevaux, & c'est à quoi un bon Ecuyer doit s'appliquer particulierement. Il est encore de son ministére de prendre garde que les Cochers, Postillons & Palefreniers ne soient point yvrognes, & qu'ils ne vendent pas le Foin ni l'Avoine, comme il arrive assez souvent par la faute & negligence de certains Ecuyers: comme aussi qu'ils ne détournent point les harnois, ou licols; il doit encore leur faire rendre un bon compte de tout ce qui leur est mis entre les mains pour l'utilité & service de l'Ecurie, leur bien faire laver, écurer & mettre secher les mords des brides, & autres harnois, & leur défendre expressément de ne point boire, ni fumer dans l'Ecurie de peur que le feu y prenne.

Si l'Ecuyer a un Sous-Ecuyer, il faut qu'il lui donne ordre de prendre soin de toutes les choses ci-dessus & de lui en rendre compte: s'il n'en a point, il est obligé de le faire lui-même.

Il faut pareillement que l'Ecuyer ait soin de bien moriginer les Pages, & les Laquais, ne point souffrir qu'ils jurent, ni qu'ils disent aucune parole deshonnête: leur faire faire le devoir de Chrêtien le matin & le soir, les faire tenir bien propres & bien peignés pour faire honneur au Seigneur, reprimer leurs insolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les depravés. En un mot l'Ecuyer est le Precepteur & le Gouverneur des gens de livrée, il répond tant de leurs actions que de leurs negligences, non seulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puis qu'ils lui ont été commis à cet effet. Il doit aussi se trouver au lever du Seigneur pour lui rendre compte de ce qui se passe parmi les gens de livrée, & de ceux qu'il a en sa direction, & de l'inspection qu'il a sur les Chevaux. Il faut qu'il soit de bon air, qu'il sache bien parler pour aller complimenter quand cela lui est ordonné, afin de s'en tirer avec honneur; s'il n'y a point de Gentil-homme, il doit recevoir les gens de la suite de ceux qui viennent rendre visite au Seigneur, & leur tenir compagnie en attendant qu'ils sortent.

ECUYER DE CUISINE. Une des principales qualitez d'un Ecuyer de cuisine, est la propreté; pour cet effet il doit le matin en entrant dans sa cuisine, voir que tout y soit en bon ordre, ses tables & son garde-manger bien propres & bien netoiez. Cela fait, il doit mettre son pot au feu, disposer ses viandes, ausquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les savoir deguiser au goût du Seigneur. Il est encore de sa charge de savoir bien faire la pâtisserie froide & chaude, comme aussi toute sorte de ragoûts & d'entremets chauds & froids, & prendre garde à ne point faire de dégât des choses qui lui sont mises entre les mains. Il faut qu'il sache aussi faire les partages pour toutes les tables des domestiques de la maison, qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du Midi pour le soir & du soir pour le lendemain à Midi, afin de faire le profit de la maison, en les emploiant souvent à faire de petites entrées. Il doit encore savoir bien commander, bien conserver & menager le bois & le charbon, bien emploier le Lard, deguiser toutes sortes de Poissons, Oeufs & Legumes, & avoir soin de tenir toûjours son diner & son souper prêts aux heures qui lui sont prescrites par le Seigneur, ou son Maître d'Hôtel, & bien executer en tout leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui lui est mis entre les mains.

Il ne peut prétendre que les gages dont il est aussi convenu en entrant avec le Seigneur.

A l'égard de ses profits legitimes, & qu'il doit avoir, comme cela se pratique par toutes les bonnes maisons, ce sont les Suifs, lorsqu'on lui donne les viandes grasses, la graisse qui tombe dans les lechefrites, les levures de lard, pourvû qu'il ne les fasse point trop grasses, les vieilles fritures, & les cendres du feu de la cuisine; voilà tout ce qu'il peut esperer, & ce qui lui appartient legitimement. On lui accorde ces profits pour servir à ses menuës dépenses.

E D U.

EDUCATION DES ENFANS. Envain un pere & une mere travailleront jour & nuit pour amasser du bien, si de leur part ils ne font leur possible pour les élever dans la crainte de Dieu. Car leurs enfans en dissiperont plus dans un an, bien souvent, que les pere & mere n'en auront aquis en plusieurs années. Ainsi ils auront soin, pour conserver leur bien & pour l'augmenter, d'être fidelles à suivre tous ces avis.

I. Un des plus importans devoirs est d'instruire vos enfans & les élever dans l'esprit des obligations qu'ils ont contractées dans le Baptême.

Il se tire principalement de la charge que vous avez prise lorsque vous avez reçû le saint Sacrement de Mariage, qui n'a été institué que pour donner des Saints au Ciel.

II. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous emploierez tous vos soins pour les porter à la vertu & les éloigner du vice. Ils retiendront toute leur vie ce que vous leur apprendrez en cet âge. Ils sont pour lors comme de jeunes arbrisseaux que l'on plie, & que l'on dresse comme on veut quand ils sont jeunes. C'est pourquoi il les faut accoûtumer à certains pratiques de pieté, & de devotion proportionnées à leur âge & à leur petit esprit, & à prendre garde qu'ils s'abstiennent & évitent les mauvaises compagnies.

III. Les pratiques de pieté que vous leur marquerez, sont de prier Dieu soir & matin, de frequenter votre Paroisse, & d'y être modeste. Au dessous de cinq à six ans, ne les faites point porter à l'Eglise, si par leurs cris & immodesties, ils vous empêchent d'être attentifs à vos prieres aussi bien que ceux qui sont auprès de vous. Il y a assez de Demons qui vous tentent dans vos prieres, sans que vos enfans vous en détournent. Obligez-les de vous être obéïssans, d'aimer leurs freres & sœurs, d'être misericordieux envers les pauvres. Faites leur porter l'aumône au lieu de la donner vous-même, afin de les accoûtumer à être charitables.

IV. Afin d'inspirer aux jeunes filles de l'amour pour la pureté, & un grand mépris des vanitez du siecle, il est important que vous aiez soin de les habiller modestement, que vous leur montriez vous-même l'exemple de ce mépris par votre modestie & retenuë, que vous leur défendiez absolument toutes les hantises & conversations tant soit peu suspectes, principalement le bal, & les assemblées qui se font la nuit; que vous les fassiez coucher seules dans une chambre separée, si faire se peut, de la vôtre.

Le Concile de Trente ordonne sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans & domestiques ailleurs que dans leur chambre, & ne le font point, on leur refuse l'absolution, à cause des maux qui en peuvent arriver; que vous ne leur permettiez point de sortir qu'avec vous, que vous les envoiez au Catechisme, à la prédication & au prône; en un mot que vous aiez un soin particulier de leur imprimer ces sentimens dès leur bas âge, parce que dans d'autres tems elles ne sont plus susceptibles d'instruction, & que les vanitez du siecle, qui sont opposées à l'esprit du Christianisme, bouchent les avenuës aux inspirations du Saint Esprit, & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

V. Que si un enfant est en état d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu; faites-le mettre en bon état pour faire le choix en vûë de la volonté de Dieu & dans le dessein de se sauver, portez-le à conferer avec votre Curé ou avec son Confesseur. Il faut lui faire faire surtout une retraite, si faire se peut, pour examiner serieusement sa vocation.

VI. Que si quelques-uns de vos enfans sont appellés à la religion, prenez garde de les en détourner & de vous opposer à l'esprit de Dieu, comme au contraire prenez garde de les engager à y entrer ou à prendre quelque parti qu'ils ne goûteroient pas, puis qu'on voit tous les jours des maux & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces choses, vous devez plus sans comparaison considerer la vertu, l'amitié, la bonne reputation de la famille, de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté & les autres qualités exterieures.

VII. Prenez garde de ne point avancer un de vos enfans plus que l'autre, l'experience apprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secrettes, de procès & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme génération, comme aussi de leur faire embrasser un état au dessus de leurs forces & de leur condition.

VIII. Que si vous manquez à votre devoir dans les choses ci-dessus marquées, sachez que c'est un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, puisqu'il ne vous a donné des enfans que pour en faire des saints, & que vous serez responsables des péchez qu'ils feront pour n'avoir pas été bien instruits. Pensez donc serieusement aux grands biens qui en proviennent lorsqu'on en a soin, & aux maux qui arrivent lorsqu'on les neglige.

IX. Sur tout inspirez la devotion à votre Paroisse, & montrez à vos enfans par votre exemple, combien vous en faites état. Dites-leur qu'il faut paier ce que l'on doit, avant que de faire l'aumône; que la devotion à la Paroisse & d'assister aux Offices divins, sont d'obligation & de précepte, & que les devotions faites ailleurs, sont seulement de surerogation & nullement de précepte. Faites-leur faire attention, qu'un enfant riche & accommodé ne meriteroit pas que Dieu lui donnât sa bénédiction, si aiant une mere pauvre & privée de tout secours, il portoit ses liberalitez chez les étrangers, & laissoit sa mere dans la necessité & dans la disette. Enfin faites-leur voir que la malediction, que l'écriture-sainte fulmine contre les enfans qui méprisent leurs meres, arrive ordinairement à ceux qui méprisent l'Eglise de la Paroisse, qui est

leur mere : puis qu'ils y ont pris la naissance spirituelle & que c'est la mépriser que de ne la pas frequenter, & on méprise l'Eglise de sa Paroisse, si on va plus volontiers a une autre Eglise qu'à celle-là.

X. Enfin vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans que de les enrichir, & de les faire grands selon le monde, parceque vous mettriez souvent votre propre salut en danger, & que pensant a amasser pour votre famille, vous seriez de de ceux qui amassent pour des étrangers, Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans jouissent d'un tel bien ils en font des prophanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage & augmenter la pleine de leurs parens damnez; & ces biens ne passent point jusqu'à leurs petits enfans.

XI. Travaillez pourtant pour laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligez; mais que cela se fasse sans blesser votre conscience, sans vous inquietter ni empresser trop, sans obmetere ou negliger le principal qui est l'instruction, & l'éducation Chrêtienne de la façon marquée ci-dessus; n'oubliez pas ce que nôtre-Seigneur a dit; cherchez le Roiaume du Ciel & tout le reste vous sera donné. *Matth. Cap. 6.*

XII. Souvenez-vous de la punition qui arriva à Heli pour avoir été trop indulgent, & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans. C'est pourquoi aiez soin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitent & de ne les châtier jamais. Quand les peres & meres sont trop indulgens & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dès ce monde, leur laissant ces enfans pour les tourmenter, & ils passent aussi le reste de leur vie dans des chagrins perpetuels & des amertumes inouies.

XIII. Ce châtiment pour être profitable, sera fait avec prudence; il sera fait aussi sans passion, & sans colere, sans les injurier ni les maudire. Quelquefois on les fera jeuner en certain tems les privant du soupet, ou de leurs petites récreations, d'autrefois on les fera prier longtems à genoux, & on se servira de semblables punitions.

XIV. Vous serez respectez, & vous ne serez pas obligez d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ni de maledictions contr'eux. Si vous leur parlez peu, vous faites beaucoup. Les maledictions & les crieries rendent les enfans plus opiniâtres, plus endurcis & plus incorrigibles.

XV. Un moien pour les éloigner de la vanité, est de les faire habiller toûjours modestement & Chrétiennement sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du Diable. Un autre bon moïen est de ne vous pas entretenir en leur presence des grandes richesses ni des grands biens.

XVI. Et pour qu'ils ne soient pas oisifs, vous leur apprendrez à lire, à écrire, vous les envoierez à l'école à six ou sept ans & les occuperez à quelque petit emploi.

XVII. Vous n'êtes pas Chrétiens, si vous n'offrez souvent à Dieu vos enfans & ne les lui recommandez en vos prieres; & si étant un peu plus avancez en âge, vous les élevez dans des mignardises, & des délicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose, si vous n'osez par exemple les mettre hors de chez vous de peur qu'ils n'aient du mal, en apprenant un métier ou quelque autre chose.

XVIII. Enfin vous veillerez plus soigneusement sur vos filles, lorsqu'elles auront dix a douze ans, puisque c'est l'age le plus dangereux. Que si vous ne les portez dèslors a la vertu & ne leur en inspirez un ardent desir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout; sur tout vous les accoûtumerez de demeurer dans la maison sans courir ça & là.

EDULCORER. Terme de Chymie. C'est adoucir quelque matiere empreinte des Sels par le moïen de l'eau commune.

E F F.

EFFONDRER. C'est un terme de Jardinage, qui se dit à légard de la terre ou l'on veut planter des arbres, lesquels ne pouvant guéres réüssir si la terre n'est bonne, & meuble à la profondeur d'environ trois pieds, il la faut fouiller de cette profondeur pour voir s'il a lieu d'esperer le succez du plan, & afin d'en ôter en même-tems celle qui peut s'y trouver mauvaise, aussi bien que les pietres & les gravois, s'il y en a; & voila ce qu'on appelle effondrer la terre. Ce terme est assez grossier & peu usité, il vaut mieux se servir de ceux de fouiller & de faire des tranchées.

E G A.

EGAIER un Arbre qui est en espalier. Terme de Jardinage. C'est le palisser si proprement que les branches soient également partagées des deux côtez, de maniere qu'elles ne soient pas liées plusieurs ensemble, mais chacune attachée separement, & en des intervales égaux de l'une à l'autre, ensorte qu'il n'y ait point de confusion nulle part, & que d'un coup d'œil on puisse voir toutes les parties dont il est composé. On dit aussi égaier un buisson, égaier un Arbre de tige, c'est-à-dire, ôter les branches qui le rendent confus & étouffé dans le milieu.

E G L.

EGLISE Parroissiale. Pour l'enrichir sans qu'il en coûte rien à Messieurs les Curés, voiés le Recuel de mes Lettres, dans la Lettre vingt-deuxiéme de la seconde Edition, contenant diverses pratiques pour santifier les Paroisses; on y trouve les moiens suivans.

I. On doit prier le Seigneur du lieu de donner ordre au Châtelain de sa terre d'appliquer à l'Eglise les amendes qui reviendront des sentences qu'il prononcera contre les particuliers, sur tout contre ceux qui renient & blasphement le très saint nom de Dieu, contre ceux qui frequentent le cabaret pendant les divins Offices & aux heures induës, &c.

II. Le Curé fera ses efforts pour porter les parties qui ont des differends, à les terminer a l'amiable par des compromis sous une peine contre celui qui n'aquiesce point à la sentence arbitrale, & cette peine applicable aux reparations de l'Eglise.

III. On doit presenter une requete à son prélat & lui demander permission de faire des quetes dans sa Paroisse pendant quatre ou cinq ans a l'exclusion des Religieux, a qui il sera deffendu de quéter pendant ce tems.

IV. Un Curé qui a le don de la parole, & dans l'Eglise duquel il y a Avent & Carême, peut les prêcher & appliquer la retribution aux reparations de son Eglise.

V. Il faut acheter des Noix pendant les années de raport & les garder pour en faire de l'huile l'année ou il n'y aura point de Noix ou fort peu; comme ces fruits sont saisonneux, on y fera un grand profit; & on l'appliquera à l'Eglise se contentant de retirer l'argent qu'on aura emploié.

VI. On peut distribuer les remédes des pauvres ou le remède pastoral dont j'ai parlé dans le Recueil de mes Lettres.

E L A.

ELAGUER, *& émonder.* C'est un Terme de Jardinage, qui se dit des arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige, & pour cet effet on leur ôte toutes le grosses branches, qui sortant dans l'étenduë de la tige consommeroient une partie de la séve, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'Arbre.

ELAN ou ELLEND. C'est un Animal sauvage a quatre pieds, à cornes, & grand comme un Cheval, qui tient quelque chose du Cerf, de l'Ane & du Bouc. Il habite les Forets les plus desertes. On en trouve en Pologne, en Prusse, en Suede, en Norvege & en Canada. Cet animal a la tête fort grosse & chargée de longs poils jusqu'aux épaules; sa couleur est ordinairement grise & blanchâtre. Il a les yeux étincelans, les levres grosses, les oreilles longues, mais les dents mediocres. Ses cornes sont semblables a celles du Daim, il en change tous les ans; la femelle n'en a point. Il a les jambes longues: quelques-uns pretendent qu'elles sont toute d'une piéce, ensorte qu'il ne peut se plier, & qu'il est obligé, lorsqu'il veut dormir, de s'appuier contre un Arbre. Il est sujet à tomber en Epilepsie, & il s'en guérit, dit on, en mettant l'ongle de son pied gauche dans son oreille.

Proprietez. L'ongle de l'Elan connu sous le nom d'*Ungula alces*, est un specifique contre l'Epilepsie. Il y en a qui preferent celui du pied gauche aux autres par la raison que nous venons de dire. Cependant l'experience & la raison montrent que tous sont également bons, puis qu'ils agissent par leur sel volatil, & que les uns & les autres en contiennent. On croit qu'il est inutile de pendre au cou un morceau de l'onge de cet Animal, ou d'en porter enchassé dans une bague.

ELANCE', une branche élancée. C'est un terme de Jardinage, qui signifie une branche veule, c'est-à-dire, fort longue, peu grosse a proportion de sa longueur, & entierement dégarnie d'autres branches dans son étenduë. C'est un défaut à un Arbre que d'y voir des branches élancées.

ELAVE, poil élavé. C'est un poil mollasse & blaffart en couleur de bête a chasser, & de Chiens; c'est une marque de foiblesse en eux.

E L I.

ELICRISON, en Latin *Elichrisum.*

Description. La racine du vrai Elicrison jette une tige droite, unie, dure comme du bois, qui ne passe pas une coudée de hauteur. Ses feuilles viennent par intervalles, elles sont fort semblables à celles de l'Autonne. L'Elicrison produit les fleurs à la cime des tiges, rangées en Mouchets, jaunes comme l'or; lesquelles étant seches conservent long tems leur couleur. Ce qui est cause qu'on lui a donné le nom d'Amarante.

Lieu. Cette plante croit dans les Prez maigres, & dans les lieux non cultivez. Elle fleurit en Juin.

Proprietez. Les sommitez de l'Elicrison bûës dans du Vin sont bonnes contre les piqueures des Serpens, contre la sciatique, les ruptures, les retentions d'urine, & encore à provoquer les mois. Ses feuilles étant prises en beuvage à jeun arrêtent les fluxions, quoiqu'elles soient nuisibles à l'estomac. Elles conservent les habits des vers quand on en met dans les gardetobes.

ELIXIR. C'est une teinture ou essence tirée en même-tems de plusieurs mixtes. On cherche dans les Elixirs, aussi bien que dans les simples extraits, à separer la partie medicamenteuse & simple du mixte du reste de la substance. On considere deux choses dans la préparation des Elixirs: La substance des matieres à extraire, & le moien dont on se sert pour faire l'extraction.

La substance des matieres a extraire n'est autre chose que la tissure entiere & naturelle du mixte, en laquelle consiste la vertu medicamenteuse: cette tissure ne reçoit aucune alteration ni du feu ni du menstruë. Elle est separée des autres parties, & on l'extrait telle qu'elle est dans le mixte.

Le moien qui sert à faire l'extraction ou la separation des parties, dans lesquelles consiste la vertu medicamenteuse, s'appelle menstruë. Il y a diverses sortes de menstruës pour les differentes substances, l'esprit de Vin est le plus général.

Les Anciens ont emploié deux choses dans les operations de leur grand Elixir ou Alchaest, savoir le Soufre solaire à qui ils ont donné le nom d'agent, & la liqueur mercurielle qu'ils ont appellé patient, quoiqu'ils voulussent qu'elle servit à dissoudre le Soufre solaire, ensorte que cette liqueur mercurielle fixée par ce Soufre devint l'Elixir. Ils donnoient encore au Soufre le nom de mâle, & à la liqueur mercurielle le nom de femelle. Les raisons qu'ils en apportent ne peuvent être fondées que sur leur propre imagination: mais ce sont des termes tirés d'une philosophie sublime, qu'il n'est pas permis a tout le monde de penetrer. Il n'y a que ceux qui sont initiez dans ces misteres profonds, qui pretendent en avoir une parfaite connoissance, quoi qu'ils soient incon-

inconnus aux vrais Philosophes. Nous en allons donner une preuve dans l'élixir suivant.

ELIXIR DES PHILOSOPHES, ou *Flos Cœli*, ou Médecine universelle, naturelle & philosophique, ou matiere d'où est tiré le vrai Mercure des Philosophes.

La Médecine universelle n'est autre chose qu'une vapeur qui sort du centre de la terre jusqu'à la superficie aux deux Equinoxes. Celle de Mars est appellée femelle, & celle de Septembre est le mâle, lesquelles ne manquent jamais de sortir; savoir, la femelle depuis le vingt-un Mars jusqu'au vingt-un Avril avant le Soleil levant, ce que vous connoîtrez mettant l'oreille à terre par un bourdonnement avec une puanteur universelle qui sent le souffre. Elle prend toute sorte de forme selon les dispositions des pores par ou elle passe; elle est appellée par les Philosophes *Flos Cœli*. Elle est de couleur verte, plus transparante que l'émeraude, & approchant de la couleur de l'huile: elle est épaisse comme un verre. Ce qui a fait dire à plusieurs Philosophes pour la cacher, que c'étoit leur vitriol. Il y en a de grandes comme des feuilles de papier; il est plus aisé de les prendre en des lieux sablonneux. Il la faut cueillir ensorte que vous regardiez le soleil levant, c'est-à-dire, que le lieu où vous la cueillerez soit en cette situation.

La même chose se fait depuis le vingt-un septembre jusqu'au douziéme d'Octobre; & si par malheur il fait des vents bien grands, du froid, ou s'il pleut, il n'en sort point. Quand vous l'aurez cueillie, il la faut mettre dans de l'eau de fontaine & la nettoyer parfaitement, afin qu'il n'y reste aucune sorte de limon, & la bien essuyer avec un linge blanc de lessive, la piler dans un mortier de verre ou de marbre, & la mettre dans des vases de terre vernisez, ou de verre bien bouchez, de sorte qu'elle ne puisse s'évaporer, l'espace de quarante jours: après il la faudra exprimer, & elle vous rendra plus de la moitié de son pesant de sang qui est la résolution qu'elle a fait d'elle-même; pendant ce tems il faut mettre cet extrait dans un alambic de verre, le bien luter avec de la farine & du blanc d'œuf, & y ajoûter un recipient de pareille grosseur bien luté; exposez-le au soleil & a la lune, & cet extrait se dissipera de soi-même par les opérations du mouvement. Du reste il en sortira une eau très-claire; mais il n'en sortira que la dixiéme partie. Cet esprit est appellé dissolvant universel, qui contient en soi toutes les vertus du feu, de la rosée, de l'opération du soleil, de la lune.

Proprietez. Une once de cet esprit resout le calcul de la vessie par injection; il est admirable pour l'hidropisie, pour les poûmons, pour les asmatiques, &c.

Usage. Lorsque vous en voudrez faire l'usage comme de la Médecine universelle pour toute sorte de maladies, il faut prendre cette eau & la faire congeler à feu de lampe fort leger, elle se congelera en crystal; ce que vous réitérerez sept fois, à la septiéme tout sera congelé; purifiez enfin les sels de gros crystaux qui s'y sont formez pendant la susdite corporification: à la derniere ils se calcinent d'eux-mêmes, & se mettent en une poudre subtile & impalpable qu'il faut garder soigneusement, vû qu'elle contient en soi la vertu universelle de conserver notre humide radical, & même elle sert à nous prolonger la vie. En un mot elle est bonne pour toute sorte de maladies; c'est pour cela qu'on la nomme universelle, tant les merveilles qu'elle contient sont grandes.

Il faut faire la même chose de celle du mois de Septembre que de celle du mois de Mars, & joindre les deux poudres ensemble en poids égal, alors un peu fait ce qu'une dragme n'auroit pas été capable de faire. On appelle élixir ces deux poudres mélées.

Pour en comprendre les hauts misteres de la transmutation en or & argent. Prenez dix onces de cet élixir, & une once d'or en feuille, broyez-le sur le marbre, sechez-le, mettez-le dans un matras que vous boucherez hermétiquement, distilez-le ensuite pendant quarante jours à feu de cendre fort doux, ou feu de lampe, ensorte que le feu ne s'éteigne point, & en vingt jours l'élixir aura dissout l'or en sa premiere matiere, & deviendra fort noir, c'est ce qu'on appelle interfection, & ce que nous appellons simplement resolution. Dix jours après ce grand noir produira une terre plus blanche que la neige, transparente, & chaque jour ensuite elle deviendra verte; ce qui a fait faire des exclamations aux Philosophes, disant *O beata Viriditas!* Finalement ce verd se changera en un violet obscur, & dans un instant en rouge très brun, & pour lors l'opération est faite.

Remarquez qu'il faut mettre dans le creuset, premierement la poudre, ensuite le mercure. Tous les Auteurs enseignent que cette poudre se multiplie extraordinairement.

Remarquez encore que tout ce qu'on vient de dire de cet élixir si vanté des Philosophes, est plûtôt un effort de l'imagination frapée des Alchimistes, qu'une observation des Philosophes qui recherchent avec soin les effets de la nature.

ELIXIR *de proprieté.* La réputation de cet élixir est trop grande, & ses effets sont trop connus pour ne pas mériter d'en parler ici. Tous les Auteurs attribuent a Paracelse l'invention de ce beau remede; mais la connoissance imparfaite qu'il en a donnée, & sur tout son silence touchant le menstruë qu'on y doit employer, ont beaucoup embarassé ceux qui sont venus après lui, & ont causé la diversité des descriptions que nous en trouvons dans les livres. Celle que Crollius a donnée a été néanmoins la mieux reçûe; quoiqu'on ait grand sujet de désaprouver l'esprit de souffre qu'il y fait entrer pour tirer la teinture de la myrrhe, d'aloës & du safran; puisque cet esprit est capable de brûler la pure substance de ces drogues, & de frustrer par ce moyen l'Artiste & les malades de tous les bons effets qu'ils doivent attendre de cet élixir.

Opération. Ayant mis dans cette cucurbite de verre à cou étroit, égales parties de myrrhe choisie, d'aloës succotrin, & de beau safran subtilement pilez, & les ayant legerement arrosez de quelque peu d'esprit de souffre, adouci avec égale partie d'esprit de vin; on versera dessus de l'eau distillée de melisse, jusqu'à ce qu'elle les surnage de trois doigts; puis ayant bien agité les matieres, & couvert la cucurbite d'un petit vaisseau de recontre exactement luté, on les fera macerer pendant quinze jours au-dessus d'un four de Boulanger, renouvellant l'agitation de tems en tems, afin de bien dissoudre dans cette liqueur la substance aqueuse de ces drogues; c'est-à-dire, celle qui peut se dissoudre dans les menstruës aqueux: puis ayant déluté les vaisseaux, versez par inclination, filtrez & gardez a part la liqueur teinte qui surnagera les poudres. On mettra à sa place environ un tiers davantage de bon esprit de vin, qu'on avoit mis d'eau de melisse, & ayant exactement reluté les vaisseaux, renouvellé & continué la maceration pendant deux mois, & agité de tems en tems les matieres, de même qu'auparavant, on en filtrera aussi de même la liqueur qui se trouvera chargée de la plus pure essence de ces drogues; sur lesquelles on pourroit bien encore verser de nouvel esprit de vin, & en réitérer la macération; mais ce qu'on en retireroit n'en vaudroit pas la peine. On mêlera donc cette teinture avec la premiere qu'on avoit tirée avec l'eau de melisse, & les ayant mis dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau, bien luté & placé au bain de cendres, on en tirera par un feu fort modéré environ les deux tiers de la liqueur; puis ayant laissé refroidir les vaisseaux & les matieres, on versera dans une bouteille de verre double ce qui sera resté dans la cucurbite, & ayant bien bouché la bouteille, on gardera cette liqueur pour le besoin.

Pour satisfaire à l'intention de la plûpart des Auteurs, qui veulent que l'esprit de souffre fasse une partie de la composition de cet élixir: on pourra verser sur une portion de cette liqueur concentrée, le tiers ou le quart de son poids d'esprit de souffre, & les macérer ensemble pendant deux mois au-dessus d'un four de Boulanger, dans un matras couvert d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté. Pendant ce tems l'acide de l'esprit de souffre mortifiera la plûpart de l'aloës & de la myrrhe, & s'unissant & s'accommodant avec cette liqueur concentrées perfectionnera l'élixir, le rendra fort propre aux usages pour lesquels les Auteurs l'ont recommandé.

Ses vertus & proprietez. Crollius particulierement veut que cet élixir ait été le baume des Anciens, & qu'il contienne toutes les vertus du baume naturel, nécessaire à la conservation des corps, & sur tout de ceux des vieillards; qu'il soit merveilleux contre toutes les maladies des poûmons, contre les maladies contagieuses & contre la corruption de l'air; il est propre pour fortifier & apaiser les douleurs d'estomac & des intestins, & celles de la tête, en dissiper les vertiges, affermir la mémoire, briser les calculs dans les reins, garantir de la goutte & de la paralisie, guérir la fiévre quarte, conserver la jeunesse & éloigner la vieillesse, guérir & consolider bien tôt les plaies & les ulceres internes, & en un mot, pour surmonter par une proprieté occulte toutes sortes d'infirmitez, tant chaudes que froides. On le donne depuis cinq ou six gouttes, jusqu'à douze & quinze, dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur propre.

Mais d'autant que cet élixir préparé avec l'esprit de souffre, n'est pas propre à toutes sortes de personnes, & particulierement à celles dont on ne doit imputer les maux qu'à l'accez des accidens, que l'esprit de souffre pourroit multiplier: on fera fort bien de garder à part une portion de la teinture concentrée pour y mêler au besoin le tiers ou le quart de son poids d'esprit volatile salin de corne de cerf bien rectifiée, ou de quelqu'autre esprit de pareille nature, qui puisse émousser la pointe des acides en s'unissant à eux, & en détourner par ce moyen les mauvais effets.

ELIXIR *Cephalique.* Pour faire cet élixir on prend du gui de chêne, des racines de pivoine & de la grande valeriane, de chacun une once & demie: de la graine de pivoine, des baies de laurier, & de genievrier, de chacun une once: de la canelle, du macis & des cubebes, de chacun trois gros: des fleurs de tillot, de romarin & de lavande, de chacun une poignée. On broye tout ce qui se doit broyer, & on fait macerer le tout vingt-quatre heures durant dans les eaux de muguet & de cerises noires & de l'esprit de vin rectifié, de chacun une livre & demie: puis on le distile selon l'art. Cela fait, on ajoûte a la liqueur distilée du sucre fin, une livre: de la teinture d'ambre-gris, une dragme, & on garde cet élixir dans une bouteille de verre bien bouchée pour s'en servir au besoin.

Proprietez. On le recommande fort dans l'épilepsie, dans l'apoplexie, & dans toutes les autres maladies froides du cerveau: on en donne dans un tems éloigné des repas, une demi cuillerée & plus.

ELIXIR *de Citron.* Pour faire cet élixir on met dans un matras une demi-livre d'écorce jaune superficielle de citron, ecrasée ou incisée bien menu, & ayant versé dessus deux livres de bon esprit de vin, & une demi-livre de suc dépuré de citron, on couvre le matras d'un vaisseau de rencontre exactement luté: & l'ayant tenu pendant vingt-quatre heures au dessus d'un four de Boulanger, puis coulé & exprimé médiocrement le tout; on y mêle autant pesant d'eau distillée de scorzonere, & une livre & demie de sucre fin en poudre, puis ayant passé le tout par le papier gris on y ajoûte, si on veut, une dragme de teinture de musc & d'ambre-gris, & on a un élixir cordial admirable & fort agréable.

Quant à sa dose & proprietez, on en peut donner à la fois depuis une demi-cuillerée jusqu'a deux cuillerées entieres, pour recréer & fortifier toutes les parties nobles.

ELIXIR *misterique.* Pour faire cet élixir on prend des huiles distilées d'absinthe, de pouliot, de matricaire, de ruë & d'ambre jaune, de chacune six gouttes: des teintures de safran & de castoreum, de chacun trois onces: du sucre fin, des eaux d'armoise, & des fleurs de sureau, de chacun six onces. On fait de tout cela un élixir qui est excellent contre toutes les maladies de la matrice. La dose est depuis une demi-cuillerée, jusqu'à deux cuillerées entieres.

ELIXIR *camphré.* Pour faire cet élixir on fait digérer ou dissoudre au bain marie, ou au bain de cendres, une demi-once de camphre, dans quatre onces d'esprit vin, mis dans un petit matras couvert de son vaisseau de rencontre parfaitement bien lutez ensemble, & on donne à cette dissolution le nom d'élixir.

Quant à ses proprietez, il provoque les sueurs, fortifie le cœur, resiste à la malignité de l'air & aux venins, soulage les goutteux, & donne un grand secours dans toutes les maladies du cerveau.

Sa dose pour l'intérieur est au plus d'une vingtaine de gouttes à la fois dans du vin ou dans quelque eau cordiale. On peut aussi fort à propos en mettre quelques gouttes avec un peu de coton dans les dents creuses pour en appaiser la douleur.

E L L.

ELLEBORE, en Latin *Helleborus* ou *Veratrum*. C'est un nom qui a été donné a deux ou trois différens genres de plantes. L'un est appellé ellebore blanc, dont on distingue deux especes; l'autre est nommé ellebore noir; & le troisiéme se connoît sous le nom d'ellebore noir d'Hypocrate.

Description de l'Ellebore blanc.

Sa tige qui est ronde, droite & creuse, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont de deux sortes; celles qui enveloppent la tige par le bas, sont rayées, plissées, un peu velues & assez semblables aux feuilles de la gentiane; mais celles qui viennent plus haut sont plus petites, & assez éloignés les unes des autres. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en roses, de couleur herbeuse, blanchâtres, & rangées en maniere de longs épis a la sommité de la tige. Le fruit qui succéde à la fleur contient des semences qui ressemblent assez a des grains de blé. Sa racine est une grosse tête, blanche & fibreuse.

L'autre ellebore blanc différe de celui-ci, en ce que les feuilles qui embrassent la tige sont plus étroites, & que la couleur de ses fleurs est noirâtre ou rouge brune.

Lieu. Ces deux plantes croissent sur tout aux pays chauds, dans les lieux rudes & montagneux. On nous apporte leurs racines de Dauphiné, & de Bourgogne.

Proprietez. La racine de l'elleborre blanc purge par le haut & par le bas; mais avec trop de violence pour n'être point mis au rang des poisons. Etant mise en poudre on s'en sert en façon de tabac. Elle est employée pour la gale des brebis, & dans les remédes des chevaux.

Description de l'Ellebore noir.

Ses feuilles qui croissent aux extrémitez des longues queuës marquetées de points purpurins, sont au nombre de neuf sur chacune, rangées en main ouverte, fort vertes & dentelées sur les bords. Ses fleurs naissent sur un pédicule qui s'éleve d'entre ses queuës; elles sont à cinq feuilles disposées en rose large de couleur incarnate, ou blanche mélé de rouge, ou de purpurin. A la basse du pistile, entre les étamines, qui sont jaunes, & les feuilles, sont placez plusieurs cornets disposez en couronne. Son fruit contient des semences menuës, presques rondes & noirâtres. Sa racine est fibreuse, noire au dehors & grise au dedans.

Lieu. Cette plante vient dans les montagnes, & autres lieux rudes & incultes. On l'apporte des Alpes.

Proprietez. La racine contient une vertu purgative, qui fait aller par haut & par bas. On l'employe dans la folie, dans la manie, dans la fiévre quarte & dans la mélancolie hypocondriaque. On la réduit en poudre subtile; la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Description de l'Ellebore noir d'Hypocrate.

On le doit mettre parmi les especes de renoncules. Ses tiges qui sont petites & menuës, sortent de sa racine. Ses feuilles sont découpées menu comme celles du fenouil. Ses fleurs sont a seize feuilles oblongues, canelées, disposées en rose, de couleur jaune. Son fruit renferme des semences de figure ovale. Sa racine est d'un goût âcre & amer; elle ressemble assez à celle de l'ellebore noir commun; mais ses fibres sont plus menuës & plus éloignées les unes des autres.

Lieu. Cette plante croit comme les autres dans les montagnes, dans les lieux secs, rudes & déserts. M. Tournefort dit, dans son Voyage du Levant, que l'ellebore noir des Anciens croit dans les anticyres, le long des côtes de la Mer noire, & qu'elle est très-commune au pied du mont Olympe.

Proprietez. La racine de l'ellebore noir d'Hypocrate agit bien plus fortement que la précédente, au reste elle est propre pour les mêmes maladies, & toute la plante appliquée extérieurement, est resolutive.

ELLEBORINE, en Latin *Helleborine*.

Description. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pied & demi: elles sont rondes, sans rameaux & poudrées d'une maniere de farine. Ses feuilles, quoique plus petites, sont semblables à celles de l'ellebore blanc; c'est ce qui lui a fait donner le nom d'elleborine. Ses fleurs sont à six feuilles inégales, blanches & herbeuses. Ses tiges en sont garnies depuis la moitié jusqu'à la sommité. Son fruit approche de la figure d'une lanterne à trois côtez; il contient des graines fort menuës, & semblables à de la sciure de bois. Sa racine est fibreuse, blanche & d'un goût amer.

Lieu. Cette plante se trouve dans les lieux montagneux & ombrageux.

Proprietez. L'elleborine est vulnéraire & détersive. Etant prise intérieurement, elle est bonne aux opilations du foie & a ses autres maladies.

E M B.

EMBLER. Terme de chasse. C'est quand aux alleurs d'une bête, les peids de derriere surpassent ceux de devant de quatre doigts.

E M M.

EMMANCHER. C'est donner un manche à un outil, dont on ne peut se servir sans cela, par exemple, à une bêche, à une fourche, a une houë, &c. Chaque outil a sa douille pour recevoir son manche.

EMMANEQUINER. C'est mettre de petits arbres dans un manequin, & les remettre ensuite en pleine terre jusqu'a ce qu'on les en ôte pour les planter ailleurs en place à demeurer.

E M P.

EMPAILLER. Terme de jardinage, qui se dit des cloches de melons. C'est mettre un peu de paille entre deux, en les emboîtant les unes dans les autres pour les emporter, & serrer jusqu'à l'année suivante. On dit aussi empailler un pied de cardon ou d'artichaut, pour les faire blanchir.

EMPAUMURE. Terme de chasse. C'est le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui est large & renversé, où il y a trois ou quatre andouillers ou plus, pour les cerfs de dix cors & les vieux chevreuils; car les jeunes n'en ont pas.

EMPELOTER. Terme de fauconnerie. C'est lorsqu'un oiseau ne peut digérer ce qu'il a avalé, à cause que l'aliment se met en peloton. Il faut alors se servir du desempelotoir pour lui tirer ce qu'il a pris.

EMPIEME. Il y a deux sortes d'empiemes, la premiere est un pus coulé d'un abcez crevé dans le fond de la poitrine qui succéde, soit au cathare, soit à la squinancie, soit à l'inflammation des poûmons, ou a la pluresie, ou a la phthisie, ou au sang sorti de quelque veine, qui est venu à se corrompre.

La seconde se fait, ou par une pituite âcre & salée, qui par des conduits secrets se jette dans la poitrine, laquelle venant a s'y pourrir, se convertit en une matiere purulente: ou elle arrive par une playe, ou par une chute.

L'on connoît d'abord celui qui est attaqué de cette maladie à une toux séche, a un crachement aqueux & mêlé de pus, qui l'augmente de plus en plus, a une fiévre lente qui dégénére petit à petit en fievre hétique. Le dedans des mains & le dessous des pieds sont brûlans & secs, la réspiration est pressée, les jouës sont rouges, on est inquiet & chagrin apres les repas, & l'on se couche plûtôt sur le côté malade que sur le sain.

Si ceux qui en sont attaquez mangent de bon apétit, s'ils digérent aisément, s'ils respirent sans beaucoup de peine, si leur couleur & leur pouls approchent du naturel, s'ils jettent plûtôt de la sanie par le bas que par le haut, il ont tout à espérer; si d'ailleurs les signes sont opposez, ils tout a craindre.

L'empieme qui succéde a l'inflammation & à l'ulcere des poûmons, se guérit rarement: il est aussi plus dangereux aux personnes d'âge, qu'aux jeunes gens.

Remédes pour l'Empieme.

On a deux moyens pour tâcher à guérir l'empieme, le premier de faire sortir le pus par la bouche ou par les urines.

Le second est d'ouvrir le coté avec le cautere ou le rasoir, entre la cinquiéme & la sixiéme côte, & de ne laisser sortir le pus qu'à proportion des forces.

Pour tâcher de faire vuider le pus par les urines l'on usera d'une tisanne faite avec de l'orge, des racines de fenouil, des racines d'asperges & de persil, sur deux pintes, l'on mêlera un quarteron de miel blanc.

I. On fera bouillir des capilaires, des racines de fenouil & de persil que l'on boira avec un peu de vin blanc ou avec un peu de sucre, ou l'on boira de la decoction de scabieuse entre les repas, & quelquefois de la poudre: on en mettra vingt grains dans un œuf, & on l'avalera: ou bien on prendra autant de poudre de feuilles de bardane dans quelques confitures ou sirops que ce soit. On continuëra la même dose soir & matin pendant plusieurs jours.

II. Pour en faciliter la sortie par les crachats, prenez quatre onces de beurre frais, une once de miel blanc avec autant de sucre, une demi-once d'amandes mondées. Battez le tout ensemble, & que l'on en donne de la grosseur d'une muscade entre les bouillons.

III. Prenez deux onces de pignons & autant d'amandes douces mondées, de graines de lin grillées, de la farine de lentilles, des raisins secs dont on aura ôté les pepins, & de la reglisse, de chacun une demi-once, des dates une once, deux dragmes d'amandes ameres. Pilez le tout ensemble, & mêlez-le avec une demi-livre de miel, & autant de sucre dans un mortier de marbre; faites-en user entre les bouillons. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

IV. Prenez du poûmon de renard en poudre, du jus de reglisse, du fenouil en poudre & de la conserve de capilaire, de chacun une demi-once, du miel rosat, ou du sirop de myrthe. Vous réduirez le tout comme en liqueur, & vous en ferez prendre par intervalles. Ou bien mettez vingt grains de fleurs de souffre dans un œuf & l'avalez; continuez cela de deux jours l'un pendant quinze jours ou trois semaines.

V. Il sera bon encore de brûler le poil de lievre, & tâchez d'en avaler la fumée, ou bien prenez du storax, de la térebenthine, du sandarac & du mastic, de chacun une demi-once; mêlez le tout ensemble, & faites-en des pastilles dont vous recevrez le parfum par la bouche avec un entonnoir.

Pour le régime ordinaire, l'on mangera du veau, de la poule, des perdrix & des œufs frais; on assaisonnera les bouillons de thim ou d'ysope ou de racines de persil, ou d'asperges, & quelquefois d'un peu de safran & de pois chiches.

La boisson sera faite avec de l'orge, ou du son, ou de l'avoine.

EMPLATRE. C'est un médicament externe, épais, gluant & adherânt, composé de plusieurs sortes de médicamens simples, vegetaux & minéraux, & propre a presque toutes les maladies du corps.

EMPLATRE *noire* ou *l'onguent noir.* Drogues qui entrent dans la composition de cette emplâtre. Prenez d'huile d'olives sept livres, charpie de toile vieille deux livres, cerisée une livre, litarge d'or cinq quarterons, cire neuve une demi-livre, myrrhe pulvérisée une livre, aloës pulvérisé deux onces.

Préparation. Mettez les deux livres de charpie de toille vieille & déliée dans un grand bassin de cuivre, versez par dessus les sept livres d'huile d'olives, de sorte que la charpie soit abreuvée par-tout; puis mettez le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile & qu'il ne brûle toute la charpie. Il faut remuer toûjours avec une verge ou espatule de fer jusqu'à ce que la charpie soit consumée. Ce que vous connoitrez, lorsqu'en en mettant quelque peu sur une assiette, vous ne remarquerez plus

plus de fil de la Charpie. Cela fait, il faut retirer le vaisseau de dessus le feu, & quand il cessera de bouillir, il y faut mettre peu-à-peu & en remuant toûjours, la livre de Ceruse, ensuite on le remettra sur le feu une minute de tems, puis vous le retirerez & vous y mettrez aussi remuant toûjours, les cinq quarterons, c'est-à-dire, quinze onces de Litarge d'or, aiant premierement bien pulverisé la Ceruse & la Litarge. Après il le faut faire un peu reboüillir, & y mettre la demi-livre de Cire neuve coupée en petits morceaux; vous lui ferez prendre encore un bouillon: ensuite vous le retirerez; vous y mettrez peu-à-peu comme dessus, remuant toûjours, la livre de Myrrhe pulverisée, & le ferez encore un peu bouillir. Puis il le faut retirer du feu, y ajoûter, en remuant toûjours, les deux onces d'Aloës bien pulverisé: vous remettrez encore le bassin sur le feu, lui laissant prendre deux ou trois bouillons. Il en faut mettre ensuite quelque peu sur une assiette pour voir s'il se prendra. S'il est trop mol, il faudra le faire bouillir encore doucement jusqu'à ce qu'il soit en consistance.

Quand il sera chaud il le faut tirer du feu, le mettre sur une table ou planche, le versant par-dessus avec une cuillere à pot, le laisser refroidir, & quand il sera froid, vous le mettrez en rouleaux.

Remarques. Si par hazard en faisant bouillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture toute prête, pour couvrir d'abord le vase, & par ce moien vous étoufferez le feu dedans. Afin qu'il ne s'en perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour toutes les autres Receptes de cette nature.

Maniere de s'en servir.

Si la plaie est à fleur de peau, il faut mettre une Emplâtre dessus, l'essuier tous les soirs, & continuer ainsi jusques à ce qu'elle soit guérie.

S'il paroit quelque excroissance de chair, il la faut panser comme vous avez commencé: car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la plaie soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'Emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile Rosat, ou à son defaut d'huile d'Olive, & faire fondre le tout ensemble, & puis prendre de la Charpie à proportion, la mettre dedans, & la faire toute imbiber, ensuite vous mettrez cette Charpie dans un autre pot que vous couvrirés avec soin, pour conserver sa vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la plaie, & ferez ensorte que la plaie soit entierement couverte de Charpie, que vous y mettrez fort legerement, sans qu'elle soit pressée ni entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise; il faut changer de Charpie soir & matin: mais la même Emplâtre peut servir un jour: quand même les os en seroient découverts, vous mettrez la Charpie ainsi préparée par-dessus: & en cas que la plaie soit noire, elle ôte cette noirceur, sans que les os tombent.

Notez 1. que si le trou de la plaie est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la Charpie, aiant d'abord trempé cette tente dans de l'Onguent fondu, & prendre garde qu'elle n'y soit pas pressée a cause de l'humeur qui en doit sortir.

2. Que la tente ne doit pas aller jusqu'au fond, à cause de la chair qui revient: que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fût incommodé de la tente, il faudroit verser dans la plaie, de l'Onguent fondu dans l'huile, & mettre l'Emplâtre par dessus.

3. Qu'il faut changer tous les jours d'Emplâtre & l'essuier tous les soirs.

4. Qu'on peut faire une plus grande ou moindre quatité de cette Emplâtre, en augmentant à proportion la dose de chaque drogue.

Cet avertissement doit servir pour toutes les autres receptes, tant internes qu'externes.

Emplatre contre toute sorte de plaies, particulierement contre les maux de seins.

Drogues qui entrent dans la composition de cette Emplâtre.

Prenez graisse de Bœuf de celle qu'on trouve autour des roignons, graisse de Mouton, de chacun une livre & demie; Poix noire une livre; Poix de Bourgogne, une demi-livre; Cire neuve, une livre.

Préparation. Il faut hâcher les deux graisses ensemble, les faire fondre, & les passer avec un couloir ou linge: il faut ensuite les mettre sur un petit feu dans une bassine d'une grandeur convenable: quand elles seront bien fonduës, il y faut ajoûter la Cire coupée en petits morceaux, après la Poix noire, & enfin la Poix de Bourgogne, remuant toûjours ces matieres quand on les ajoûtera, avec une espatule ou verge de fer ou de bois. Quand tout sera bien fondu, il faut laisser encore la bassine un peu sur le feu, afin de laisser cuire ces matieres; ensuite il la faut retirer & jetter ces matieres sur une table pour en faire des rouleaux, comme nous avons dit des Emplâtres précedentes, ou les conserver en masse pour s'en servir.

La maniere de s'en servir est semblable en tout à celle de l'Emplâtre precedente, principalement pour les mammelles.

Emplatre contre les ulceres des mammelles.

Drogues qui entrent dans la composition de cette Emplâtre. Prenez de la graisse de Pourceau quatre onces. Diachylon commun un demi-livre, Cire blanche, Minium pulverisé de chacun quatre onces.

Préparation. Faites fondre premierement la graisse: quand elle sera bien fonduë, ajoûtez-y le Diachylon & la Cire pour les faire fondre aussi, remuant toûjours avec un baton: quand tout sera bien fondu, retirez le pot de dessus le feu, & lorsqu'il commencera de se refroidir, ajoûtez-y le Minium petit à petit en remuant toûjours. Lorsque cela sera presque froid, vous le mettrez avec l'espatule dans une terrine ou il y aura de l'eau froide, ensuite vous en formerez des petites masses ou rouleaux que vous ferez sécher sur un ais. Une Emplatre peut servir deux ou trois fois en l'essuiant.

Emplatre contre les fluxions froides. Prenez de l'huile de Renard, de Castoreum, de Costus, & de Lis, de chacun une once: de la Resine de Pin quatre-onces, de la Cire jaune deux onces, de l'eau de vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire toutes ces choses jusques a la consistance d'une Emplâtre qui soit pourtant assez mole.

Emplatre souveraine contre toute sorte de maux.

Drogues qui entrent dans la composition de cette Emplâtre. Prenez de Ceruse une demi-livre, Minium une livre; Savon de Genes dix onces, huile d'Olive, deux livres.

Préparation. Mettez le Minium & la Ceruse avec l'huile dans une bassine sur le feu: remuez toûjours ces matieres jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées & liées ensemble, après coupez votre Savon en petits morceaux: mettez le dedans piéce à piéce en remuant toûjours: laissez cuire le tout sur un feu mediocre jusqu'à ce qu'il soit grisatre ou de couleur de Châtaigne, prenant bien garde qu'il ne s'en repande sur le feu en bouillant, d'autant que ces matieres s'enflent beaucoup. Aiez soin de remuer toûjours jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance, alors retirez le du feu, & remuez encore jusques à ce qu'il soit froid, faites-en des rouleaux, & prenez garde de ne pas manier l'Emplâtre avec les mains mouillées.

Lorsqu'on veut s'en servir, il faut prendre de cette masse, l'étendre sur du linge ou du cuir: si c'est sur du cuir, il faut prendre garde qu'il n'ait point d'odeur.

Proprietez. Elle est excellente contre toutes sortes de vapeurs, qui s'élevent de la matrice.

Si les ligamens en sont relâchez, & que cela cause la Descente de la matrice, il la faut appliquer sur le nombril, se tenir deux jours dans le lit, & l'y laisser jusqu'à ce qu'on soit guéri. On la léve pourtant au bout de quinze jours, on l'essuie, & on remet un peu de masse de l'Emplâtre par dessus. Elle doit tenir sur la partie sans bandage.

Si une femme accouchée est en peine de faire l'arriere faix, cette Emplâtre est admirable pour la delivrer, en la mettant au dessus du nombril, & l'y laissant comme il a été dit ci-dessus. Il y a dans le Roiaume un exemple très-illustre de cette guérison.

Si une femme après les couches ou autrement, ou une fille souffre une trop grande perte de sang de ses ordinaires, cette Recepte est souveraine, en l'apliquant sur le nombril & l'y laissant comme dessus.

Si une femme ou fille n'a pas assez de ses purgations, ou ne les a pas du tout, il faut se servir de cette Emplâtre & l'apliquer au dessus du nombril.

Elle guérit la rogne maligne des jambes, les mules des talons, & les écorchures des orteils.

Elle est bonne contre la sciatique, l'appliquant sur la douleur.

Elle guérit encore les Genoux enflez: car elle attire les eaux par les pores, tellement qu'en levant l'Emplâtre on la trouve toute moüillée, & pour lors il ne faut que l'essuyer & la remettre sur la partie.

Elle est bonne contre le mal de dents, en la mettant sur le cartilage du côté de la dent malade, elle est encore bonne contre le mal de tête l'appliquant sur les deux temples.

Emplatre appellée *Manus Dei*, à cause de ses effets miraculeux. J'avouë à la verité, que la composition de cette Emplâtre paroit d'abord difficile, que les Drogues qui les composent, sont assez considerables, & que ces deux considerations pourroient rebuter plusieurs personnes d'entreprendre la composition, mais aussi comme ses proprietez en sont miraculeuses, & toutes divines, & que pour cette raison, elle est justement appellée *Manus Dei*, ou Emplâtre divine: j'ai crû que je les devois proposer les premieres, afin de vous encourager de l'entre-prendre pour votre interêt, puisqu'il n'y a presque point de maux externes, pour lesquels on ne puisse s'en servir.

Proprietez. Elle mondifie la plaie, la fait resoudre, & fait venir une nouvelle chair, sans communiquer aucune corruption a la plaie. Elle est bonne contre toute sorte d'enfleures, en quelque partie du corps qu'elles soient, & quelque extraordinaire qu'elles soient. Il faut avoir soin de raser les cheveux avant que d'y mettre l'Emplâtre. Elle meurit, & guérit toute sorte d'apostumes, les glandes, les chancres, & les fistules: elle est bonne contre toutes les morsures des bêtes enragées & venimeuses, attirant à soi subtilement le venin.

Elle guérit les plaies des arquebuzades, & toutes les autres causées par le feu: elle fait sortir le plomb, le fer, ou autre chose des plaies. Elle attire les os rompus, s'il y en a dans les plaies: elle guérit aussi les coups de fleches.

Elle unit les Nerfs coupez en quelque maniere que ce soit.

Elle guérit des écroüelles, & des autres apostumes de la tête, internes & externes.

Elle est bonne contre la peste, & pourvû que l'Emplatre soit mise de bonne heure sur le bubon ou charbon, ils ne passeront pas outre; elle est bonne contre toutes sortes d'ulceres, contre la teigne des enfans, dont on doit raser les cheveux avant que d'appliquer l'Emplâtre.

Contre les hémorroïdes externes, & même internes, appliquant l'Emplâtre dessus, l'ôtant aux necessitez, & puis la remettant. Contre les tumeurs & ulceres qui arrivent aux mammelles des femmes, avec l'avertissement que nous donnons ci après. Contre le mal de dents, plusieurs s'en étant heureusement servi, l'appliquant sur les temples, ou derriere l'oreille du côté malade.

D'autres ont été guéris du rhumatisme en l'appliquant sur les vertebres du col: même sur les épaules, & les bras malades. Elle peut aussi servir pour les autres douleurs du corps.

Comme cette Emplâtre fortifie grandement les Nerfs affoiblis, on peut s'en servir heureusement lorsqu'on sera menacé de Paralysie.

Elle est excellente pour les fistules qui viennent au coin de l'œil, l'y laissant long-tems; pour les tayes des yeux, qui proviennent de la trop grande lumiere, & qui empêchent de voir, comme si on étoit aveugle; il faut fermer les paupieres, & appliquer l'Emplatre par-dessus, l'espace de quinze jours ou plus. Pour les fistules qui restent quand on a été taillé de la pierre. Pour les tumeurs appellées Loupes, y laissant long-tems l'Emplâtre.

Elle arrête incontinent le sang d'une coupure, en assuiant bien le sang, & ap-

& appliquant dessus l'Emplâtre chauffée au feu. Elle est excellente pour la brûlure : il faut mettre six grains de Sel écrasé dans deux cuillerées de Vinaigre, le faire tiedir, pour fondre le Sel, & en laver d'abord la brûlure, puis mettre l'Emplâtre dessus.

Elle est encore bonne à beaucoup d'autres maux suivant l'experience qu'on en fait tous les jours : il y a plusieurs personnes ausquelles on étoit prêt de couper la jambe, la main ou les doigts, qui par l'application de cette Emplâtre sans autre chose, ont été guéris entierement, n'aiant point été necessaire d'en venir à l'amputation.

Ses vertus s'étendent même jusques aux maladies des animaux : car elle est excellente pour le farcin des Chevaux, faisant percer le bouton avec un fer chaud, rasant le poil de la largeur du bouton, & y appliquant l'Emplâtre. Elle est encore bonne pour les Cloux de roue des Chevaux, en faisant un peu fondre l'Emplâtre dans une cuillere, & l'appliquant dès que le mal aura été découvert.

Drogues qui entrent dans la composition de cette Emplâtre.

Prenez Galbanum une once & deux drachmes, Ammoniac trois onces & trois drachmes, Opoponax une once, Vinaigre bien blanc quatre onces, huile d'Olive deux livres, Litarge d'or une livre & une once, Verd de gris une once, Cire neuve vingt onces, Mastic une once, Oliban, Bdellium de chacun deux onces, Myrrhe une once & deux drachmes, Aiman fin de Levant deux onces, Encens une once & deux drachmes, Aristoloche ronde une once.

PREMIERE PREPARATION.

Il faut prendre les trois premiéres drogues, qui sont trois sortes de Gommes : savoir le Galbanum, l'Ammoniac, & l'Opoponax, & les piler dans un mortier de bronze, chauffant de tems en tems le pilon qui doit être de fer : ensuite il faut les faire tremper avec le Vinaigre blanc dans un pot de terre vernissé qui contienne environ trois quarts, les y laissant pendant deux jours, & deux nuits, les remuant deux ou trois fois chaque jour avec une espatule de bois : & si ce tems ne suffit pas jusques à ce que les drogues soient fonduës, il faut les y laisser davantage. Après que les drogues auront ainsi bien trempées, il faut mettre le tout dans une bassine qui tienne autant que le pot, ou plus grande, de peur que quelque chose ne se répande en remuant les drogues. Ensuite il faut mettre cette bassine sur un petit feu de charbon, comme si l'on vouloit faire un Sirop, & faisant cuire le tout en remuant toûjours jusques à ce que le Vinaigre soit consumé de la moitié ou environ. Cela fait vous coulerez le tout par une étamine ou toile neuve, de sorte qu'il ne reste aucune substance. Après avoir tout passé, vous le remettrez sur le feu, & le ferez encore bouillir dans la même bassine, jusques à ce qu'en laissant tomber une ou deux goutes avec l'espatule sur une assiette, vous connoîtrez que les Gommes s'épaississent, qu'elles ont pris corps, & que le Vinaigre est tout-à-fait consumé : alors vous ôterez la bassine de dessus le feu, & la laisserez refroidir.

SECONDE PREPARATION.

Cela fait, prenez une livre & une once de Litarge d'Or, & l'once de Verd de Gris ; l'un & l'autre étant bien pulverisé & tamisé, il faut les mettre avec les deux livres & demie d'huile d'Olive dans une autre bassine à part, les faire cuire sur un fort petit feu, remuant sans cesse avec l'espatule de bois ou de fer, de peur que la Litarge ne s'amasse en un monceau & continuer jusques à ce que ces drogues soient bien liées & incorporées ensemble. Alors vous augmenterez le feu & les ferez cuire jusques à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun ; pour lors vous y mettrez les vingt onces de Cire neuve coupée en petits morceaux, & vous la ferez fondre dans les drogues déja cuites, remuant toûjours avec la palette ou l'espatule. La Cire étant fonduë & un peu cuite avec les drogues, vous retirerez le tout de dessus le feu, & le laisserez un peu refroidir. En même tems vous prendrez l'autre bassine ou sont les Gommes déja cuites & froides, vous la mettrez sur un petit feu pour les faire refondre doucement, remuant toûjours avec l'espatule, & quand elles seront bien fonduës, vous les verserez dans l'autre bassine qui doit être hors du feu & un peu refroidie, remuant toûjours avec l'espatule, & puis vous prendrez les poudres qui s'ensuivent pour les mettre dedans.

TROISIEME PREPARATION.

Il faut prendre les deux onces d'Aiman fin de Levant bien pulverisé ; quelques-uns au lieu de deux onces comme ci-dessus, en mettent jusques à quatre, & les mettre dans la bassine après l'avoir retirée du feu : car l'Aiman étant sur le feu feroit à l'instant enfler, écumer, & tomber la drogue dans le feu. Il le faut faire couler doucement avec un cornet de papier, & le faire filer par dessus l'Onguent en remuant toûjours. Après que vous aurez ainsi incorporé l'Aiman seul hors du feu pendant l'espace de deux ou trois *Pater*, pour le mieux incorporer vous prendrez les autres poudres : savoir l'once & deux drachmes de Myrrhe, l'once d'Aristoloche ronde, l'once de Mastic, les deux onces d'Oliban, les deux onces de Bdellium, & l'once & deux drachmes d'Encens : vous mêlerez bien tout cela ensemble sur une grande feuille de papier. Quand ces poudres seront bien mêlées, vous les mettrez dans un grand cornet de papier, & après vous les verserez petit à petit par la pointe du cornet, afin qu'elles coulent aussi menu que le sable d'une horloge, pendant qu'un autre remuera toûjours pour les bien incorporer, & jusques à ce que l'Onguent soit noir & rouge. Vous connoîtrez qu'il est assez cuit, si après en avoir mis sur un ais de noyer, ou sur une table frottée de Vinaigre, il s'y endurcit incontinent. Quand vous verrez qu'il sera assez cuit, il faut avoir une grande table de noyer ou de marbre, l'arroser de Vinaigre, & verser l'Onguent dessus. Quand vous le trouverez assez froid ; il en faut assembler avec vos mains mouillées de Vinaigre, & en faire des Rouleaux de la grandeur que vous voudrez : vous les rangerez sur quelques ais aussi arrosez de Vinaigre ou d'Huile, vous les laisserez essuyer à l'air sans Soleil, & puis vous les envelopperez dans du papier sans que les Rouleaux se touchent l'un l'autre.

Il faut, selon Bauderon, pour mélanger tous ces ingrediens, premiérement pulveriser chacun à part : la Litarge, la Pierre d'Aiman, la Myrrhe & le Bdellium, (s'il est sec,) l'Encens, le Mastic, l'Aristoloche & le Verdet. Pour ce qui est du Galbanum, de l'Opoponax, de l'Ammoniaque, & du Bdellium (s'il est mol & recent,) il le faut fondre ensemble avec du Vinaigre ou du Vin, puis les couler, & les cuire en consistance de Miel. Cela fait, la Litarge sera nourrie avec l'huile dans la bassine, puis cuite en remuant toûjours de crainte qu'elle ne brûle ; après quoi on ajoûtera la Cire mise en petits morceaux. La Cire fonduë & la bassine ôtée de dessus le feu, on y mettra les Gommes ; un peu après, les poudres d'Aristoloche, de l'Aiman, de la Myrrhe, du Mastic & de l'Encens, & enfin le Verdet. Ceux qui voudront l'Emplâtre rouge ajoûteront le Verdet un peu auparavant la Cire. Le tout refroidi, sera reduit en magdaleons de telle grosseur qu'on voudra.

Verni approuve tout ce que dessus, sinon qu'il dit, que pour bien faire, il faut cicotriner subtilement tous les ingrediens, particulierement la Litarge & l'Aiman, & que les Gommes doivent être dissoutes, ausquelles étant coulées, on ajoûtera le Bdellium.

Maniere de se servir de cette Emplâtre.

Il faut savoir que cette Emplâtre se peut garder cinquante ans sans se gâter, & sa vertu est toûjours admirable.

Il ne faut pas s'en servir qu'il n'y ait trois mois pour le moins qu'elle soit faite.

Il ne faut pas l'étendre sur le linge, parce qu'elle passeroit au travers ; mais sur du cuir ou de la futaine, avec les doigts mouillez de Vinaigre commun, ou de la salive à tout le moins.

Il ne faut point mettre de tente ni de charpie dans la plaie ; & quand vous y voudrez appliquer l'Emplâtre, il la faut d'abord essuyer doucement avec du linge net, deux ou trois fois le jour, & à chaque fois bien nettoier l'Emplâtre qui peut servir cinq ou six fois sans la renouveller ; & même après cela, si on racle la matiere de l'Emplâtre & qu'on la lave dans du Vinaigre, on pourra s'en servir pendant huit jours.

REMARQUES. I. Si la plaie étoit trop profonde, il seroit bon d'y mettre quelque charpie ou tente imbibée & bien trempée dans cette Emplâtre.

II. La premiere Emplâtre qu'on aplique sur la plaie, doit être levée au bout de vingt-quatre heures, & celles qu'on met ensuite ne doivent être ôtées qu'après douze heures, si ce n'est que le mal pressant il fût à propos de l'ôter plus souvent à cause de la quantité de bouë qui en pourroit sortir.

III. Le malade ou blessé ne doit manger ni Ails, ni Oignons ; car il sera plûtôt guéri dans huit jours s'il s'en abstient, que dans deux mois s'il en mangeoit.

IV. Lorsque vous vous en servirez pour les mammelles des femmes ou pour l'ulcere, il ne faut mettre ni tente ni charpie, mais une simple Emplâtre, lorsque le mal est percé : & pour le faire percer il faut prendre six poignées d'Ozeille avec un Oignon de Lis : les piler ensemble, & les faire cuire dans un petit pot avec du Beurre de la grosseur d'une Noix : quand le tout est cuit il le faut mettre dans un pot, en prendre un peu pour faire des Cataplâmes soir & matin, les faisant tiedir quand on les aplique, & continuer ainsi jusqu'à ce que le mal soit percé.

EMPLATRE contre la chaleur des reins.

Il arrive souvent que dans les maladies ou autrement, on sent une chaleur immoderée à l'endroit des reins & des lombes, de sorte que les malades sont contraints de changer de place de moment en moment pour chercher la fraicheur, & de mettre au dessous des peaux de marroquin : dans ce cas-là servez-vous de ces petits remédes.

Prenez de l'huile Rosat trois onces, de l'eau Rose ou de Plantain trois onces, mêlez-les ensemble, trempez un linge dedans, pressez-le ensuite mediocrement avec les mains & appliquez-les sur les reins.

L'Oxycrat y est aussi fort bon, apliqué comme dessus. C'est une mixtion faite de six parties d'eau, & une de Vinaigre : il sera encore meilleur si au lieu de Vinaigre, vous y mettrez du Verjus.

EMPLATRE bien assurée, venuë de la maison de Lorraine. Prenez Terebenthine bien fonduë à part, tant qu'elle soit chaude, puis Gomme Elemi en poudre passée par le tamis cinq onces, Aristoloche longue en poudre une once, Resine de Pin en poudre trois onces, Sang de Dragon en larmes trois drachmes, puis mettez ensemble la Terebenthine, la Gomme Elemi & la Poix resine. Faites-les bouillir un bouillon, puis retirés-les de dessus le feu. Quand elles ne bouilliront plus, mêlez, en remuant toûjours, l'Aristoloche longue, puis le Sang de Dragon : incorporez-les bien ensemble ; & quand elles seront presque froides, jettez le tout dans une bassine pleine d'eau froide, & pressez-le avec les mains comme de la pâte en changeant trois fois d'eau, puis mettez-le dans du parchemin & dans un lieu où il ne puisse s'éventer, plus il est vieux, plus il a de vertu.

Usage, & vertu de cette Emplâtre.

Elle est bonne pour toutes apostumes, charbons, plaies de verole, coupures, & pour toutes plaies vieilles & fraiches : elle tire la balle d'arquebuse, soit des bras, soit des jambes ; & s'il y faut une tente, faites-la avec cette Emplâtre sans charpie, & mettez dessus la plaie une Emplâtre sur de la peau de Mouton : il ne la faut changer que de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

EMPLATRE admirable pour les plaies, ulceres, chancres, écrouelles, Bubons, cors des pieds, & tumeurs qui viennent aux sourcils, & autres lieux semblables. Prenez huile d'Olive de la meilleure, une livre que vous mettrez dans une terrine de terre sur le feu, & quand elle sera chaude, ajoûtez Cire jaune taillée en piéces, trois onces, remuez avec une espatule de bois ; quand elle sera fonduë, mettez Ceruse subtilement pilée six onces, remuant toûjours bien fort, & la mixtion deviendra blanche, laquelle en cuisant perdra cette couleur & deviendra obscure ; & devant qu'elle vienne ainsi, il y faudra ajoûter Litarge d'Or une once, très-subtilement pulverisée & passée par le tamis,

tamis, & quand elle sera bien incorporée, ajoûtez une demi-once de Baume blanc, remuant toûjours cette mixtion, afin qu'elle ne s'attache point; pour connoître quand le tout sera bien cuit, il en faut mettre une goute dans une écuelle pleine d'eau, si elle est bien noire, c'est signe qu'elle est bien cuite. Alors ôtez le tout de dessus le feu, & ajoûtez-y habilement deux drachmes d'huile de Romarin, en l'incorporant comme le reste; après laissez le reposer environ un demi-quart d'heure: & quand vous le regarderez contre la lumiere, s'il commence à faire quelque rupture ou fente, alors il le faut jetter dans un grand bassin d'eau fraiche l'y manier & l'incorporer avec les mains, afin que le tout se mélange bien. Il le faut mettre en magdaleon pour le mieux conserver.

EMPLATRE de Diachilon simple. Prenez racines d'Althæa mondées trois drachmes, semences de Lin & de Fenugrec de chacune quatre onces, de l'eau de Fontaine six livres, huile commune quatre livres, Litarge d'Or deux livres.

Il faut prendre les mucilages des racines d'Althæa, des semences de Lin & de Fenugrec, de cette maniere.

Lavez & incisez bien les racines d'Althæa, & après les avoir mises dans une bassine de cuivre étamée avec les semences de Lin & de Fenugrec, vous verserez dessus les six livres d'eau de fontaine, & vous ferez macerer le tout pendant vingt-quatre heures sur un fort petit feu, agitant de tems en tems les matieres avec une espatule de bois, puis faites-les bouillir lentement en réiterant souvent l'agitation jusqu'a ce que les mucilages se trouvent suffisamment épaissis. Alors vous les passerez & exprimerez à travers une toile forte & bien serrée.

Préparez aussi de cette sorte la Litarge d'Or. Après l'avoir pilée dans le grand mortier de bronze, vous la détremperez dans deux ou trois pintes d'eau, vous verserez promptement dans un autre vaisseau l'eau trouble qui se trouvera chargée de la plus subtile partie de la Litarge, pendant que la plus grossiere restera au fond du mortier. Pilez de nouveau cette partie de Litarge restée au fond du mortier,& l'aiant détrempée dans l'eau de la premiére lotion ou dans quelque autre,vous verserez par inclination la liqueur trouble sur la Litarge subtile qui étoit restée au fond du vaisseau. Vous continuerez ensuite de piler la Litarge, de la broier parmi l'eau, de la verser par inclination, & de laisser rassoir la poudre jusqu'à ce qu'il ne reste au fond que quelque partie de Litarge impure & incapable d'être pulverisée & élevée dans l'eau. Après avoir bien laissé rassoir les lotions & separé par inclination l'eau qui surnage la poudre, vous faites secher cette poudre.

Aiant bien mélé l'huile avec la poudre de Litarge dans une poële de cuivre grande & large par le haut, & allant en pointe vers le fonds, & étamée au dedans, vous y ajoûterez & incorporerez bien les mucilages. Vous allumerez ensuite dans un fourneau un feu mediocre de charbon, & aiant mis la poële dessus vous agiterez le tout sans intermission avec une espatule de bois, & avec toute la vitesse possible. Vous entretiendrez un feu moderé & vous continuerez la cuite & l'agitation jusqu'à ce que vous vous apperceviez que l'Emplâtre commence à s'abaisser dans la poële. Alors vous diminuerez le feu pour le moins de la moitié, & vous vous contenterez de faire évaporer peu-à-peu l'humidité superfluë, qui pourroit être restée dans l'Emplâtre. Cette humidité étant consommée, l'Emplâtre se trouvera suffisamment cuite, & de la consistance & de la blancheur qu'elle doit avoir.

Vertus. Cette Emplâtre ramolit & resout la dureté, & même les tumeurs schirreuses du foie, & des visceres. Elle fond les tumeurs scrophuleuses & les vieux restes d'abscez.

EMPLATRE DORE'E, *pour cicatriser les plaies.* Prenez de Poix grecque ou Colophon de Soufre, & d'Encens blanc, parties égales, reduisez-les en poudre impalpable, & incorporez-les avec une suffisante quantité de blancs d'Oeufs, étendez cet Onguent sur une peau ou parchemin, & appliquez cette Emplâtre sur la plaie après l'avoir fait suffisamment suppurer.

EMPLATRE d'André de la Croix. *Voyez* ONGUENT.

EMPYEME. *Voyez* EMPYEME.

EMPOTER. Terme de Jardinage. C'est mettre une plante avec de la terre dans un pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre. On a un pot de faiance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la plante qu'on veut empoter, on l'emplit de terre ou de terreau, qu'on presse avec la main, afin que dans la suite elle ne s'afaisse point, & l'on y met la plante qu'on a destinée. Ces sortes de pots sont d'un grand usage & d'une grande commodité, on les transporte où l'on veut, on en garnit les parterres, cela fait paroitre des fleurs nouvelles dans toutes les saisons.

E N B.

ENBOURGEONNER, ébourgeonnement. Ce sont des termes qui se disent de la Vigne à laquelle vers la fin de Mai & au commencemnt de Juin on ôte les Bourgeons, c'est-à-dire, les branches inutiles & steriles, attendu qu'elles feroient tort aux bonnes qui sont chargées de fruits. Ces mots se disent encore des arbres fruitieres, desquels on arrache dans le même-tems, & dans le mois d'Août de certaines branches de faux bois, qui venant en dedans du buisson, ou sur le corps de l'espalier feroient de la confusion, & nuiroient tant au fruit qu'aux bonnes branches.

E N C.

ENCAISSER. Terme de Jardinage. C'est mettre un Arbre dans une caisse, d'où vient le mot d'encaissement d'Orangers. Outre les Orangers, on encaisse encore d'autres Arbrisseaux, comme les Myrtes, les Lauriers Thims, les Lauriers fleurs, les Lauriers francs, & les Jasmins d'Espagne. On met dans les caisses une terre préparée, & l'on se sert de caisses proportionnées à la grandeur des Arbrisseaux qu'on veut encaisser.

ENCEINTE. Terme de Chasse. C'est le lieu où le Valet de limier détourne les bêtes avec son limier.

ENCENS. C'est une resine qui découle d'un Arbre dont les feuilles sont fort approchantes de celles du Lentisque. Cet Arbre croit en abondance au pied du Mont Liban, dans l'Arabie heureuse & dans la Terre Sainte. L'Encens est blanc ou jaunâtre, il rend beaucoup d'odeur quand on le jette dans le feu. On en distingue deux sortes, l'Encens commun qui n'est point si recherché, parce qu'il est mêlé avec l'écorce de l'Arbre ou avec quelque autre impureté; & l'Oliban qui est en belles larmes, de couleur blanche tirant un peu sur le jaune, d'un goût amer, & qui se brise facilement.

On fait entrer l'Encens commun dans les Onguens & dans les Emplâtres, il est dessicatif, detersif & consolidant.

L'Oliban a les mêmes qualités, on l'emploie dans la Pleuresie, dans les maladies de poitrine; il est bon dans le cours de ventre, & il est propre pour fortifier le cerveau.

ENCRE. *Maniere de faire de l'Encre.* Prenez des petites Galles, concassez-les grossierement, puis mettez-les dans un linge largement attachées, que vous ferez infuser en douze onces d'eau pendant vingt-quatre heures, après il faut faire bouillir cette infusion jusqu'a ce qu'elle soit diminuée du tiers, ensuite mettez dedans quatre onces de Vitriol romain bien pulverisé, une demi once de Gomme Arabique que vous aurez fait dissoudre dans du Vinaigre.

Autre maniere de faire de l'Encre sans feu.

Il faut y 1. prendre un quarteron & demi de Noix de Galle la plus noire & la plus épineuse. 2. un quarteron & demi de Gomme Arabique la plus luisante & la plus nette. 3. une demi livre & une once du Couperose d'Hongrie la plus verte, & piler le tout ensemble dans un mortier, puis le mettre dans une cruche de terre avec trois pintes d'eau de pluie ou de riviere ou du vin blanc mesure de Paris, & pendant trois ou quatre jours la remuer quatre ou cinq fois par jour avec un baton fourchu sans la faire bouillir ni mettre au Soleil. Si vous la voulez luisante, il faut prendre deux onces d'Alun de Rome avec trois onces de Créme de Tartre bien pilez ensemble, puis vous la remuerez encore de même trois ou quatre jours. Vous pourrez y ajoûter du Sucre candi.

Maniere de faire l'Encre commune.

Prenez deux livres de Noix de Galle, concassez-les, & faites-les bouillir dans cinq ou six livres d'eau jusqu'à ce qu'elles soient amollies & qu'il ne reste que deux livres ou deux livres & demie d'une décoction chargée & de couleur jaunâtre obscure. Coulez cette décoction & exprimez fortement le marc, ajoûtez-y dix ou douze onces de Vitriol vert ou blanc, & une once de Gomme Arabique concassée, que vous ferez fondre sur un petit feu. Laissez reposer cette liqueur & separez-la de dessus le marc en la versant par inclination dans un vaisseau où vous la voulez conserver. Et vous aurez une bonne Encre. La Gomme sert à rendre l'Encre luisante & l'empêche de s'éfacer si-tôt.

ABONDANCE D'ENCRE, ou le moien de faire l'Encre perpetuelle. Prenez du Vin trois pots, Vitriol, Alun de Roche, Gomme Arabique de chacun six onces, Sucre candi trois onces, Galle à l'épine la plus pesante & la moins trouée, trois livres, concassez les Galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le col large, brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chaufer au feu, ni au Soleil: A mesure que vous en prendrez, mettez autant de vin dans la bouteille.

Remarquez qu'il ne faut pas prendre de cette encre beaucoup à la fois sur ces trois pots, il suffiroit d'en prendre tout au plus un demi septier, & il n'y faut remettre qu'un demi septier de vin au plus, trois ou quatre jours après, pour donner lieu à la fermentation qui se fait; on n'en prendra que toutes le semaines.

Remarquez aussi, que les Galles seront concassées en trois ou quatre morceaux. Si l'Encre vient à s'afoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Si l'Encre vient à n'être pas bien noire, il faut ajoûter de la Galle ou du Vitriol. Si elle ne coule pas assez, mettez de l'Alun. Si elle coule trop, mettez de la Gomme.

Encre avec laquelle on puisse faire disparoître l'écriture & la faire revenir.

Faites dissoudre une livre de Tartre dans quatre livres d'eau commune, que vous aurez soin de filter. Lorsque vous voudrez vous en servir vous passerez par dessus du Coton imbibé de cette Encre, aussi-tôt l'écriture disparoitra. Mais lorsque vous voudrez faire revivre l'écriture, vous ferez dissoudre une once de Vitriol blanc dans une livre d'eau, & vous la filtrerez; ensuite vous passerez dessus le papier du Coton imbibé de cette eau, & aussi-tôt les caracteres paroitront tels qu'ils étoient auparavant.

Noir de fumée qui peut servir d'Encre de la Chine.

Prenez de la Poix, mettez-la dans un petit creuset de terre avec le lumignon d'une chandelle que vous allumerez. Recevez ensuite la fumée sur une toile, que vous mettrez au dessus du creuset, ou dans quelque vaisseau concave, qui peut être de Fer blanc, que vous éleverez ensorte que la fumée n'étouffe point la flamme. Ce noir de fumée étant ramassé se détrempe dans de l'eau gommée. Si elle ne se détrempe point dans cette eau vous la détremperez dans de l'eau de vie. On y met de la Gomme Arabique pour lui donner une substance. Vous y ajoûterez un peu de Sucre candi pour rendre l'Encre luisante. Cela fait vous la laisserez secher, & quand vous voudrez vous en servir, vous la détremperez dans une très-petite quantité d'eau comme l'Encre de la Chine.

ENCRE *à imprimer.* Dioscoride dit que cette Encre se fait avec de la Suie & de la fumée des torches de Pin, & que sur chaque livre de Gomme, on met trois onces de Suie. Il dit encore qu'on en fait aussi avec de la Suie de resine, & de la Suie de verreries; qu'on prend pour la faire une mine de Suie, une livre & demie de Gomme, & une once

once & demie de Vitriol & autant de Colle de Taureau.

Quant aux qualitez & proprietez de cette Encre, le même Auteur dit qu'on s'en sert dans les medicamens corrosifs, & que la soudûre de cette Encre enduite avec de l'eau sur la brûlure, y est fort bonne, & qu'il l'y faut toûjours laisser, jusqu'à ce qu'elle soit guérie; car à la fin, dit-il, l'Encre s'en va d'elle-même. Pour la nôtre qui n'est composée que de Vitriol & de Noix de Galle, l'experience nous fait voir tous les jours les bons effets qu'elle produit pour la brûlure, lesquels sont si prompts & si efficaces que Fernel la met au rang des medicamens qui y conviennent.

E N D.

ENDIVE *ou* SCARIOLE, en Latin *Endivia*. C'est une espece de Chicorée, dont il y en a de deux sortes, l'une cultivée, & l'autre sauvage.

Description de l'Endive cultivée.

Elle a les feuilles grandes, longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui ressemblent assez bien à une certaine sorte de Laituë. Sa tige est haute & canelée, accompagnée de plusieurs branches. Ses fleurs sont belles, bleuës, quelquefois blanches. Sa graine est blanche. Sa racine est longue & blanche.

Lieu. Cette plante croît dans tous les Jardins. Elle fleurit au milieu de l'Eté.

Proprietez. L'Endive refroidit, est astringente & fort profitable à l'estomac & au foie; elle resserre le ventre si on la mange étant cuite avec du Vinaigre. La décoction de l'Endive prise en breuvage est de grande utilité, s'il y a de l'intemperie chaude au foie, & qu'il soit oppilé en quelque façon; elle y est singuliere, prise avec du vin blanc delicat, y ajoûtant des choses qui provoquent l'urine; elle remédie aux obstructions du mesentere.

Description de l'Endive sauvage.

Elle a la feuille étroite, longue, fort frangée alentour, d'un goût âpre, & amer: pour cette cause on l'appelle *Picris*, & *Ambabeia.*

Proprietez. Cette plante a les mêmes vertus que l'Endive cultivée, & toutes deux sont bonnes, prises en breuvage de deux jours l'un, pour les gouteux, pour ceux qui crachent le sang, & pour le flux de sperme ou semence genitale, son suc appliqué dessus. *Galien* dit que l'Endive est une herbe amere, principalement la sauvage appellé *Picris*, toutes les sortes d'Endives sont astringentes, c'est ce qui fait qu'elles sont bonnes aux incommoditez chaudes du foie, & qu'elles n'offensent point ceux qui sont de temperature froide.

E N F.

ENFANT. Les enfans feront le bonheur de leur maison, & c'est de leur avantage s'ils ont une bonne éducation. *Voyez* le mot d'EDUCATION. Leur pere doit entrer dans leur esprit, & leur inclination. Cette inclination est la prémiere chose qu'il faut considerer dans les enfans pour les faire bien réüssir dans la profession du Commerce: elle ne dépend point des parens: mais d'une disposition naturelle qui se rencontre en eux: Et en effet, l'experience nous apprend que quand ils sont forcez par la puissance paternelle d'embrasser une condition pour laquelle ils ont de l'aversion, ils n'y réüssissent jamais. Au contraire, quand le choix vient de leur propre volonté, & de leur pente naturelle, ils surmontent facilement & sans peine toutes les difficultez qui se rencontrent dans leur profession, & établissent parfaitement bien leurs affaires; c'est pourquoi il faut que les peres, & les meres prennent bien garde au choix qu'ils feront de leurs enfans pour les mettre dans le commerce; car tous n'y sont pas également propres, & il faut donner à chacun ce qui lui convient plus particulierement, & ne forcer pas les jeunes gens à des choses pour lesquelles ils ont de la repugnance.

Neanmoins quand les enfans ne sont pas encore avancez dans un âge où ils puissent encore bien juger de ce qui leur est plus propre pour s'établir dans le monde, ils suivent ordinairement en cela ce qui leur est suggeré par leurs peres & meres, de sorte que c'est à eux à les bien examiner, & à voir s'ils ont du penchant au commerce; pour peu qu'ils s'y appliquent, ils connoitront aisément les inclinations de leurs enfans.

Ceux qui veulent entrer dans le négoce, en doivent faire le choix à l'âge de quinze ans, leurs peres doivent leur representer, avant que de les mettre en apprentissage, les differens négoces qui se font tant en gros qu'en détail, pour savoir d'eux ceux qui seront plus conformes à leur inclination.

Ce choix étant meurement fait, ils doivent jetter les yeux sur le Marchand chez lequel ils desirent mettre leurs enfans en apprentissage, parceque c'est d'où dépend leur bonne ou mauvaise instruction, & par consequent, c'est la chose la plus importante.

La premiere chose que l'on doit considerer en la personne du Marchand chez qui l'on mettra les enfans en apprentissage, c'est les bonnes mœurs qui consistent dans la piété & la crainte de Dieu, la bonne foi, la justice & l'équité en toutes ses actions.

La Seconde est l'habilité, la capacité & le bon ordre qu'il tient dans la conduite de son commerce.

La troisiéme est qu'il soit diligent, prompt, actif, assidu & attaché à ses affaires.

S'il a ces bonnes qualitez, il est certain que les enfans auront une bonne éducation, qu'ils seront élevez dans la vertu, dans l'amour, & dans la crainte de Dieu: étant la chose que l'on doit le plus considerer, puisqu'il y va de leur salut, ils apprendront par le bon exemple & la conduite de leurs maîtres, tout ce qu'ils doivent savoir pour s'établir heureusement dans le commerce.

Sa promptitude & son activité feront qu'ils ne seront point oisifs, parce qu'ils seront toûjours emploiez; un homme de ce temperament ne pouvant souffrir que ses gens soient sans rien faire. Ainsi il les tiendra toûjours dans leur devoir, ne leur souffrira jamais aucune action contraire à la vertu, les reprendra de leurs imperfections, & par là il les rendra gens d'honneur, & capables de bien négocier quand ils travailleront pour leur compte particulier.

Les peres & les meres aiant mis leurs enfans en apprentissage, & obligez par devant Notaire, pour le tems accoûtumé dans le corps & communauté où ils les mettront, qui doit être du moins de trois ans, ils doivent savoir qu'ils n'ont plus aucune puissance sur eux pour les emploier dans leurs affaires particulieres, que tout leur tems, leur travail, & leur application, doivent être pour le service de leurs maîtres, & ils ne doivent point les accoûtumer d'aller chez eux, si ce n'est de tems à autre, pour recevoir leurs respects; outre que cela les détourne de leur devoir, c'est que les maîtres ne le trouvent pas bon, que bien souvent ils prennent pretexte d'aller chez leurs parens, pour aller plus facilement à leurs promenades, faire la debauche, & en ôter la connoissance à leurs maîtres, en disant qu'ils viennent de chez leurs peres & meres.

Pour réüssir dans la négoce, deux choses sont necessaires aux enfans: l'une regarde l'esprit, & l'autre le temperament du corps. A l'égard de l'esprit ils ont besoin d'une bonne imagination, car c'est elle qui est propre pour les arts, les manufactures & le négoce. Elle consiste à inventer de nouvelles étofes, à être agréable à l'achat, à la vente, & à négocier les affaires, à être subtils & prompts à répondre par des argumens naturels, quand l'on y trouve des défauts: à savoir bien écrire, l'arithmetique, & les autres choses necessaires à la profession mercantille. Tout cela dépend de la faculté imaginative, laquelle se trouvant bonne dans les enfans, l'on peut dire qu'ils ont les qualitez requises pour bien réüssir dans le commerce. Pour ce qui est du temperament, il doit être fort & robuste pour resister à toutes les fatigues qui se rencontrent en faisant le commerce, pour les Voiages tant par mer que par terre qu'ils sont obligez de faire dans les Provinces du Roiaume, ou sont les Manufactures & où se tiennent les Foires & les Marchez, & dans les Païs étrangers pour y acheter, vendre & debiter les marchandises: faire des ballots, manier & porter aisément celle qui est de gros volume sans s'incommoder. Il seroit encore à souhaiter que toutes ces bonnes qualitez, tant de l'esprit que du corps, fussent accompagnées d'une bonne mine, parce qu'elle convient fort bien à un Marchand: & la plûpart du monde aime mieux avoir à faire, & à travailler avec un homme bien fait, parce qu'il se rend toûjours plus agréable, qu'avec un autre qui n'a pas le même avantage exterieur.

Presuposé que les peres & meres trouvent en leurs enfans les dispositions de l'esprit & du corps que je viens de marquer: ils doivent leur insinuer doucement le desir de cette profession, plûtôt par raisonnement que par autorité paternelle, & par des menaces afectées: car, comme j'ai dit ci-devant, il ne faut pas forcer leur inclination, mais bien leur faire goûter les avantages du gain, & de la fortune qu'ils feront, s'ils embrassent cette belle profession, pour les mettre à leur aise le reste de leurs jours, en leur donnant des exemples des Négocians qui n'avoient aucune chose quand ils se sont mis dans le commerce, qui neanmoins y ont amassé de grands biens, par le moien desquels ils ont poussé leurs enfans jusques dans les plus hautes dignitez de la robe; car les jeunes gens aiment naturellement le plaisir, & la grandeur: mais sur toutes choses ils ne leur doivent pas faire connoitre qu'ils ont du bien; au contraire, car les enfans sont naturellement ambitieux, & quand ils croient que leurs peres ont de grands biens, ils méprisent la marchandise, & n'en veulent jamais entendre parler.

Les peres & meres qui mettront leurs enfans dans le commerce, doivent commencer dès l'âge de sept à huit ans à leur faire apprendre les exercices necessaires pour cette profession; c'est-à-dire, à bien écrire, bien savoir l'arithmetique, à tenir les livres en partie double & simple, afin qu'ils ne s'écartent pas du dessein qu'ils ont pris de faire le négoce; même les Langues Italienne, Espagnole & Allemande: parce qu'elles sont très-necessaires à ceux qui veulent négocier dans les Païs étrangers.

Dans les heures où ils ne sont point emploiez à ces sortes d'exercices, il faut leur faire lire les Histoires, tant de France, qu'Etrangeres, & les livres qui traitent des Voiages & du commerce, parce que ces sortes de lectures forment merveilleusement le jugement des jeunes gens; & ils y apprennent par theorie, ce qu'ils doivent pratiquer quand ils feront le commerce dans les Païs étrangers: car ils y aprendront les mœurs & les coûtumes des peuples, avec lesquels ils auront à traiter; comme aussi les matieres qui sont propes pour les manufactures qu'ils voudront entreprendre, celles qui servent aux teintures; & généralement toutes sortes de marchandises qui sont propres & necessaires en d'autres lieux où il n'y en a point; ils y apprendront encore celles qui sont necessaires & qui y manquent, pour y envoier: car il faut remarquer que de la connoissance de toutes ce choses, resulte l'acquisition des grands biens, par le double commerce qui s'y fait ainsi que je dirai en son lieu.

Il suffit pour rendre les enfans capables du commerce, qu'ils soient savans en tout ce qui le concerne; les autres Sciences leur sont non-seulement inutiles, mais encore très-nuisibles: car l'experience nous aprend que les enfans que les peres & meres envoient au college pour étudier la Langue latine, apprendre la Grammaire, la Rhetorique & la Philosophie, jusques à l'age de dix-sept ou dix-huit ans, ne sont jamais guéres propres au commerce, & que de trente, il n'y en aura pas quatre qui s'adonnent à cette profession, s'ils n'y sont forcez par leurs parens.

La raison en est, premierement, parceque dans les Colleges ils conversent & contractent amitié avec d'autres enfans de personnes de qualité, dont les peres sont dans les Charges de la Cour, ou de la Robe; leur entretien & leur conversation étant le plus souvent de la grandeur & de l'élevation de leur maison. Les jeunes gentils-hommes qui ont des sentimens élevés, par la grandeur de leur naissance, méprisent le commerce, & toutes les conditions qui sont au dessous d'eux: & même quelquefois dans leurs petites querelles, ils appellent par mo-

guerie les autres, *fils de Courtaut de boutique* : de sorte que toutes ces choses font naître dans l'esprit des enfans, le mépris pour la profession mercantille.

Secondement, quand les jeunes gens ont fait leur Rhetorique & leur Philosophe, ils n'ont plus de goût que pour les bonnes lettres, & croiroient être méprisez, & estimez manquer de cœur & de courage, s'ils embrassoient la profession : c'est pourquoi après la Philosophie, les uns étudient en Theologie pour se mettre dans l'Eglise : les autres en Droit pour suivre le barreau ; & les autres la Medecine pour faire leur établissement dans cette profession. S'il s'en trouve quelquesuns qui pour contenter leurs peres & leurs meres forcent leur inclination pour entrer dans le Commerce, il est certain qu'il y en a peu qui y réüssissent, parce que comme j'ai dit ci-dessus, ils ont du mépris pour cette profession : & d'ailleurs ils ont leur esprit si élevé par l'étude de la Philosophie, qu'ils ont peine a s'abaisser à faire quantité de choses qu'ils estiment basses & abjectes, a quoi ils sont réduits pendant leur apprentissage, qui les rebutent extrêmement. Outre cela la Philosophie leur donne une si bonne opinion d'eux mêmes, qu'ils s'estiment seuls capables de toutes choses : ainsi ils méprisent leurs maitres & leurs camarades, se rendant par la insuportables à tout le monde : de sorte que l'on a toutes les peines imaginables à les réduire.

En troisiéme lieu, ils contractent dans les Colleges des habitudes avec de jeunes gens, qui en étant sortis, suivent la profession des armes, dont la plûpart sont libertins dans leur jeunesse ; ils continuent de les fréquenter & se débaucher : de sorte qu'ils ne sauroient demeurer assidus dans un magasin, ou dans une boutique au service de leurs maitres : & bien souvent pour entretenir leurs débauches & leur libertinage, ils dérobent : ou bien s'ils sont gens de bien, & qu'ils ayent l'honneur en recommandation, ils empruntent de l'argent des personnes qui ne font autre chose que d'en prêter à de jeunes gens, quand ils savent qu'ils sont de famille, ayant perpétuellement dans la bouche ce dangereux proverbe, *qu'un bon mariage payera tout.* Sans considérer qu'ils se ruinent avant que d'entrer dans le commerce, & bien souvent au bout de trois ou quatre ans, on les voit faire faillite, & faire perdre à leurs Créanciers des sommes considérables, sans qu'ils puissent se justifier ni rendre raison de leur perte. Ces exemples ne sont que trop fréquens dans toutes les bonnes Villes du Royaume, & particulierement à Paris. Je crois que le Lecteur sera assez persuadé de cette vérité, & ne trouvera pas à redire, si je n'en donne aucun exemple : aussi ne seroit-il pas raisonnable que je diffamasse plusieurs particuliers à qui ces malheurs sont arrivez.

Si les peres & les meres veulent bien faire reflexion sur ce que j'ai dit ci-dessus ; j'estime qu'ils n'auront pas de peine à concevoir, s'ils veulent mettre leurs enfans dans le commerce, qu'il est très-dangereux de les envoyer au College, & très-avantageux pour eux de suivre le chemin que je leur ai ci-devant marqué : & c'est, à mon avis, le moyen de rendre les enfans habiles dans le commerce, ensorte qu'ils puissent en recevoir du contentement.

Devoirs & obligations des Enfans.

Les enfans conserveront leurs biens & l'augmenteront, s'ils sont fidéles à observer les obligations suivantes ; car le Prophéte Ezechiel assure de la part de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera de quoi subsister & de quoi augmenter son temporel. *Chap. 20. vers. 21.*

I. S'ils ont toûjours honoré leurs peres & meres, & s'ils ont eu pour eux toute l'amitié & le respect qu'ils leurs doivent. *Exod. 20.*

II. Dieu ne benira pas leurs biens, s'ils ont offensé, menacé ou battu leurs peres ou leurs meres. *Exod. 21. Canon. pœnitent.*

III. S'ils les ont maudits. *Exod. 21.*

IV. S'ils ne leur ont pas obéi en toutes les choses justes & raisonnables. *Ephes. 6. Coloss. 3.*

V. S'ils ont méprisé leurs avis & s'en sont mocquez. *Exod. 21. Deut. 2.*

VI. S'ils ont desiré leur mort pour avoir plûtôt leur bien. *Exod. & Deut. Ritual. 1645. circa 4. preceptum.*

VII. Si après leur mort ils ont fait executer leur testament & derniere volonté, & particulierement a l'égard des legs-pieux qu'ils auroient fait, & des restitutions qu'ils auroient ordonnées, & autres choses semblables : ils sont excommuniez par les Canons s'ils y manquent. *Conc. Valen. & Carth. 4. Agat. 4.*

VIII. S'ils les ont assistez dans leurs besoins & nécessitez, en ayant le pouvoir. *2. 2. q. 4. c. inter cetera. S. Hier. in Mat. cap. 15.*

IX. S'ils leur ont pris quelque chose a leur insu & contre leur volonté. *Prov. 2.*

X. S'ils ont vécu dans loisiveté & sans s'occuper dans les emplois nécessaires à leur vie, & conformes à leur état. *Gen. 3. Ecclés. 33. S. Thom. 2. 2. q. 187. Art. 3. in corp.*

MALADIES DES ENFANS.

Remédes pour les vers des petits Enfans.

Il faut faire fondre plusieurs fois de l'étain, & à chaque fois l'éteindre en de l'eau de fontaine, de laquelle vous ferez boire aux enfans ordinairement.

Pour guérir les Enfans des convulsions.

Prenez fiente de poule, encore mieux celle de paon seche ; partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un couteau, & le broierez avec une partie de sucre *panis*, & vous en ferez une poudre pour en donner dem-dragme dans les occasions, ou un peu plus dans du bouillon ou du vin blanc.

ENFANS *nouez*, ou qui ne peuvent se soutenir étant âgez de deux ou trois ans. Si on se sert du colcothar, ils peuvent être en état de courir les ruës en quinze jours.

ENFLURE. *Remède pour faire desenfler.* Il faut prendre le poids de six grains de gomme gutte, la mettre en poudre & la laisser tremper avec de l'huile d'amande douce dans une cuillere l'espace d'une heure, puis égoutter l'huile le plus qu'on pourra. On doit prendre ce qui restera le matin à jeun dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc, ou l'on aura eu soin de le bien délaier. Deux heures après on prendra un petit bouillon, & une heure après un autre petit bouillon. Quatre jours après on en reprendra encore autant.

ENFLURE des flancs des chevaux. *Voyez* CHEVAL.

ENFLURE des bœufs. *Voyez* BOEUF.

ENFLURE *des brebis. Voyez* BREBIS.

ENFLURE *qui survient aux chevres. Voyez* CHEVRE.

ENFLURE *des cochons.* Dans la saison des fruits les cochons en mangent souvent de pourris en si grande quantité, qu'ils en deviennent enflez, & cette enflure leur deviendroit dangereuse si l'on n'y apportoit du remède ; c'est pourquoi on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlez dans leur nourriture, & ils desenflent en peu de tems.

ENFLURE *des glandes du col.* Quand on s'apercevra qu'un cochon a les glandes du col enflées, on se servira du même remède que pour les catarres.

E N G.

ENGELURES. Ayez du sain-doux de porc mâle, ou du gras d'oison, faites-le fondre & mêlez-y une suffisante quantité d'eau de vie, puis remuez le tout avec un petit bâton jusqu'à ce qu'il soit refroidi : Vous en oindrez le mal soir & matin auprès du feu.

ENGOURDISSEMENT. C'est un sentiment diminué ou suspendu pour un tems. Il est quelquefois général, faisant ressentir par tout le corps des picotemens, tels que si c'étoit des fourmis ; quelquefois il n'est qu'à une partie ; mais pour l'ordinaire il prend plus aux pieds qu'ailleurs : si l'engourdissement arrive souvent, il menace de convulsion ou de la paralisie ; & s'il est accompagné du vertige, on doit appréhender l'apoplexie, l'epilepsie ou la létargie.

Celui qui vient d'un coup ou d'une blessure est incurable, il faudra apporter a sa guérison les mêmes remédes qu'a la paralysie. Que si toutefois il étoit causé par trop de sang, l'on en fera tirer autant qu'il en sera de besoin, & l'on se purgera avec la casse, le catholicon double, ou avec le sirop universel.

L'engourdissement des membres se fait quand ils sont pressez ; car pour lors les esprits sont empêchez de passer, de sorte qu'on n'ose pas s'apuyer surement sur ces membres-là : outre cela on y sent des petites piquures comme des fourmis, lesquelles procédent de ce que les parties sont inégalement affectées ; car les stupides tiennent aux saines, il n'y a pas de meilleur remède que d'étendre fort tout le membre & le frotter ; *Cardan.*

ENGRAISSER la volaille. On prendra indifféremment ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre où le grain ne leur manquera point, ainsi que l'eau ; & les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'estime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de son bouilli qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraisser la Volaille.

Voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille, qui demande à la vérité un peu plus de soin ; mais qui rend aussi beaucoup plus de pofit : & voici quelle elle est. On prendra indifféremment dans la basse-cour quelques volailles que ce soit, ou chapons, ou poules, & avant que de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprès, ou cette volaille est fort à l'étroit, & où elle est séparée l'une de l'autre ; avant, dis-je, que de les placer là-dedans, on leur plume la tête & les entrecuisses, a cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & par conséquent tout le corps n'en profite pas tant. Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui penetre au dedans de nous par l'organe des yeux, subtilise par trop la substance qui venant à se dissiper en partie, ne profite qu'a moitié dans le corps où elle agit, c'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux ; & si on les tient à l'étroit, c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excrémens plûtôt qu'en bonne nourriture. Le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espèce de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons, ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Aliment pour engraisser la Volaille.

Cette pratique observée il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on fait avaler par morceaux, on prend ce soin deux ou trois fois le jour ; dans le commencement on ne leur en donne que peu-à-peu à cause que ces animaux ne sont pas faits a cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus jusqu'à ce qu'ils y soient entierement accoûtumez, après cela on les obligera d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorsqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera point d'abord de leur manier le gosier, afin que si on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger, au lieu que si l'on s'appercevoit que la digestion des viandes ne fût pas encore faite, on attendra à les nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son opération : assurément ce seroit perdre son tems, cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'étant ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment, ne se tourne qu'en cruditez, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau

l'eau afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les ailes, afin que leur fiente ne puisse s'y attacher; & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans les épinettes, on les en ôte pour un peu de tems: alors il faut les laisser promener, & pendant ce tems ils s'épluchent avec leur bec de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est très-agréable.

ENGRAISSER les canards & toutes sortes de bêtes, voyez le mot particulier de chaque animal & celui de VOLAILLE.

ENGRAISSER les bêtes à cornes, & chevaux. Voyez jonc marin, ou autrement sainfoin d'Espagne; voyez brebis Flandrines. Voyez le mot, abondance de blé, & particulierement celui de BETAIL.

ENGRAISSER les terres stériles & fort pierreuses. Voyez le mot LUPIN.

E N L.

ENLARMER. On dit, *Enlarmer un filet.* C'est un terme dont se servent ceux qui font des filets propres pour la pêche, ou pour la chasse, & ce n'est autre chose que faire comme de grandes mailles à côté du filet avec de la ficelle.

E N R.

ENRICHIR. Le Saint-Esprit nous apprend trois moyens pour enrichir une famille, & nous détrompe d'une erreur commune dans le monde, qui persuade à plusieurs qu'ils s'enrichiront par le crime. *Prov. ch. 14. vers. 22. & 23. Errant qui operantur malum, misericordia & veritas praparant bona, in omni operanti erit abundantia.* Ceux qui font le mal, se trompent s'ils croyent réüssir par cette voie, il n'y a point d'autres moyens pour s'enrichir que les trois suivans:

1°. L'aumône, *misericordia.* 2°. La vérité, *veritas.* 3°. Le travail; *in omni opere erit abundantia:* ainsi c'est une erreur grossiere de s'imaginer qu'on réüssira en s'abandonnant à l'impureté, qu'on gagnera du bien par cette voie, qu'on épousera un riche parti, puisque Dieu ne benira pas de pareils desseins, & que ces maisons ne manqueront point de tomber; Dieu ne benit que ceux qui le servent. *Eccl. 1. 19. Timenti Dominum bene erit; omnem domum illius implebit;* Dieu comblera de ses bénédictions ceux qui le craignent, & il remplira leur maison de toute sorte de biens. L'injustice, & les autres crimes n'enrichissent jamais personne; au contraire, ces desordres font périr les maisons les mieux établies. Il n'y a que le soulagement des pauvres, l'observance des commandemens de Dieu, la fidélité au travail, chacun selon son état, qui enrichissent & affermissent les familles. Le crime étant toûjours la cause de leur ruine. *Prov. ch. 14. vers. 34. Miseros facit populos peccatum.* Le péché rend misérables les peuples. *Voyez* le mot EDUCATION. *Voyez* BLE', & multiplication des grains. *Voyez* les mots FLEURS, FRUITS & parcourez la table, le mot de votre état & condition, Marchand, Artisan, &c.

ENROUEMENT. C'est une difficulté de parler qui est causée par quelque fluxion.

Reméde contre l'enroüement.

I. Prenez du pouliot, faites-le cuire dans de l'eau, & le soir avant que de vous mettre au lit, vous prendrez une écuellée de cette eau un peu chaude avec un peu de sucre. Vous n'aurez pas réitéré ce reméde trois ou quatre fois, que vous aurez la voix aussi claire qu'auparavant.

II. Donnez trois jours de suite un gros d'yeux d'écrevisse.

III. Le baume de souffre y est bon.

IV. La décoction d'éresimom avec des raisins de passe, c'est le plus excellent de tous les remédes.

E N T.

ENTES. Composition de la cire qui sert à couvrir les entes des arbres. Pour la faire vous prendrez une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de térébenthine commune: vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre qui soit vernissé, en les remuant souvent: vous laisserez refroidir cette composition au moins douze heures, puis la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiéde l'espace d'une demi-heure, la maniant & dérompant entierement, pour être plus facile a appliquer. Vous pourrez aussi tremper dans cette composition de la toile, que vous couperez en forme d'emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux. Vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reste entre les deux greffes, pour la préserver de l'eau, & vous en envelopperez aussi la poupée avant que de mettre la terre & le foin. Par ce moyen vous serez assuré que l'eau ne pourra nuire a votre greffe.

Pour faire profiter les Entes.

Il faut les arroser de laveures d'écuelles. Cela les fait avancer extraordinairement & empêche que le fruit ne soit pierreux, principalement les poires de bon chrétien. *Voyez* GREFFE.

ENTE'ES. Terme de chasse. Ce sont des fumées de cerf ou de biches, que deux n'en font qu'une, & qui se peuvent séparer sans se rompre.

ENTOISER. C'est un mot qui se dit des choses qui se vendent & s'achetent a la toise, de sorte qu'on les met dans des tas d'une figure quarrée pour pouvoir être toisez; ainsi on dit: entoiser du fumier, de la pierre, &c.

ENTORSE. C'est un mal qu'on s'est fait principalement au pied ou à quelqu'autre membre par une action violente.

Reméde contre les Entorses.

Mêlez de la cendre avec du vinaigre, ajoûtez-y un peu de sel, & cuisez-le à consistance de cataplâme; appliquez-le, & changez-le deux fois le jour: gardez le lit.

E N U.

ENULE Campane ou Aunée, en Latin *Enula Campana* ou *Helenium.*

Description. Cette plante est une espece d'aster. Les feuilles qui sortent de sa racine, sont de couleur verte, pâles par dessus, blanches en dessous, attachées a des queuës courtes & crenelées en leurs bords, elles rampent par terre. Ses tiges qui sortent du milieu de ces feuilles, sont droites, rougeâtres & armées de petits poils; elles s'élevent à la hauteur de quatre à cinq pieds, & poussent des rameaux garnis de feuilles sans queuë. Ses fleurs sont un peu odorantes, jaunes, radiées & composées chacune d'un amas de fleurons environnez d'une couronne formée par des demi-fleurons: elles naissent aux sommets des tiges & des rameaux. Ses semences sont oblongues, surmontées d'une aigrette & renfermées dans des têtes qui succédent a la fleur. Sa racine est charnuë, d'une odeur forte, d'un goût amer, d'une couleur obscure en dedans & blanche en dehors.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes, dans les prez, dans les lieux gras & ombrageux.

Proprietez. La racine de l'énule campane est sudorifique, atténuante, vulnéraire & déterfive. On l'employe assez souvent en Medecine. Elle est bonne contre l'asthme, contre la morsure des serpens & contre les ulceres des poûmons. Enfin elle est propre pour fortifier l'estomac & aider a la digestion. On l'employe encore pour la gratelle.

E P I.

EPICE. *Maniere de faire l'épice douce des Pâtissiers.* Prenez deux onces de gingembre, une once de poivre battu en poudre, mettez-les ensemble; ajoûtez-y des clous de gérofle battus, de la muscade rapée bien menu, & de la canelle battuë, de chacun une once ou environ, pour une livre de poivre, plus ou moins, comme il vous plaira, & conservez toutes ces choses mêlées ensemble dans une boëte.

Remarquez qu'on peut garder séparément quelque sorte d'épice dans des petites bourses de cuir, ou dans une boëte divisée en plusieurs tiroirs.

Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'employent que du poivre seul au lieu des autres épices, quoique l'épice composée soit plus douce que le poivre seul.

Autre maniere de faire de l'épice douce pour la pâtisserie.

Faites sécher du sel, puis vous le mettrez en poudre, & vous mettrez autant pesant qu'il y aura d'épice, gardez-la dans un lieu qui ne soit pas humide.

EPICIAS. *Voyez* dans le lieu où l'on parle des GRAINES, vous y trouverez la méthode de semer les graines d'*épicias.*

EPI-D'EAU, en Latin *Potamogeton.*

Description. C'est une plante aquatique, dont les tiges sont longues, nouées & rameuses. Ses feuilles sont longues & étroites comme celles de gramen lorsqu'elles sont dans l'eau; mais quand elles sont parvenuës au-dessus, elles nagent sur la superficie & deviennent aussi larges que celles du plantain. Ses fleurs sont des épis à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre ou purpurine, soutenuës par des pédicules qui sortent du milieu des feuilles. A ces fleurs succéde une maniere de tête qui contient quatre semences oblongues, rougeâtres & remplies d'une moëlle blanche.

Lieu. Cette plante croît dans les étangs & dans les marais. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. L'épi-d'eau est astringent & refrigeratif. Il est fort bon aux demangeaisons & aux ulcéres corrosifs & invéterez: comme à toute sorte d'inflammations, & principalement aux érésipeles. Les feuilles cuites dans la poële avec de l'huile d'olive & du vinaigre, & puis renduës tiédes dans du lait, appaisent les grandes douleurs de la goutte.

EPIDIMIE. *Voyez* PESTE.

EPIERRER. C'est un terme qui se dit d'une terre, de laquelle on ôte une quatité de petites pierres ou cailloux qui s'y trouvent. Ainsi on dit: il faudroit épierrer cette terre, ce qui se fait ou avec une claie, ou simplement avec un râteau, &c.

EPILEPSIE, dite mal-caduc, ou mal de Saint Jean. C'est une convulsion causée par une humeur crasse, viqueuse & froide, contenuë au premier ventricule du cerveau, & quelquefois dans tous les autres, qui blesse l'entendement & les sens, laquelle se manifeste par le moyen des nefs répandus par toutes les parties du corps. Elle n'est pas continuelle; mais elle revient de tems en tems.

Cette maladie se peut guérir jusqu'à l'âge de vingt-cinq ans: après cet age, il est très-rare & très-difficile d'en procurer la guérison; mais elle peut être beaucoup soulagée. Les remédes dont nous parlerons dans cet Article sont fort bons pour ces deux intentions.

L'épilepsie est plus commune aux enfans, à raison de la délicatesse des nerfs, qu'a ceux qui sont d'un âge avancé: si l'on ne guérit les garçons avant vingt-cinq ans, les filles avant leurs ordinaires, & les femmes après leur premiere couche, l'on est assuré que cette maladie les accompagnera jusqu'au tombeau. L'on peut encore l'appeller maladie aiguë, quoiqu'elle soit sans fiévre. Celle qui prend dans la nouvelle lune, est beaucoup plus humide que froide; au défaut, beaucoup plus froide qu'humide. Elle a sa source, ou au cerveau, & c'est la plus mauvaise, ou à l'estomac, ou dans les parties les plus éloignées du corps.

L'épilepsie qui vient du cerveau se fait connoître à une pesanteur & à une grande douleur de tête, a une vûë trouble, a l'ouïe & l'odorat blessez, à un visage pâle, à des songes fâcheux & à une chûte si subite que l'on ne s'en aperçoit jamais.

Quand elle vient de l'estomac, on sent un peu devant que de tomber, une pesanteur dans tout le ventricule avec des picotemens accompagnez d'un apétit dévorant, l'accez étant proche on le reconnoit par les signes suivans, qui sont, défaillance, maux de cœur avec vômissemens bilieux ou pituiteux. Quand elle arrive par un vice caché aux extre-

du corps ou à la matrice, principalement aux femmes nouvellement accouchées; elles sentent un frisson s'élever à peu près dans l'endroit d'où vient le mal, qui se porte petit-à-petit à la tête. On arrêteroit peut-être cet accez, si d'abord on faisoit une forte ligature autour de la partie où la vapeur prend sa source. Elle est plus ordinaire au commencement du Printems, que dans les autres saisons; la fiévre quarte arrivant à un épileptique, le soulage beaucoup.

Ce qui cause en partie cette maladie, & à quoi ceux qui ont des enfans, ou ceux à qui on en a donné la direction, doivent prendre garde, c'est de les détourner du grand bruit, & d'empêcher que l'on ne leur fasse peur, qu'on ne leur donne des coups à la tête, qu'ils ne sentent de fortes odeurs, surtout celle d'ache ou de celeri, ou qu'ils ne prennent de mauvaisse nourriture.

Remédes divers contre l'Epilepsie pour les différens âges.

I. Aux enfans qui seront attaquez de cette maladie, on commencera à leur donner une nourrice bien saine, un lait de six à sept mois, une bouillie fort claire, dans laquelle on mêlera une pincée de thim & de marjolaine en poudre. On lui mettra sur la tête une petite emplâtre de thériaque, que l'on renouvellera de huit jours en huit jours. On lui fera sentir à tout moment quelque douce & agréable odeur. Son boire ordinaire sera aromatisé & adouci d'un peu de canelle, d'anis, de coriandre, & de sucre; une fois la semaine on mêlera dans son bouillon douze ou quinze grains de rhubarbe en poudre, ou bien on lui fera prendre dans un œuf ou dans un potage.

II. A l'égard de ceux qui auront sept ans passez, si aux premiers accez on leur tire du sang, ils ne retomberont plus dans l'épilepsie, sinon on les ventousera entre les deux épaules, ou on leur fera un cautere.

III. Pour en guérir infailliblement, on fera dissoudre vingt grains de sel de corail, avec autant de sel de perle, dans une cuillerée de canelle; on continuera ce breuvage un mois entier le matin à jeun.

IV. Ceux qui ne seront pas assez riches, dissoudront dans un peu de vin, un demi gros de thériaque le soir & le matin, ou bien useront pendant quarante jours d'un tel sirop.

Sirop contre l'Epilepsie.

Prenez une livre de suc de tabac bien verd, avec deux livres de sucre, faites-le cuire en sirop; la prise est d'une once pour les petits enfans, & pour les autres de deux ou trois onces à proportion de leur âge. Il faut avant que d'en user, purger les derniers avec deux dragmes de séné, une demi dragme d'agaric & de canelle, avec une pincée d'anis infusez dans une décoction de betoine, de pulegium, de melisse, d'hisope & de sauge, & y ajoûter ou une once de manne, ou autant de sirop de pommes composé, ou de fleurs de pêchers, avec un grain ou deux de castor.

V. Le plus souverain d'entre tous les remédes, c'est d'éternuer; pour cet effet l'on usera de la poudre d'aristoloche longue, de la sauge, de la betoine, de l'imperatoire, du gui de chêne, d'énula campana, d'agaric, d'anis, ou de fenouil; on peut encore tirer par le nez la decoction de mouron à fleur rouge, ou de celles de la petite centaurée.

VI. Les jeunes filles se feront saigner du bras, & ensuite du pied, si elles sont dans le tems d'avoir leurs ordinaires; elles prendront souvent des lavemens composez avec des racines de polipode, de fiame, ou d'iris, ou d'aristoloche, de feuilles de betoine & de mercuriale, ajoûtant à chacun une once d'huile de ruë, avec une once de miel, de mercuriale, & autant de diaphœnic.

VII. Si l'épilepsie arrivoit à une femme en couche par la retenuë des vuidanges, on la saignera du pied; si c'est par quelque matiere pourrie retenuë dans la matrice, on lui fera prendre de l'eau de menthe, ou de l'eau de canelle, ou de l'eau de ruë, ou deux onces de mane fonduë dans un verre de suc de mercuriale, ou d'eau d'armoise. Tous garderont une maniere de vie qui échauffe & desseche doucement.

Régime qu'on doit observer.

VIII. Afin d'empêcher la génération de la pituite, & de rendre le sang plus louable, mangez de la volaille, sa chair est plus propre que celle des autres animaux; elle est meilleure rôtie que bouillie: elle conviendra encore mieux si on l'assaisonne avec de la sauge, de la marjolaine, du thim, du poulior, & de l'hisope. Le poisson est tout-à-fait contraire, comme aussi le fruit crud, le laitage, les légumes, la salade, & toutes viandes humides, gluantes & grossieres, sur-tout celles de mouton, d'agneau & de chevreau, aussi bien que l'ail, l'oignon, la moutarde, & toutes choses vaporeuses, le vin pur même est fort nuisible. C'est pourquoi pour leur boisson ordinaire les épileptiques useront d'eau bouillie avec de la raclure de corne de cerf, de gingembre, de canelle, ou de coriandre, ou ils boiront de l'hidromel, qui leur sera plus agréable que du vin; le fréquent usage en est bon, comme aussi la tisane avec le fenouil marin, c'est la percepierre. L'on évitera le dormir du midi, celui de la nuit sera moderé; l'on fuira la tristesse, le chagrin, les soins, la crainte, & les autres passions d'esprit.

IX. Si l'on s'apercevoit que l'épilepsie fût causée par la simpathie de l'estomac; pour le plus sûr, ce seroit de provoquer tous les mois un vômissement avec le tartre émétique, ou le régule d'antimoine, ou avec le vitriol calciné; la dose sera suivant les âges, depuis quatre grains jusqu'à six ou huit pour les plus robustes, que l'on fera prendre dans un peu de conserve de rose, ou de gelée de groiseilles, ou de pommes cuites: si c'étoit par le consentement des parties plus éloignées, l'on feroit comme l'on a déja dit des ligatures, ou l'on appliqueroit des ventouses aux endroits à peu près que l'on sent lever cette vapeur.

X. Tous les épileptiques pourront porter sur eux une ceinture faite de peau d'âne, ou de loup, ou pendront à leur col les pierres qui se trouvent dans les gesiers des hirondelles, ou du gui de chêne, ou du salpêtre, ou du piretre, ou de la chrysolite, ou du corail, ou une émeraude, ou de la racine de pivoine, ou l'os du front d'un âne; une bague d'un véritable pied d'élan, mise au doigt annulaire, guérit non-seulement l'épilepsie, mais encore la convulsion, & tous autres retiremens de nerfs.

Autres Remédes.

XI. Prenez du suc de pimprenelle, & faites-en égouter dans l'oreille, la douleur s'appaisera.

XII. Prenez une dragme d'ellebore blanc, autant de noir, avec une poignée de sel, que vous mettrez dans un coquemar de terre tenant six pintes d'eau, que vous ferez bouillir l'espace d'un quart d'heure, puis tirez-le du feu, & laissez-le infuser l'espace de quarante heures sur une fenêtre pour le faire ensuite bouillir jusqu'à la réduction de trois pintes, que vous mettrez dans une bouteille bien fermée pour vous en servir au besoin, l'attirant par le nez. Ce remède est bien éprouvé.

XIII. Il faut prendre l'eau distillée des fleurs de tillot; elle est merveilleuse pour les enfans épileptiques, en quelque maniere qu'elle soit donnée.

Recepte éprouvée & infaillible.

XIV. Prenez un crâne d'homme, si c'est pour un homme; si c'est pour femme celui d'une femme, sur-tout qu'il soit entier; c'est-à-dire, tout le dessus de la tête que vous mettrez en poudre très subtile, à laquelle ajoûtez de la racine de pivoine en poudre une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de gui de chêne; le tout en poudre dans une pinte de vin de Servagnac, au défaut duquel prenez du meilleur vin d'Espagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver. Il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la Lune. Si le mal reprend au croissant, il en faut donner pendant neuf autres matins de la nouvelle, & continuez ce remede pendant trois Lunes.

XV. Il faut calciner sans feu le crâne d'un homme mort de mort violente, en prendre deux gros; de gui de chêne; de pied d'élan; de cinabre d'antimoine, ou du commun, un gros de chacun; de cardanum quatre grains pulverisez. La dose est de douze grains aux enfans immédiatement après l'accez; aux adultes une dragme.

XVI. Du sel volatile du sang humain, un gros. Ce reméde est immanquable.

XVII. Un gros de lierre terrestre dans un verre d'eau pendant sept jours.

Nota. 1. Avant & pendant la guérison vous userez du sternutatoire que vous trouverez aux maux de tête; & avant toute chose faites vômir le malade.

Nota. 2. Il faut dans cette maladie que le malade ne boive à son ordinaire que de l'hydromel.

XVIII. Prenez du cinabre mineral en poudre subtile, jettez dessus de l'eau de pluie, faites-la bouillir une heure; séparez l'eau trouble du plus grossier, mettez-la à part, & remettez-en d'autre; ce que vous réitererez jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble: laissez reposer vos eaux; étant claires séparez-les d'une poudre subtile qui restera au fond, & que vous sécherez. La dose est dix ou quinze grains dans l'eau de muguet. On doit purger le malade avant que d'en prendre.

XIX. Prenez le cerveau du corbeau desseché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc le matin au décours de la Lune.

XX. *Orphée* & *Archelus*, enseignent, à ce que raconte Pline, que ceux qui sont tombez du mal-caduc, sont incontinent délivrez de la convulsion, si on arrose leurs levres de sang humain en l'accez, ou si l'on pique ou pince fort les gros orteils de leurs pieds. *Mizauld.*

XXI. Pour les vapeurs. On dit que les nœuds de bois du gui qui vient au chêne, guérit cette espece de convulsion qui se fait de vapeur, que les notres appellent crampe; il faut les mettre sur le lieu qui souffre, afin qu'il fuie incontinet deçà, delà: cela avient, parce que ce bois est plein d'un suc délié & gras, ou par une raison occulte. *Cardan.*

XXII. Il est important d'observer ici, que le gui de chêne est un reméde excellent, curatif, préservatif, & qui soulage beaucoup dans cette déplorable maladie. Quelques-uns prétendent que le gui de coudrier vaut encore mieux.

Préparation du Gui de Chêne.

Il faut le faire sécher au four après qu'on en aura tiré le pain, le mettre en poudre fort subtile, passer cette poudre par un tamis de soie, & la conserver pour le besoin.

Usage de la poudre de Gui de Chêne.

Tous les trois derniers jours de la Lune, il faut prendre le poids d'un écu d'or de cette poudre, la faire tremper une nuit entiere dans un demi verre ou un verre de vin blanc, avaler chaque matin ce vin avec la poudre, & réïtérer la même dose pendant les trois jours.

XXIII. L'épileptique peut porter toûjours pendu au col un morceau de gui de chêne, qui soit tout frais, & qui n'ait point été mis au four.

Le reméde noir du Roi de Dannemarc.

XXIV. Prenez le crâne ou test d'un homme, principalement d'un larron pendu, & non mort par accident, ni de maladie, car on lui attribuë plus d'efficace qu'aux autres: faites-le rôtir sur le gril, & le mettez en poudre; prenez ensuite trois grains de pivoine, & donnez-les au malade le matin, avec une dragme de la susdite poudre, & d'eau de lavande, à la quantité d'une cuillerée. Le lendemain & le troisiéme jour faites-en autant; mais le malade prendra cette poudre à jeun, & se tiendra en la maison trois jours de suite, boira peu, & usera de viandes de facile digestion, comme sont les œufs. Il sera bon aussi que le malade prenne après, tous les jours dès le matin, pendant quelque tems, une cuillerée d'eau de lavande. L'os de la licorne sert aussi contre cette espéce de maladie. *Ranzovius.*

Si on veut cacher ce secret, il n'y a qu'à le mettre dans de l'omelette, ou autre chose. Donnez la pesanteur d'un écu d'or une fois tous les mois de la poudre du crâne.

XXV. Tirez de terre au mois de Mars des racines de la grande valeriane sauvage inculte, avant qu'elles aient poussé des tiges, faites-les sécher, & réduisez-les en poudre; donnez-en environ un gros & demi dans une demi cuillerée ou dans un verre de vin blanc. Cette poudre fait suer & vuider par bas des vers, & procure souvent l'entiere guérison des épileptiques. Remarquez: 1. Qu'on peut faire prendre cette dose dans quelque autre liqueur, comme de l'eau ou du lait. 2. Qu'on doit faire précéder la saignée ou les purgations, selon la prudence & le jugement de ceux qui ordonnent ce reméde, qui a parfaitement bien réussi à Mr. Marchant de l'Académie Roïale des Sciences.

XXVI. Consultez enfin ce qu'on a dit de l'Epilepsie sur le mot VERTIGE, ou sur celui de MAL-CADUC.

EPINAR, en latin *Spinacia*.

Description. C'est une plante qui pousse ses tiges environ à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont larges, pointuës, découpées & attachées à de longues queuës, dont la couleur est d'un verd obscur. Ses fleurs sont à étamines, d'une couleur herbeuse ou purpurine; elles naissent le long des tiges, depuis le milieu jusqu'en haut. Les fruits viennent dans des endroits séparez des fleurs; ce sont des capsules ovales, dans chacune desquelles on trouve une graine presque ronde, quoiqu'un peu pointuë.

Il paroit que les épinars n'ont point été connus par les Anciens, à moins qu'ils ne l'aient été sous un autre nom.

Lieu. Cette plante est à present fort commune dans les jardins potagers, où on la cultive pour la cuisine.

Propriétez. La premiere eau que les épinars rendent n'est pas saine. Ils amolissent le ventre, mais ils sont venteux. Leur suc est bon contre les piqueures des scorpions & des araignées venimeuses; l'eau distillé a le même effet. La nourriture des épinars est meilleure que celle de l'arroche; ils adoucissent la rudesse du gosier & du conduit des poûmons. L'eau qu'on en distille au mois d'Avril & de Mai, lorsqu'ils sont en fleur, est bonne contre les inflammations, les éréspeles & les ulceres corrosifs, étant appliquée avec du linge par dehors.

Culture des Epinars.

C'est une des plantes potageres qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amendée. Ils ne se perpetuent que de graines; on les seme en plein champ, ou par raïons dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année, à commencer vers le sixiéme d'Août & à finir un mois après. Les premiers sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations. Ceux qui restent après l'hiver montent en graine vers la fin de Mai, & on la recueille vers la mi-Juin. Quand on les coupe, ils ne repoussent pas comme l'oseille, ou le persil: toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes; & si l'Automne est extraordinairement seche, il est assez bon de les arroser quelquefois. On n'en replante point du tout, non plus que du cerfeuil, du cresson, &c.

Potage aux Epinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavez, ajoûtez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thim, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de gérofles. Faites bouillir tout ensemble, & lorsque le potage est cuit à demi, ajoûtez-y du sucre à discretion; par exemple, un bon demi quarteron, une poignée de raisins secs, des croutons en quantité, ou des croutes de pain séchées au feu; achevez de faire cuire le potage, puis le dressez sur des soupes de pain.

EPINARS *fleurs ou fruits.* Cette plante est fort semblable aux épinars communs, on a de la peine à la replanter, elle monte incontinent, & porte plusieurs baguilles chargées d'un petit fruit de la grosseur d'une fraise, & de la couleur d'amarante; quand elle meurit elle devient noirâtre, & pour lors il faut prendre le fruit, le mettre dans l'eau, & la graine qui est fort petite & noire ira au fond.

EPINE. C'est un nom commun que l'on donne à plusieurs sortes de plantes: nous parlerons ici de trois différentes especes d'épine; savoir, de l'épine blanche, de l'épine de bouc, & de l'épine vinette.

EPINE blanche, *Aubepin*, ou *Aubepine*, en latin *Oxiacantha*.

Description. C'est une plante, ou plûtot un arbrisseau, dont les feuilles sont comme celles du camelon blanc, quoique plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes. Sa tige s'éleve à deux coudées de hauteur; elle est plus grosse qu'un pouce, blanche & creuse au dedans; elle produit à la cime une téte semblable au herisson de mer, quoique plus petite & un peu longuette. Ses fleurs sont purpurines ou incarnates. Sa graine est semblable au safran bâtard, mais un peu plus ronde.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les montagnes. Il fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. La racine de l'épine blanche prise en breuvage est bonne à ceux qui crachent le sang, & qui ont des douleurs d'estomac & de ventre. Elle fait uriner & résout les apostumes froides. Sa décoction est admirable au mal de dent, si on s'en lave la bouche. Sa graine étant buë sert aux convulsions des petits enfans.

L'EPINE blanche est fort emploïée dans la campagne pour les haies. Voïez ce qu'on en dit dans le mot de HAIES-VIVES.

EPINE de bouc, en latin *Tragacantha*, ou *Spina hirci*.

Description. C'est un arbrisseau dont la racine est fort étenduë, dure comme du bois, & couchée à fleur de terre. Elle pousse quantité de surgeons, qui sont fermes & durs, quoique fort petits: ils sont chargez d'une infinité de feuilles petites & menuës, qui couvrent certaines petites épines blanches, droites & fortes. On fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congele, & qu'on nomme tragacant.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans l'Asie, en Candie, autour d'Alep, dans plusieurs endroits d'Italie, & proche les murailles de Marseille.

Propriétez. La gomme qui sert dans la Médecine pour être bonne, doit être claire, pure, douce au goût. Elle resserre les pores du corps, & elle est bonne pour les yeux, pour la toux, pour l'âpreté du gosier, pour le rhume, & pour toutes sortes de catharres, la mêlant avec du miel, & la laissant fondre sous la langue.

EPINE VINETTE, en latin *Berberis*.

Description. C'est un arbrisseau qui produit plusieurs jettons comme le coudrier, qui rarement parvient à la grosseur d'un arbre; il est par tout couvert d'épines longues, menuës, blanchâtres & aisées à rompres; elles croissent trois à trois, n'aïant qu'un pied. Son écorce est blanche, polie & mince. Son bois est jaune, frêle & spongieux; il a quantité de racines jaunes, qui rampent presque à fleur de terre. Ses feuilles approchent de celles du grenadier, quoique plus subtiles, plus larges, moins pointuës, & environnées de petites pointes. Sa fleur vient en grape, sa couleur est jaune; il lui succéde un fruit, qui est rouge lorsqu'il est mûr.

Lieu. Cet arbrisseau croit au bord des bois & des haies; il fleurit en Mai.

Propriétez. Le vin qu'on fait du fruit de l'épine vinette, pris avec du sirop violat & de l'eau dans les fiévres malignes, non-seulement ôte la soif, mais encore défend le cœur & le cerveau des mauvaises vapeurs.

EPIE'. *Chien épié.* Terme de chasse. C'est un chien qui a du poil au milieu du front plus grand que l'autre, & dont les pointes se rencontrent & viennent à l'opposite. C'est une marque de vigueur & de force.

E P L.

EPLUCHER. C'est un terme qui se dit proprement des fruits, dont il faut ôter une bonne partie, & sur-tout les plus petits quand il y en a trop de noués, comme il arrive quelquefois aux abricotiers, péchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement se doit faire quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes, ensorte qu'ils sont bien assûrez; c'est-à-dire, qu'ils tiennent bien, & qu'aparamment ils grossiront jusqu'à la parfaite maturité. Le mot d'éplucher se dit encore à l'égard du bois mort, & du bois même & chiffon, qu'il faut prendre soin d'ôter, soit aux figuiers, soit aux autres arbres fruitiers.

E P O.

EPONGE. C'est une plante marine qui ressemble beaucoup au champignon, & qui naît dans la mer attachée aux rochers. Elle est légere, molle & poreuse. Les Anciens ont dit que l'éponge étoit zoophite; c'est-à-dire, qu'elle n'étoit ni animal ni plante; mais qu'elle tenoit de l'un & de l'autre.

Il y a deux sortes d'éponges; savoir, le mâle qui a de petits trous blancs & d'anses, & la femelle en a de grands & de ronds.

Il y en a qui ajoûtent une troisiéme espece, dans laquelle on trouve des pierres, & quelquefois des noïaux, qui sont en forme de pommes ou d'amandes écocées: ces noïaux sont bons contre les vers des petits enfans. A les bien examiner on trouve que ce sont de petites coquilles.

Avicenne dit, que l'éponge est chaude au premier dégré, & seche au second, & qu'étant préparée; c'est-à-dire, brûlée & réduite en cendre, elle arrête tout flux de sang, & qu'elle est bonne pour cicatriser les plaies & les ulceres. Les pierres d'éponge étant bien brûlées, sont propres pour nettoier les dents, & pour rompre la pierre qui est dans la vessie, d'où vient que Pline appelle cette pierre *Cistcolites*. On se sert aussi de l'éponge imbibée de décoctions convenables, sans aucune autre préparation pour en faire des fomentations, qu'on applique chaudement sur la partie affligée.

Galien dit, que pour la préparer; c'est-à-dire, brûler, il faut la tremper auparavant dans du bitume, ou faute de bitume, dans de la poix.

EPONGE. Terme de chasse. C'est ce qui forme le talon des bêtes.

E P R.

EPREVIER. C'est un filet à prendre du poisson; on le fait de cette sorte.

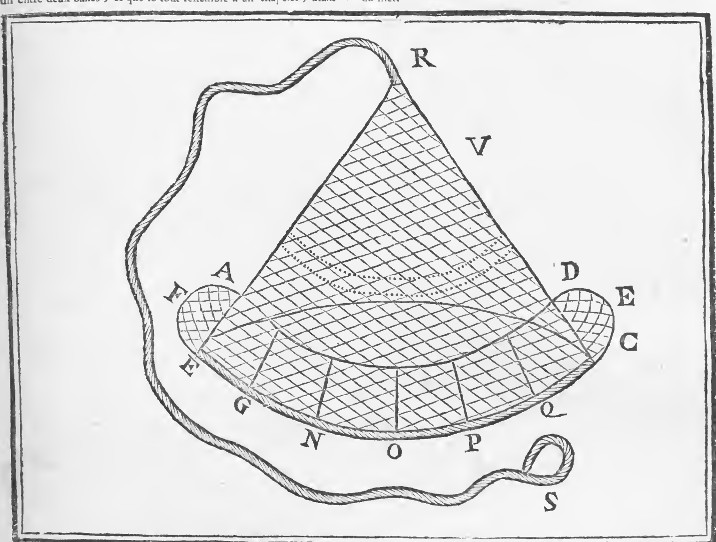
On voit deux façons d'épreviers pour prendre du poisson, la figure suivante est la plus commune & moins embarrassante. Ce filet n'étant pas aisé à faire, j'espere que l'instruction suivante ne sera point inutile à celui qui voudra y travailler.

La leveure se doit faire de douze mailles de deux pouces de large; on travaille ce filet en rond. Il faut faire dix rangs de mailles sur le même moule avec quoi on fait la leveure, puis changer d'un autre plus petit du demi quart pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les premieres, observant ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, jusqu'à la fin du filet, qui sera par le bas de petites mailles à ficher le bout du doigt, selon qu'on aura diminué les moules par dégrez, afin de prendre aussi bien les petits poissons que les gros. A mesure que vous travaillerez, jettez des acruës, de six en six mailles au deuxiéme rang d'après la leveure, & faites la troisiéme sans acruës. Puis jettez encore des acruës au quatriéme rang, & travaillez le cinquiéme sans acroitre, & au six acroissez; faites ainsi de tous les autres, jusqu'à ce que le filet ait huit ou neuf pieds de hauteur, si vous ne devez ou voulez prendre que les gros poissons, ne changez point de moule que de quinze en quinze rangées de mailles.

Le filet doit être fait de bon fil retors en trois brins, & quand il sera fait, il le faudra teindre en couleur brune, & le monter de corde & plomb en la maniere qui suit.

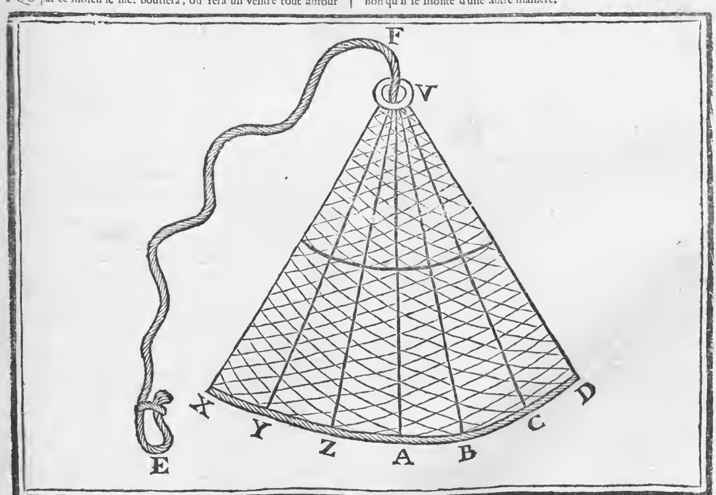
Aïez vingt ou vingt-cinq livres de bâles de plomb, plus ou moins, selon l'étenduë du filet, qui seront grosses comme des bâles de fusil, & toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde médiocrement

ment grosse, & à chaque fois que vous aurez enfilez une balle, faites un nœud à la corde tout joignant la balle, puis renfilez-en une autre, & faites encore un nœud, de sorte qu'il s'en rencontre toûjours un entre deux balles, & que le tout ressemble à un chapelet ; aïant fait un tour selon la grandeur du filet, il faudra nouër les deux bouts de la corde du chapelet ensemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de ficelle, attacher ces balles ainsi enfilées tout autour du bas du filet.



Ce qui étant fait, prenez un nombre de ficelles longues de quinze pouces, lesquelles vous attacherez de pieds en pieds à la rangée des mailles marquées d'un trait noir à dix-huit ou vingt pouces au dessus du chapelet, & lorsqu'elles seront toutes nouées, vous leverez la corde ou chapelet de balles en haut pour la lier aussi de pieds en pieds à l'autre bout de chaque ficelle, de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, ou onze pouces de longueur depuis ledit trait noir jusqu'au bas EGNOPQC par ce moïen le filet bouffera, ou fera un ventre tout autour semblable aux deux endroits marquez des lettres EFA & CED. C'est dans ce ventre que le poisson demeure pris. Ces ficelles sont assez bien representées par le trait noir. Outre cela on attachera à la pointe, ou bout du filet lettre R. une corde longue de deux ou trois toises, avec une boucle S. pour passer le bras dedans, afin de retirer l'epervier de l'eau.

Quant à l'autre sorte d'epervier qui est representé dans la figure ici jointe, il est fait de même façon que celui qu'on a décrit ci-dessus, sinon qu'il se monte d'une autre maniere.



Au lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V. qui soit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corde épaisse de neuf lignes, qui font les trois quarts d'un pouce.

Autour de cette boucle on attachera les douze premieres mailles de la leveure du filet, après quoi vous ajoûterez le chapelet de balles tout autour du bas, X. Y. Z. A. B. C. D. puis il faut lier au chapelet des ficelles fortes, & longues de six pieds aux endroits marquez des mêmes lettres X. Y. Z. A. B. C. D. de maniere qu'elles soient éloignées les unes des autres d'un pied, lesquelles doivent être toutes nouées ensemble au bout d'une corde lettre F. qui passe dans la boucle V. Ces ficelles sont représentées par les lignes droites qui vont du chapelet se rendre dans l'anneau V. de sorte que tirant la corde par le bout quand le filet aura été jetté tous les endroits marquez des lettres X. Y. Z. A. B. C. D. se rencontrent en un monceau les uns proche des autres, & que la boucle V. soit baissée jusqu'au chapelet. Par ce moïen le filet sera fermé comme une bourse, sans qu'il en puisse sortir aucun poisson, excepté les petits qui passent au travers des mailles.

Maniere de jetter l'Eprevier

Il faut passer la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queuë du filet. Puis empoignant de la même main tout l'Eprevier, environ à deux pieds près de l'extrémité d'en bas, on en prend avec la main droite le tiers qu'on jette sur l'épaule gauche. Ensuite on prend un autre tiers que l'on tient dans la main droite, en laissant pendre le reste.

Cela étant ainsi, on se leve tout droit, on s'approche de l'endroit où l'on veut jetter le filet, on se campe ferme sur ses pieds, puis s'élançant un peu a gauche, & se retournant promptement sur la droite on jette l'Eprevier tout entier dans l'eau, faisant ensorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni tombe au fond de l'eau & enferme tout le poisson qui se trouve dessous.

Il faut prendre garde quand on jette l'Eprevier de ne point l'accrocher a ses boutons, il vaudroit mieux même n'en point avoir. Car si quelqu'une des mailles venoit a s'accrocher on pourroit être entraîné par la pésanteur des plombs. Au reste l'Eprevier demande beaucoup d'adresse dans celui qui veut se mêler de le jetter.

EPREVIER. C'est un oiseau de proïe des plus voraces. Son bec est courbé en dessous; ses yeux sont fort luisans; sa langue est large; ses pieds sont armez d'ongles grands & forts; ses plumes sont de différentes couleurs. Il se nourrit d'oiseaux, de lapreaux, de rats, de taupes, de grenouilles. Il fait son nid sur les rochers & sur les arbres les plus élevés. Les Chasseurs font une distinction entre l'éprevier ramage, & l'éprevier roïal.

L'EPREVIER *ramage*, est celui qui a volé dans les forêts & qui a été a soi, comme on dit; c'est-à-dire, qui n'a jamais été pris pour être instruit.

L'EPREVIER *roïal*, est celui qui a été pris dans le nid, nourri & instruit pour la chasse.

E P U.

EPURGE, en Latin *Cataputia* ou *Lathyris*.

Description. C'est une plante dont dant la tige est haute d'un coudée, creuse en dedans, grosse d'un doigt, aiant a la cime des concavitez d'ailes. Ses feuilles sortent le long de la tige, elles ressemblent a celles de l'amandier, quoique plus larges & unies; mais celles qui naissent à la cime des branches ressemblent aux feuilles de l'aristoloche, ou du lierre long. Elle porte son fruit à la cime de ses branches, séparé par trois petites bourses, lequel est rond comme une câpre & qui enferme une graine plus grosse que celle de l'orobus. Toute la plante est pleine de lait.

Lieu. Cette plante croit dans les Jardins & à la campagne. Elle donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août.

Propriétez. Son lait est extrêmement chaud & dangereux quand il est dans le corps. On s'en sert pour purger le flegme, on donne depuis six jusqu'a quatorze de ses grains: & quand on veut beaucoup purger, on les mâche & on les avale: quand on veut purger médiocrement on les avale entiers. Les feuilles cuites dans du bouillon, purgent par le haut & par le bas. En général il est nuisible a l'estomac.

E Q U.

EQUATEUR. C'est un grand cercle de la sphere qu'on conçoit être également éloigné des deux Poles du Monde. Lorsque le Soleil est arrivé a ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre. C'est ce qu'on éprouve deux fois l'année, l'une vers le 20 de Mars à l'équinoxe du Printems: & l'autre vers le 23. Septembre à l'équinoxe d'Automne. On donne à l'Equateur le nom de ligne Equinoctiale, & en termes de Marine on l'appelle simplement la ligne. L'Equateur est divisé, comme les autres cercles en 360 degrez.

EQUERRE. C'est un instrument de quelque matiére solide, dont on se sert pour faire un angle droit, un quarré parfait. Ainsi on dit: se tourner d'équerre pour faire qu'une chose soit parfaitement quarrée.

E R A.

ERABLE, en Latin *Acer*.

Description. C'est un grand arbre de haute futaie qui fait plaisir à voir, quoiqu'il soit un peu tortu. Son écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre. Son bois est blanc, fort dur, & rempli de veines. Ses feuilles sont larges, assez semblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointuës: de couleur verte, brune en dessus, & blanchâtre en dessous, découpées en cinq parties. Ses fleurs sont en rose, de couleur herbeuse & disposées en grappes. Son fruit qui succede a la fleur a une maniére d'ailes, & contient une semence ovale ou presque ronde.

Lieu. Cet arbre croit dans les bois, dans les buissons, dans les pepinieres, dans les lieux ombrageux, & au pied des grands arbres.

Propriétez. L'érable est devenu fort à la mode dans les jardins, on en fait de fort belles tables de marqueterie. Il n'est point emploié dans la Medecine.

Culture de l'Erable.

Il se multiplie de graine qu'on seme dans les pepinieres, où elle leve promptement. On l'emploïe à former des allées, des bois, & des palissades. Quand on plante l'érable, on ne le rogne point, & on le peut prendre depuis un pied de haut jusqu'à dix ou douze. Celui qui est élevé dans la pépiniere, est appellé *Erable de grain*; il est plus estimé que celui qui vient dans les bois.

E R E.

ERESIPELE. C'est une inflammation qui s'étend sur la peau, & quelquefois sur une partie de la chair, causée d'un sang extrémement chaud & bilieux, suivant qu'il est plus ou moins mêlé de pituite, ou de mélancolie, l'humeur en est plus âcre & subtile, ou plus douce, & tempérée.

Que si l'érésipele est formée par une pure bile, & qu'elle soit arrivée à son dernier dégré, elle ulcere, & enflamme la partie où elle se jette. Que si au contraire le sang domine, elle est beaucoup plus tempérée, mais elle ne laisseroit pas, étant négligée, de causer divers accidens facheux.

Lorsque l'érésipele occupe la face & la tête, elle est dangereuse à cause qu'elle peut se communiquer aux membranes du cerveau: elle est mortelle quand elle se jette sur la matrice pendant la grossesse, d'autant qu'elle tuë l'enfant. Elle est aussi d'un mauvais présage, si elle survient aux plaies, ou aux ulceres, les os étant découverts: parce qu'elle consume par sa grande acrimonie la chaleur naturelle qui est a l'entour; & si elle vient a rentrer du dehors au dedans, elle est fort a craindre.

Sous le nom d'érésipele sont compris, les pustules bilieuses, l'herpés, les vessies, & les bubes, que le peuple appelle feu volage.

Remede contre les Erésipeles.

I. D'abord que l'érésipele paroît on doit saigner celui qui en est attaqué, & le purger avec des remedes spécifiques & rafraichissans pour évacuer les humeurs bilieuses, tels que sont l'Electuaire de *Succo Rosarum*, les bons bouillons, un peu d'Oxicrat, ou de lait clair.

Eau de Tamarin très-souveraine pour les Erésipeles.

II. Prenez vingt pruneaux de damas, dix dragmes de tamarin recent, deux onces de sucre violat ou de sirop en une dragme de *Succo Rosarum*. Mettez infuser le tout pendant la nuit, & le lendemain dès le matin faites prendre au malade cette infusion. Il faut avoir eu soin de la passer avant que de la donner.

III. L'érésipele tenant plus de la bile que du sang, on en ménagera davantage les saignées; au reste les autres remédes conviendront également. La premiere chose que l'on fera après les saignées, ce sera de la fomenter avec l'oxicrat suivant.

IV. Prenez un demi-septier d'eau, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre, faites-les un peu tiedir.

V. Servez-vous du suc de solanum, ou de joubarbe, y ajoutant une quatriéme partie de celui de jusquiame ou de feuilles de pavots avec du vinaigre a proportion.

VI. Prenez une demi dragme de camphre, trois onces de jus de laituë avec autant de mucilage de psyllium, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre & étuvez-en la partie affligée.

VII. En cas que la douleur, & l'inflammation fussent extrêmes, on se servira de cette Recepte.

Prenez des suc de solanum, de jusquiame, & de pavots de chacun deux onces, de mucilage de fenugrec, & de lin, ou psyllium tirée avec de l'eau rose, ou l'eau de plantain de chacun une once & demie, du vinaigre deux cuillerées, de l'opium & du camphre quatre grains de chacun, du safran dix grains, deux blancs d'œufs; mêlez le tout ensemble, & ajoutez-y deux onces de cerat de Galien. Que si l'on n'étoit pas dans la saison ni dans les endroits pour le suc des simples, l'on aura recours a leurs eaux distillées, sinon l'on prendra chopine d'oxicrat, dans lequel on dissoudra deux dragmes de sel de Saturne ou une demi-once de salpêtre avec cinq ou six grains d'opium, & autant de safran en poudre.

VIII. Sitôt que le grand feu sera passé, on se servira des remédes suivans.

Prenez de la racine de guimauve, des feuilles de parietaire & d'absinthe, & de la sauge, de chacune une poignée; des fleurs de camomille, de melilot, & roses de provins de chacune deux pincées; faites bouillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau avec un quarteron de miel en maniere de bouillie, en la retirant du feu, ajoûtez-y demi once de roses en poudre avec autant de fleurs de camomille, & une once de son huile, ou de celle d'anet.

IX. *Regime.* Pendant que l'on pratiquera ces remédes extérieurs, on observera une maniere de vivre rafraichissante, & qui humecte. On défendra tout ce qui pourra échauffer, sur tout le vin, on fera user d'une tisanne de chien-dent, d'orge, de pommes de renete, de racine de nenufar, & de réglisse; on donnera souvent des lavemens composés de toutes sortes de bonnes herbes potageres, sinon avec de l'oxicrat, & du miel violat, ou de nenufar.

X. Après que la fiévre, & la grande chaleur seront un peu appaisées, l'on purgera avec de la casse, & du petit lait, le catholicon double, ou le sirop de fleur de pêcher dissout dans quelque décoction de chicorée sauvage, ou de laituë, ou de tamarins: on ne prescrit rien de particulier pour les femmes, sinon qu'on doit les saigner du pied, si elles ne sont pas réglées.

Poudre Erésipélatique.

XI. Prenez de sureau en poudre six parties, ceruse trois parties, myrrhe une partie. Mêlez ces drogues, & arrosez-les d'esprit de vin tartarisé: puis vous les appliquerez toutes chaudes sur l'érésipele, qui ne manquera pas de se résoudre.

XII. Lorsque l'érésipele est inveterée, & qu'on a de la peine à la guérir, servez-vous du reméde suivant.

Prenez une poignée de feuilles de jusquiame, & une poignée de

feuilles de ciguë. Faites cuire ces herbes dans un peu d'eau pour en faire une décoction, avec laquelle vous fomenterez l'érésipele. Vous pouvez aussi vous servir de lait tiede.

XIII. Pour les pustules, les vessies, les bubes, ou feu volage, on commencera par la saignée & les purgations semblables à celles qui sont ordonnées ci-dessus, se réglant sur l'âge, les saisons, & la difference de sexe, à qui la saignée du pied seroit plus convenable a l'un qu'à l'autre; après cela on appliquera a l'extérieur cette sorte de pomade.

Pomade pour les Erésipeles.

XIV. Prenez trois onces de jus de citrons avec deux dragmes de ceruse de venise, autant de souffre vif pulvérisés, & l'on en étendra sur le mal; que si elle étoit trop épaisse, on y ajoûtera encore du même jus.

Autre Pomade.

XV. Prenez autant de jus d'oignons qu'il en sera besoin pour détremper deux dragmes de borax, une demi dragme de farine de pois chiches, autant de celle de féves avec une dragme de camphre.

XVI. On pourra encore user du lait virginal, ou d'huile de tartre, ou d'huile de froment, ou d'eau rose, ou d'eau de plantain, dans l'une desquelles on aura fait infuser du souffre vif pulvérisé, avec de la litarge & de l'alun en poudre.

XVII. On pourra encore mettre en usage les eaux dont on se sert pour le visage.

E R G.

ERGOTTE. Chien érgotté, terme de chasse. C'est un chien, qui a un ongle de surcroit au-dedans & au-dessus du pied.

E R S.

ERS, ou VESSE NOIRE, en Latin *Ervum.* C'est une plante légumineuse, qu'on distingue en deux especes.

Description de la premiere espece d'Ers.

Ses tiges montent environ à la hauteur d'un pied, elles sont foibles, anguleuses & s'étendent en large. Ses feuilles sont rangées par paires le long d'une côte, & leur figure est approchante de celle des lentilles. Ses fleurs sont légumineuses. Ses semences sont semblables aux orobes, & renfermées dans des gousses ondées de chaque côté. Sa racine est petite.

Lieu. Cette premiere espece d'ers se cultive dans la campagne.

Propriétez. L'ers est incisif, & abstersif, il désopile, il purifie le sang, & augmente le lait aux nourrices. Cependant si on en mange en abondance, il fait pisser la sang, trouble le ventre, & cause une pesanteur de tête. On fait rôtir la plante, on l'incorpore avec du miel, & on en donne à manger aux phthisiques, pour leur servir d'aliment. L'ers est encore bon pour le feu volage, sur lequel on l'appliquera après l'avoir fait cuire dans du vinaigre: il faut l'y laisser trois jours sans y toucher. Enfin on le fait bouillir, & on le donne à manger aux bœufs pour les engraisser.

Description de la seconde espece d'Ers.

Elle est semblable à la premiére, si ce n'est qu'elle est plus petite & que ses semences sont plus menuës, & d'un mauvais goût.

Lieu. On la cultive dans les lieux maigres & secs parmi les choux.

Propriétez. Cette seconde espece d'ers a les mêmes propriétez que la précédente.

E R Y.

ERYNGIUM. *Voiez* PANICAUT ou CHARDON ROLAND CHARDON A CENT TESTES.

E S C.

ESCARBOT, ou CERF VOLANT, qu'on nomme en Latin *Scarabeus cornutus.* Cette sorte d'insecte est en usage en Médecine, aussi bien que celle qui est appellée *Scarabeus pilularius*, ou *Scarabeus folaris*, ou enfin *Scarabeus stercorum*, dit par les François, *Fouille-merde.*

La premiere sorte d'escarbot est très-bonne pour remédier aux douleurs, aux contractions de nerfs, & à la fiévre quatre, si on s'en sert en façon d'amulette: on tient que les cornes de ce petit insecte penduës au cou des petits enfans, retiennent l'urine qui s'écoule involontairement.

L'autre sorte donnée en poudre est souveraine pour remédier à la chûte de l'œil, & de l'anus, & pour appaiser les douleurs des hémorroïdes aveugles, si on la fait cuire dans de l'huile de lin, jusqu'à la consomption de l'animal, & qu'on l'applique chaudement avec du coton sur la partie malade.

On fait une poudre excellente de ces sortes d'animaux qu'on enferme tout vifs dans une phiole: on les laisse mourir & sécher au Soleil, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être pulvérisez. On se sert de cette poudre à même fin que dessus.

Il y a encore une autre sorte d'escarbot dite *Scarabeus unctuosus*, qui tient de la cantharide; Wienes dit, qu'étant donnée confite ou en poudre, elle guérit la goutte errante, & resiste fort à la morsure du chien enragé, mais elle fait uriner jusqu'au sang. On se sert extérieurement de la liqueur qu'on en tire pour remedier aux plaies. On ajoûte aussi cette liqueur dans les emplâtres pour la guérison des bubons ou charbons pestilentiels.

En faisant infuser ces animaux vifs dans de l'huile commune, on en tire une huile dont plusieurs se servent au lieu d'hile de scorpions.

Enfin, il y a encore une autre sorte d'escarbot, dit *Scarabeus stridulus*, en François *Hanneton*, laquelle est litontriptique.

E S P.

ESPALIER. C'est un terme de jardinage qui se dit des arbres fruitiers plantez le long des murailles, & palissez, c'est-à-dire, dont les branches sont attachées depuis le pied jusqu'en haut, à un treillage qu'on a appliqué aux murailles: j'ai cent, deux cens toises d'espaliers, &c. c'est-à-dire, cent, ou deux cens toises de murailles garnies d'arbres fruitiers, &c. L'origine de ce mot ancien peut venir du mot de palissade qu'on a connu de tout tems pour les allées des parcs, des jardins qui sont ornés & accompagnés à droit & à gauche de certains arbres propres a être tondus, taillez, & retenus en forme de murailles; savoir, charmes, charmilles, érables, &c. à l'égard de de nos espaliers d'arbres fruitiers, c'est par le moien de la taille & des liens qu'on les assujettis a faire cette figure plate & étenduë qui ne leur est nullement naturelle, mais de laquelle pourtant ils s'accommodent fort bien, quand ils ont affaire a un Jardinier habile. On a soin de ne pas laisser croître les arbres en espalier, on les assujettit contre le mur d'un jardin & on leur donne la figure d'un éventail ou plûtôt d'une main ouverte. Les espaliers font un grand ornement dans un jardin, & rapportent beaucoup, quand ils sont conduits habilement par le moien du Jardinier. Les fruits à noyau sur tout y prennent un bon goût & un coloris admirable.

Les arbres qu'on veut mettre en espaliers doivent être plantés à dix ou douze pieds de distance l'un de l'autre, & entre deux de ces arbres on en doit mettre un a demi tige, afin que le mur soit entiérement couvert. Quand on plante un arbre il faut avoir soin de bien étendre les racines qui ont été auparavant retaillées, & jetter la terre entre les racines, de telle maniere qu'il ne s'y fasse aucun vuide. Ensuite un peu marcher sur la terre pour l'affaisser. L'arbre étant planté, il sera bon de mettre au-dessus de chaque pied du fumier dont on formera un quarré autour de la tige. Ce fumier conserve la fraîcheur des racines, & leur communique par les pluies qui le détrempent, un sel qui contribuë a l'accroissement de l'arbre. C'est aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre qu'on plante les espaliers.

ESPARGOUTE, ou PETIT MUGUET, en Latin *Aster atticus.* On en distingue deux especes, la grande espargoute, & la petite espargoute.

Description de la grande Espargoute.

Ses fleurs sont incarnates au dehors & jaunes au dedans, elles ressemblent en quelque maniére aux Etoiles a cause de certaines petites feuilles qui les environnent. Ses feuilles sont un peu longues & veluës, elles ont la figure de celles de l'oliviet, mais plus petites, d'un goût âpre & un peu amer. Sa racine est pleine de fibres, elle n'a pas mauvaise odeur. Il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'amello de Virgile.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux incultes, sablonneux. Elle fleurit en Août.

Propriétez. L'espargoute rafraîchit modérément, elle est digestive, comme son goût amer le marque, & dessicative; l'endroit incarnat de la fleur beuë avec de l'eau, est bonne contre l'esquinancie, le mal caduc des petits enfans, & contre les serpens, qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Description de la petite Espargoute.

Elle fait sa fleur jaune en Eté, ronde, platte, & un peu relevée, comme celle de l'œil de Bœuf, ou chrisanthemum; elle est composée de cinq ou six petites feuilles étroites, aiguës, fermes & longuettes, qui ressemblent assez bien au poisson de mer. Ses tiges sont de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, veluës, & garnies de feuilles longues, semblables à celles de la lychnis. Sa racine est cheveluë.

Lieu. Cette plante croît le long des prez & ruisseaux proche de Narbonne. La graine est mûre en Août, ou en Septembre.

Propriétez. La petite espargoute est bonne contre l'ardeur de l'estomac, appliquée dessus, comme aussi a l'inflammation des yeux, & des aines, & au fondement relâché. On dit que ce qui est purpurin en la fleur étant pris en breuvage, sert contre l'esquinancie.

ESPEAUTRE ou ESPEAUTE; quelques uns écrivent *Speautre*; on lui donne encore les noms de BLE' LOCULAR, de FROMENT LOCAR, ou de FROMENT ROUGE; en Latin *Zea.* C'est une plante dont on distingue deux sortes.

Description de deux sortes d'Espeautre.

L'une n'a qu'un grain dans une peau, & l'autre en a deux. Elle est presque semblable au Froment, mais sa tige est plus mince & plus forte. Ses épis sont plats, jettant seulement leurs grains de deux côtez, à la cime desquels sortent des barbes longues & minces.

Lieu. On seme cette plante dans les champs, & elle est fort commune en Italie, en Grece, en Sicile, en Egypte.

Propriétez. L'espeautre desséche, & tient le milieu entre l'orge & le Froment, mais elle nourrit moins: le pain qu'on en fait est léger, agréable au goût, mais difficile a digerer. Mise en cataplâme, aiant été cuite dans du vinaigre, elle guérit la lépre, & les ongles rogneux. On emploie sa décoction dans des lavemens pour la dissenterie. Sa graine sert à faire de la biere.

ESPRIT. C'est une substance qui pense. Dieu est un esprit très-parfait. Les Anges & les Démons sont des esprits. L'ame de l'Homme, quoiqu'unie au corps, est un esprit. Elle connoit, elle veut, elle doute, elle affirme, elle sent, & c'est ce qu'on appelle penser. On fait cette distinction entre l'ame de l'Homme & les Anges. C'est que les Anges sont de purs esprits, n'aiant point été créés pour être unis a des corps, l'ame au contraire est destinée dès sa création pour être unie à un corps.

ESPRIT *aliené.* Recepte admirable pour guérir ceux qui auront l'esprit aliéné par accident.

Prenez un pot de terre neuf, bien étamé, mettez-y une pinte de vin blanc, deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver, mêlez-y huit a dix poignées de lierre qui rampe au long des murailles, leurs feuilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleurs

leures. Faites bouillir le tout doucement jusqu'à ce que l'humidité soit consumée, ensuite servez-vous-en de cette maniere.

Il faut raser le malade, lui frotter la tête de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera lorsque la personne sera guérie. *Voyez* FOLIE.

ESPRIT. Terme de chimie. C'est une substance aërée, subtile & pénétrante, qui s'éleve d'ordinaire après que le flegme est monté. Le propre de l'esprit est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides.

On appelle esprit les parties non aqueuses qui s'élevent des corps par la chaleur, & se réduisent en liqueur par la distillation, comme l'esprit de vitriol, de sel, &c.

On appelle aussi esprits les liqueurs aqueuses qui se tirent par la liquidation lorsqu'elles sont remplies & impregnées de quelques sels ou de quelqu'autres principes actifs qui se sont élevez avec elles par la violence du feu.

On appelle esprits âcres, ceux qui excitent sur la langue quelque sentiment de chaleur, & ceux qui âcres corrosifs font sur la langue quelque érosion.

On donne le nom d'esprits salins aux liqueurs qui tiennent de la saveur du sel commun.

On nomme esprits sulfureux les liqueurs qui ont une saveur qui a quelque rapport avec celles des sels sulfureux; quand cette saveur est trop forte on les appelle esprits urineux.

Enfin on appelle esprits ardens les liqueurs aqueuses qui s'enflamment.

L'esprit de vin n'est autre chose que l'eau de vie plusieurs fois rectifiée ou distilée.

Nous avons rapporté sur le mot DISTILLATION la maniere dont on faisoit l'esprit de vin. Pour ne point faire ici de répétition on peut consulter cet article. Cependant nous allons dire quelque chose de particulier qui regarde non-seulement l'esprit de vin, mais encore plusieurs autres sortes d'esprits.

Maniere d'éprouver & de connoitre l'esprit de Vin.

On l'éprouve en mettant de la poudre dans une cuillere de fer ou d'argent, ensuite on verse par-dessus de l'esprit de vin, auquel on met le feu avec une alumette ou du papier. L'esprit de vin étant brûlé doit mettre le feu à la poudre, s'il est bon.

Autrement. Mettez de l'esprit de vin dans une cuillere, mettez-y le feu, & laissez-le brûler à loisir dans un lieu où il n'y ait point d'air. Si l'esprit de vin est bon, il n'y doit rester aucune humidité dans la cuillere.

ESPRIT *de vin tartarisé.* Quelques-uns ne regardant que la superficie du surnom de *tartarisé*, que les Auteurs ont donné à l'esprit de vin, ont crû qu'il suffisoit de rectifier une fois cet esprit sur le sel de tartre pour lui donner le titre de tartarisé, sans considerer qu'on ne peut pas legitimement lui donner ce nom, à moins que dans sa rectification il n'ait enlevé & uni à lui une quantité considérable des plus pures & plus volatiles particules du tartre avec lequel on l'a mêlé: Ce qu'on ne sauroit bien faire que par de longues digestions & réiterées cohobations.

REFLEXION. Certains Auteurs veulent qu'on mette dans une cucurbite de verre deux livres d'esprit de vin sur une once de tartre crud grossiérement pilé, & qu'on le distille au bain-marie par une chaleur fort moderée, jusqu'à ce qu'il ne monte plus pur. Ils recommandent encore de rectifier cet esprit au même bain, sur une dragme de nouveau tartre pilé de même; Et qu'aiant calciné la résidence des deux distillations jusqu'à ce qu'elle devienne verte, ou bleuë, & mêlée ensuite avec l'esprit de vin rectifié, on distille le tout par un feu un peu plus puissant, prétendant qu'on obtient par-là un esprit de vin tartarisé: Je ne vois pas néanmoins que l'esprit de vin puisse enlever de ces neuf dragmes de tartre, autre chose que le flegme & quelque petite portion de leur partie acide; vû que la saline que la même acide avoit fixée, ne peut pas s'unir ni monter avec l'esprit de vin. On estime aussi que pour y réussir, il faut donner à l'esprit de vin son propre ferment, & suivre les moiens que l'on va donner & qu'on a reconnu les meilleurs.

OPERATION. Aiant choisi un bon vin nouveau bien fermenté qui soit naturellement vert & rude ou goût; & mis par exemple quatre onces de sel de tartre dans une cucurbite de verre grande & haute, on y fera verser peu à peu de ce vin, d'où s'ensuivra une ébulition, ou fermentation, causée par l'action & la réaction de la partie acide du vin sur le sel de tartre, & du sel de tartre sur le même acide, on continuera de verser peu-à-peu de ce vin sur le sel jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse, ce qui marquera que le sel & l'acide se seront mutuellement adoucis & soulez, ce qui servira de borne à l'affusion du vin sur le sel. Alors aiant pris ses mesures pour qu'il reste environ un tiers de vide à la cucurbite, on la placera au bain de sable, & on la couvrira de son chapiteau, & en aiant parfaitement bien luté les jointures, & adapté à son Bec un petit récipient luté de même; on en distillera l'esprit par un feu de charbon un peu puissant, afin que le sel de tartre, qui est un peu lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids parmi les féces, soit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'esprit de vin, & on continuera la distillation par un même feu jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de vin qui distillera, ou que le flegme succede à l'esprit. Alors il faudra conserver l'esprit distilé dans une bouteille parfaitement bien bouchée, & être très-persuadé qu'il contient plus de sel volatile de tartre, qu'aucun autre esprit de vin, quelqu'autre préparation, ou purification qu'on lui pût donner, & quelques instrumens qu'on pût emploier pour en venir à bout. Car l'esprit de vin qui a été une fois bien rectifié, ou bien chargé de son propre sel volatile, & qui se trouve dépourvû de son ferment acide naturel, ou de quelqu'autre de nature approchante, ne sauroit volatiliser avec lui aucun autre Sel. Mais l'acide affamé qui se trouve naturellement parmi les autres substances du vin vert & austere, est fort en état de se charger du sel volatile du tartre, qu'un acide moindre en quantité tenoit dans ses liens.

Après la distillation de cet esprit, aiant fait évaporer en bouillant le flegme insipide de la résidence, & l'aiant réduite en une consistance de miel, on pourra, si on veut, la distiller par la cornuë suivant les regles, & en tirer un esprit accompagné d'une huile puante & tartareuse, qui ne mérite pas d'être recherchée; tandis que celle du sel de tartre qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de sel fixe qui etoit caché dans le vin qu'on a emploié, quoique tres-claire & tres-depurée, comme on le vérifie en calcinant le marc, & en tirant le sel par les voies ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce sel avec celui de tartre qu'on a emploié, à cause de la conformité de substance, non plus que cette augmentation, lorsque l'acide du vin trouve quelque matiére à ronger, comme il lui arrive ici; ou rencontrant le sel fixe du tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui, il en augmente la quantité, de même que s'il avoit été simplement desseché & calciné au feu avec lui, suivant l'Axiome Phisique Chimique, *Tout corrosif se coagule en rongeant, & se fixe en Alkali.*

Cependant quoique dans cette opération il y ait en une espece de combat entre l'acide volatile & le sel fixe, & que dans ce combat une partie de l'acide volatile se fixe & qu'il augmente la quantité du sel de tartre, que le même acide n'avoit pû enlever la premiére fois: il devient néanmoins enfin le vainqueur par l'aide du soufre pur du sel volatile du vin. Car il enleve & il volatilise tout-à-fait le sel fixe du tartre, qu'on avoit auparavant uni avec le vin, si l'on y procede ainsi.

Aiant bien calciné le marc de la premiere distillation, dissout, filtré, coagulé & bien desseché le sel, on le pesera; puis l'aiant remis dans la cucurbite, on versera sur chaque demi-once, une pinte de vin nouveau fermenté, vert, austere, & bien dépuré. Aiant couvert la cucurbite de son chapiteau parfaitement bien luté, & y aiant adapté & luté de même un récipient: on la remettra au bain de sable, & on fera la distillation par un feu semblable à celui de la premiere fois, procedant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'esprit distillé dans une bouteille bien bouchée. Puis aiant de nouveau calciné le marc, & en aiant tiré, depuré, coagulé & desseché le sel, on renversera dessus autant de pintes de vin qu'il y en aura de demi onces, & on distillera. Après quoi on remettra encore de nouveau vin sur le sel qui restera, & on renouvellera la distillation, jusqu'à ce qu'on voie que le sel qui pourra rester parmi les feces, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi moins imputer au sel de tartre le peu qui en pourroit rester qu'au sel fixe du vin, quoique sa plus grande partie ait été volatilisée dans les distillations parmi celui du tartre. On doit être aussi persuadé qu'en réiterant les affusions de vin sur les feces, & les distillations, on volatiliseroit totalement ce sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'esprit de vin, qui a volatilisé & enlevé le sel de tartre, se trouve chargé de beaucoup de flegme, on est obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort a propos dans le vaisseau dont on se sert pour la rectification de l'esprit de vin, si l'on lute bien exactement les jointures & celles du récipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de son chapiteau luté de même, & placé au bain de cendres, ou de sable, sur un feu bien moderé.

L'odeur & le goût de cet esprit donnent des marques indubitables du sel de tartre qu'il a enlevé & volatilisé dans les distillations réiterées qu'on a faites du vin sur le sel fixe du même tartre. On peut aussi fort légitimement le nommer tartarisé, puisqu'il contient en lui un vrai sel de tartre que l'acide du vin a détachée, volatilisé & uni à lui on peut disje, le nommer tel a bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distilé sur du sel de tartre, & qui sans rien enlever de ce sel, n'en reçoit autre avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peu aussi donner à cet esprit le surnom d'alkalisé, puisqu'il contient en lui un véritable sel alkali volatilisé, & puisque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une veritable volatilisation du sel de tartre.

ESPRIT *de vinaigre.* Mettez cinq ou six pintes, de fort bon vinaigre dans un alambic de verre ou de gré, & distillez-le au feu de sable assez fort, jusqu'à ce qu'il ne vous reste au fond qu'une substance mielleuse, gardez ce vinaigre bien bouché; c'est ce que plusieurs appellent esprit de vinaigre.

Vertus de l'esprit de Vinaigre.

Son usage principal est pour dissoudre, ou pour faire précipiter quelque corps. On en met aussi quelquefois dans les potions cordiales, pour résister à la putréfaction: la dose est d'une demi cuillerée. On en mêle avec de l'eau & on se sert de cet oxicrat pour arrêter les hémorragies en le prenant intérieurement, & pour temperer les inflammations, appliqué extérieurement. Le vinaigre ni les autres acides ne sont pas bons pour les mélancoliques; parce qu'ils fixent trop les humeurs ils maigrissent ceux qui en prennent beaucoup, parce qu'en donnant trop de consistance au sang, ils empêchent que le chile ne se distribuë dans les parties assez abondamment pour leur nourriture.

OBSERVATIONS. L'esprit de vinaigre consiste dans un sel acide, essentiel ou tartareux, & bien different de l'esprit de vin qui est sulphureux & fort volatile; on se sert aussi de méthodes differentes pour les tirer; dans la distillation du vin le flegme ne monte qu'après l'esprit, parce qu'il est plus pesant que lui: mais dans la distillation du vinaigre, la partie flegmatique monte la premiere, parce qu'elle est plus legere que le sel acide qui compose la liqueur qu'on appelle esprit, ainsi ce qui monte le dernier est le plus fort.

La commune méthode pour la distillation du vinaigre est de séparer ce qui monte le premier de le rejetter comme un flegme, & de ne garder que ce qui distille ensuite, mais on a remarqué que le flegme du vinaigre ne se sépare pas comme celui de plusieurs autres liqueurs acides, ce qui distille le premier est presque aussi aigre que ce qui monte après, quelque petit feu que vous fassiez dans le commencement, c'est ce qui fait qu'on ne deflegme point le vinaigre. Mais j'emploie le plus fort que je puis trouver. De plus ce n'est pas pour deflegmer le

le vinaigre qu'on le fait distiller, c'est pour le dépouiller de sa partie tartareuse grossiere, ensorte qu'il soit claire comme de l'eau, & qu'il n'apporte aucune teinture aux ingrédiens qu'on fait dissoudre dedans.

La raison pourquoi l'on ne peut pas déflegmer le vinaigre par la distillation, c'est qu'il contient beaucoup d'esprit sulphureux, liez & embarrassez, mais qui conservent toûjours quelque dégré de mouvement & de volatilité, élevant les acides & les rendant aussi légers que le flegme.

Le vinaigre commun se garde plus long-tems dans sa force que le vinaigre distillé, parce qu'il contient un sel plus terrestre, qui ne se volatilise pas avec tant de facilité. Par cette raison on doit se servir du vinaigre nouvellement distillé, plûtôt que de celui qu'on a gardé long-tems.

Propriétez du Vinaigre & des acides.

Le vinaigre est un reméde contre la peste. Tous les acides sont cardiaques & bons contre la malignité des humeurs, lorsqu'elle est causée par une trop grande agitation, parce qu'ils les fixent & les coagulent, modérant leur mouvement. Ainsi dans les lieux où l'air est corrompu & empesté, le vinaigre est un bon préservatif. Il en faut prendre tous les matins une demi cuillerée à jeun. Mais dans les maladies qui proviennent d'une humeur tartareuse, comme dans les melancoliques hypocondriaques, il est plûtôt nuisible qu'utile, parce qu'il fixe encore davantage l'humeur.

Quelques-uns aïant fait déssécher & calciner la matiere mielleuse qui reste au fond de la cucurbite après la distillation du vinaigre, & aïant séparé par la dissolution, par la filtration & par la coagulation un sel alkali fixe, semblable à celui qu'on tire du tartre, ils le mêlent avec l'esprit du vinaigre, & ils en font des distillations & cohobations, jusqu'à ce, disent-ils, que l'esprit ait enlevé tout le sel, & alors ils veulent qu'il s'apelle esprit de vinaigre alkalisé ou radical, qu'étant beaucoup plus pur & intimement uni avec son propre sel, il soit beaucoup plus puissant pour dissoudre les métaux: mais bien loin que le vinaigre distillé soit rendu plus fort par cette préparation; au contraire il est certain qu'il rompt & détruit la plus grande partie de ses pointes sur le sel alkali avec lequel on l'a mêlé. Car le propre de ce sel est d'adoucir les acides.

Il n'est pas nécessaire non plus de croire que par les distillations on enleve le sel alkali du vinaigre, car il reste opiniatrement au fond de la cornuë, avec les acides desquels il est empreint; desorte que cet esprit de vinaigre à qui l'on a donné de si beaux noms & de si grandes qualitez, est proprement la partie flegmatique du vinaigre distillé.

ESPRIT *de Cresson.* Prenez du cresson nouvellement cueilli, lorsqu'il est dans sa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'il soit en pâte; remplissez-en la moitié d'un grand vaisseau de gré, & versez dessus du suc d'autre cresson récemment tiré & un peu chauffé, jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere d'un demi pied ou environ: ajoûtez à tout cela une livre de leveure de bierre; brouillez le tout, bouchez le vaisseau & exposez-le au soleil, ou a la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté s'abaisse & ne bouille plus: versez le tout alors dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez-y son chapiteau ou réfrigerant, posez le vaisseau sur le bain de vapeur, & après avoir mis un récipient au bec du chapiteau, & luttez exactement toutes les jointures, vous donnerez dessus un feu moderé pour faire distiller doucement environ deux livres de la liqueur, qui sera la partie la plus spiritueuse; versez-la dans un matras à long cou, adaptez-y un chapiteau & un récipient, luttez-en les jointures, & faites distiller au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur, vous aurez un bon esprit de cresson que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de l'Esprit de Cresson.

C'est un fort bon reméde contre le scorbut, l'hydropisie, les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la colique néphretique, la jaunisse, les écrouelles, les retentions des mois. Il purifie le sang, excite la semence, & il fait uriner. La dose est depuis quinze gouttes jusqu'à une dragme dans une liqueur appropriée.

Eau de Cresson. Ce qui restera dans le matras est une fort bonne eau de cresson; on peut encore faire distiller ce qui sera demeuré d'humide dans la cucurbite par un feu assez fort, vous aurez de l'eau de cresson qui aura la vertu de l'esprit; mais elle agira plus foiblement. La dose est depuis une once jusqu'à six.

Maniere de tirer differens Esprits.

De cette maniere on peut tirer les esprits du cochlearia, de l'éruca, du becabunga, du sinapi, du sisymbrium, & des autres herbes qui ont un goût âcre & piquant. Leur esprit servira aux mêmes usages que l'esprit de cresson.

OBSERVATIONS. Le cresson appellé en latin *Nasturium*, est une plante si commune & si connuë, qu'il seroit inutile d'en faire ici la description: on peut se servir de l'aquatique ou de celui de jardin indifferemment, car on en tire également de l'esprit. On pile l'herbe, & on y ajoûte du suc d'autre cresson & de la leveure de biere, afin d'y exciter la fermentation. Il faut que le suc soit seulement un peu plus que tiede, s'il étoit trop chaud ou trop froid, la fermentation ne s'en feroit pas si bien. La chaleur du soleil & du fumier est aussi très-convenable pour exciter la fermentation; car il faut ici imiter la chaleur naturelle, trop peu de chaleur ne mettroit pas assez en mouvement les parties de la matiere, & trop de chaleur en dissiperoit le plus subtil à mesure qu'il se détacheroit, ou bien il durciroit les parties de la plante. Il faut pour faire cet esprit que le sel essentiel du cresson soit agité, mais il faut aussi qu'il soit enfermé dans une quantité suffisante de matiere grossiere, laquelle empêche une exaltation trop prompte; car s'il ne trouvoit rien qui l'arrêtât, il n'auroit pas le tems de rarefier les parties huileuses de la plante avec lesquelles il se mêle pour faire l'esprit, & la fermentation ne se feroit point, parce qu'il auroit son mouvement trop libre.

Cette fermentation provient donc du sel essentiel du cresson, qui par ses parties pointuës mises en mouvement, pénétre, rarefie peu-à-peu, & exalte les parties huileuses de la plante, comme pour se faire un passage libre; mais comme il est enfermé dans beaucoup de matiere grossiere & pésante, il ne peut se mouvoir & agir, qu'il ne la souleve & ne la gonfle. Cette rarefaction est semblable à celle qui se fait dans le suc du raisin pour le vin, dans le suc des pommes pour le cidre, dans le suc des poires pour le poiré, dans le miel dissout en eau pour l'hydromel vineux, & dans les décoctions ou infusions d'orge, de froment, de houblon pour les espéces de bieres.

J'ajoûte pour exciter la fermentation du cresson, de la leveure de biere; c'est-à-dire, une leveure de biere, qui aïant beaucoup fermenté contient un acide volatile très-capable de mettre les parties en moument. Dans les Païs où il ne se fait point de biere, on peut substituer en sa place de la pâte fermentée & aigrie, que les Boulangers appellent levain. Cette addition n'est pas nécessaire dans le moût ni dans les autres sucs dont je viens de parler, parce qu'ils contiennent plus de sel essentiel, & qu'ils sont plus disposez au mouvement que celui des plantes.

Le vaisseau doit être assez grand, afin qu'il demeure un espace libre à la rarefaction, autrement la liqueur passeroit par dessus. Il est bon aussi de ne le pas boucher exactement, de peur qu'il ne creve, & afin que l'air y entrant la fermentation soit plus grande; car l'air contient un acide volatile fort propre à mettre en mouvement les sels.

La fermentation continuë à se faire comme j'ai dit, & la matiere à se gonfler, jusqu'à ce qu'aïant rarefié autant d'huile qu'ils ont pû, & s'y etant unis intimément, ils aïent émoussé leurs pointes dans ces parties rameuses; c'est alors que n'étant plus en état de se mouvoir assez fortement pour pousser la matiere grossiere, il se fait un abaissement de toute la liqueur, & que la fermentation cesse.

La fermentation s'acheve en trois ou quatre jours en Eté, mais il y faut cinq ou six jours en Hiver. Dès que l'on s'apperçoit que la liqueur s'abaisse, il faut renverser le tout dans la cucurbite, afin de le distiller, car si vous tardiez trop les esprits les plus subtils se dissiperoient & la liqueur s'aigriroit: la cucurbite & le chapiteau de cuivre doivent être étamez en dedans, de peur que la liqueur ne prenne un goût de cuivre. On n'apprehende pas la même chose de l'étain, parce que ce métal n'est pas si aisé à dissoudre.

Le bain de vapeur est plus propre pour cette distillation, parce que la chaleur en étant fort temperée, elle ne fait élever que les parties les plus spiritueuses. On peut continuer la distillation jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront soient presque insipides; mais comme il monte toûjours considérablement du flegme avec l'esprit, on rectifie la liqueur distillée par le matras, c'est le moïen d'avoir l'esprit aussi pur qu'il le peut être; car le flegme ne pouvant monter si haut à une petite chaleur, il demeure dans le matras. Il ne faut pas pourtant s'imaginer que dans cette liqueur il n'y ait point du tout de flegme, puisque ce qu'on appelle esprit de cresson n'est qu'une rarefaction du sel & de l'huile du cresson intimément liez & dissous par du flegme; mais j'entens qu'il n'en monte en haut du matras que ce qu'il en faut pour faire l'esprit.

La subtilité des esprits de cresson, de cochlearia, & des autres herbes qu'on appelle antiscorbutiques, les rend propres aux maladies qui sont produites & engendrées d'humeurs grossieres & tartareuses; c'est aussi par cette raison qu'ils rarefient le sang, qu'ils provoquent les mois & l'urine.

Après que l'on a tiré l'esprit de cresson, il est bon de faire distiller une partie de l'humidité qui reste dans la cucurbite, mais il faut que ce soit par un feu plus fort; car elle a plus de peine à monter que l'esprit. On aura une eau de cresson meilleure que celle qui se fait par la méthode ordinaire, parce que le sel essentiel étant détaché & volatilisé par la fermentation, il en reste beaucoup avec cette eau, & c'est ce sel qui rend les eaux distillées salutaires, sans lui elles ne seroient qu'un flegme tout pur. On peut garder à part l'eau qui reste dans le matras comme un esprit foible, ou la mêler avec l'autre.

On pourroit, après avoir tiré l'esprit & l'eau du cresson, couler & exprimer ce qui reste dans la cucurbite, pour en faire l'extrait de la meme maniere qu'on fait celui de la melisse; mais comme le sel essentiel qui en fait la meilleure partie s'est presque volatilisé en esprit, il vaut mieux, quand on voudra faire l'extrait de cresson & celui des autres plantes antiscorbutiques, emploïer le suc de ces plantes dès qu'il aura été tiré & dépuré, sans le faire fermenter: il faut observer la même chose quand on voudra tirer leur sel essentiel.

ESPRIT *de Rose.* Cette opération est une exaltation des parties huileuses, subtiles & essentielles de la rose en liqueur.

Prenez quatorze ou quinze livres de roses pâles, simples, entieres, des plus odorantes, avec leur bouton ou pedicule, pilez-les bien, & mettez-les dans un grand pot de gré, dont le tiers au moins demeure vuide; versez dessus six livres de suc d'autres roses semblables que vous aurez fait chauffer, & où vous aurez délaïé huit ou dix onces de levure de biere. Brouillez bien le tout avec un bâton & bouchez le pot exactement. Laissez votre matiere en digestion a la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuse; mettez-la alors en distillation au bain de vapeur, aïant soin de bien boucher les jointures, & de conduire le feu doucement, afin qu'il n'y ait que le plus spiritueux qui monte: quand vous aurez distillé environ quatre livres de liqueur, vous ferez cesser le feu, vous retirerez le récipient, & vous rectifierez ce qui sera dedans par le matras, comme j'ai dit de la rectification de l'esprit de cresson; vous aurez un esprit de rose fort odorant & inflammable, vous le garderez dans une fiole bien bouchée.

Vertus de l'Esprit de Rose.

Il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, étant donné interieurement,

ment, & appliqué exterieurement. On en fait prendre dans les fincopes & dans les palpitations aux hommes; mais il ne convient gueres aux femmes, parce qu'il excite des vapeurs: la dose est depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes dans sa propre eau. Si l'on presse ce qui sera demeuré dans la cucurbite, qu'on en fasse distiller la liqueur, & qu'on la mêle avec ce qui reste dans le matras après la rectification de l'esprit, on aura de fort bonne eau rose.

De cette maniere on peut tirer l'esprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines, & des semences odorantes; mais comme la plûpart n'ont gueres de suc, on peut les humecter avec de l'eau ou avec du vin blanc.

Remarque. Comme l'esprit de rose n'est qu'une huile tarefiée & exaltée par le sel essentiel, les parties huileuses contenuës dans le bouton de la rose sont fort convenables dans cette opération, c'est pourquoi on se sert de la rose entiere.

Observations. Il faut que le pot soit grand, à cause de la fermentation qui soûleve la matiere: la levure de biere contient un sel volatil piquant, très-capable de provoquer le mouvement dans les roses pâles, & elle n'y est mise que pour exciter la fermentation.

Autre maniere de faire l'Esprit de Rose.

On peut faire encore de l'esprit de rose de la maniere suivante.

Pilez vingt ou trente livres de roses pâles, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; mettez-les dans des pots de grè longs, où l'on met ordinairement du beurre; ajoûtez dessus un lit de sel commun en poudre de l'épaisseur d'un doigt; bouchez le pot exactement avec de l'argile détrempée, du liege & de la poix; mettez le pot dans un lieu frais, où vous le laisserez pendant deux mois. Débouchez ces pots, & faites distiller l'humidité des roses par le bain de vapeur; ce qui viendra le premier, sera l'esprit qu'on pourra rectifier comme l'autre.

Il y a plusieurs fleurs odorantes, comme le jasmin, la violette, dont on ne peut tirer par la distillation aucune liqueur qui ait retenu l'odeur agréable de la fleur, & il n'en faut pas tant attribuer la cause à l'évaporation des parties subtiles, comme à ce que le feu brouille & confond les substances volatiles de ces fleurs avec leurs parties visqueuses, & change la disposition qu'elles avoient à s'élever pures, & pour faire l'impression de bonne odeur dans le nez. On peut tirer une petite quantité d'huile ou d'essence de rose de la maniere suivante.

Essence de Rose.

Ecrasez dans un mortier une bonne quantité de roses pâles entieres avec leurs pelicules; mettez-les tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau, faites-en la distillation à la maniere accoûtumée par un grand feu, vous trouverez sur l'eau distillée quelques gouttes d'essence très-odorantes qu'on ramassera avec un peu de coton. Il faut renverser l'eau distillée sur le marc des roses, & faire distiller derechef la liqueur pour avoir quelques gouttes d'essence: on la gardera dans une fiole bien bouchée. Elle a la même vertu que l'esprit, mais elle est plus forte: la dose est depuis deux gouttes jusqu'à six dans une liqueur appropriée. On tire ordinairement plus d'esprit & d'huile des fleurs dans les Païs chauds, que dans les lieux temperez, mais en quelque Païs que ce soit, on ne peut tirer qu'une très-légere quantité d'essence de beaucoup de roses, c'est ce qui la rend très-chere.

Esprit *de Vitriol.* Prenez du vitriol le plus commun, tel qu'est celui d'Angleterre, faites-le déssecher ou calciner en le mettant dans une terrine parmi des charbons ardens, jusqu'à ce qu'il ait changé de couleur, & qu'il soit devenu blanc & jaunâtre. Ensuite réduisez-le en poudre, & mettez-en cinq ou six livres dans une cornuë de verre ou de grè luttée, & d'une grandeur telle que le tiers ou environ demeure vuide. Après y avoir lutté un balon & un récipient, vous commencerez la distillation par un petit feu, que vous augmenterez peu-à-peu, jusqu'à ce que les fumées blanches qui sortiront obscurcissent le récipient. Continuez le feu dans le même état, jusqu'à ce que mettant la main sur le récipient, vous le trouviez refroidi. Augmentez ensuite fortement le feu en faisant brûler du bois suffisamment pendant trois ou quatre jours & autant de nuits. Le tout étant refroidi & délutté, ce qui se trouvera dans le récipient est appellé esprit ou huile de vitriol, quoique ce ne soit pas une huile, mais une liqueur très-corrosive.

Esprit *qui dissout toutes sortes de pierres, quelques dures qu'elles soient.* Il faut prendre de la farine de seigle, & en faire de petites pelotes, que l'on fait secher, puis les mettre dans une cornuë, & leur donner un feu semblable à celui qu'on donne à l'eau-forte. La liqueur qui en sortira dissoudra les pierres les plus dures.

E S Q.

ESQUINANCIE. C'est une inflammation de la gorge, qui ferme tellement les passages de l'air & du manger, que l'on ne peut presque, ni respirer, ni avaler, causant une chaleur très-sensible.

Il y en a de quatre sortes. La premiere est causée d'un sang chaud & bilieux. L'autre est produite par une pituite âcre & salée. La troisiéme vient de la luxation des vertebres intérieurs du col, qui pressent & retrecissent l'entrée de la gorge. La quatriéme est excitée, ou par un air extrêmement chaud, ou froid, ou par la vapeur du charbon, ou pour avoir trop chanté ou crié, ou pour avoir long-tems retenu ses excremens, ou pour avoir trop bû, ou mangé de mauvais champignons, ou trop de cerises, ou de légumes venteuses. L'esquinancie arrive pour l'ordinaire dans des saisons & dans des tems froids & humides.

Si à cette maladie il survient tumeur ou rougeur à la poitrine, ou à l'entour du col, ce sont de bons signes, ainsi que des parotides autour des oreilles; mais s'il ne paroit aucune tumeur, que la douleur soit violente, la fiévre aiguë, la bouche ouverte, la langue dehors, que l'on rejette les bouillons par le nez, que les yeux soient enfoncez, le visage plombé & les extrémitez froides, ce sont de funestes avant-coureurs.

Dans l'esquinancie rien ne paroît, ni en dehors, ni en dedans; toutefois si l'on n'est promptement secouru, l'on meurt, ou le premier, ou le second, ou le troisiéme, ou le quatriéme jour au plus tard. Et ce qu'il y a encore à craindre, après l'avoir évitée, c'est que si la fluxion vient à se jetter sur les poûmons, elle n'étouffe le septiéme jour, ou qu'il ne se fasse un absez qui pourroit causer la pulmonie.

Remédes contre l'Esquinancie.

I. Il faut d'abord y remédier par de petites, mais fréquentes saignées, tant aux personnes un peu d'âge qu'aux jeunes gens. A l'égard des femmes & des filles, s'il y a suppression de leurs ordinaires, on les saignera du pied, sinon on leur ouvrira la veine jugulaire, ou bien on les saignera sous la langue.

II. Après ces remédes généraux, on n'a rien trouvé de plus souverain que la crote, ou fiente de chien, sechée & blanchie au soleil; il en faut prendre une once, la bien pulveriser, la mêler ensuite avec un quarteron de miel, en étendre sur un mouchoir, & l'appliquer autour du col, en maniere de cataplâme, ou en peser une dragme, & la donner au malade à fondre doucement dans la bouche. On pourra encore se servir de celle de loup, ou de petit enfant, ou de celle d'hirondelle.

Quoique ces remédes paroissent fort dégoûtans, la mort cependant est encore plus à craindre. Mais en voici d'autres au défaut de ceux-là.

III. Prenez du lait, brouillez-le avec du vin blanc, appliquez-le en dehors, & gargarisez-en.

IV. Enveloppez des cloportes toute en vie dans un petit sac de toile & l'attachez au col, à mesure qu'elles mourront, l'on se sentira soulagé & guéri.

V. Prenez encore des cloportes, broïez-les avec trois fois autant de miel, faites-en un cataplâme autour du col, & laissez-en fondre un peu dans la bouche.

VI. Faites infuser une poignée de perce-pierre dans une chopine d'eau, & que l'on s'en gargarise souvent.

VII. Pilez du poivre avec du miel mêlez ensemble, & l'appliquez autour de la gorge.

VIII. Pendez au col une tête de vipere cousuë dans un petit sachet.

IX. Prenez de la racine de pivoine, ou de la gomme d'assa-fœtida, & pendez-en au col.

X. Faites écraser un grillon entre les mains, & du grillon mort touchez-en par trois fois les glandes de la gorge.

XI. Faites recevoir du benjoin dans la bouche par un entonnoir de verre.

XII. Prenez des hirondelles avec leur nid, faites cuire le tout dans du vin blanc, avec de l'huile de camomille & d'amandes douces, formez-en un cataplâme que vous appliquerez sur le gosier.

XIII. Faites boire au malade de l'eau de chardon-benit, dans laquelle on aura jetté le poids d'un écu de poudre de dent de sanglier.

XIV. Faites cuire un crapaut, & appliquez-le en forme d'emplâtre sur l'esquinancie.

XV. On peut encore brûler le nid d'hirondelle, le mettre en poudre subtile, qu'il faut démêler avec de l'huile de fleur de lys, pour en faire une emplâtre, que vous appliquerez sur le gosier. On aura soin de changer cette emplâtre de six en six heures.

XVI. Faites un gargarisme avec des feuilles de meurier, dont il faut se gargariser souvent.

XVII. Pour l'esquinancie qui seroit causée par quelque poison, l'on feroit avaler de l'huile, ou de l'oximel, ou de l'hydromel avec un peu de thériaque.

XVIII. Que si elle étoit causée par la vapeur du charbon, on fera avaler du thériaque, & l'on en frottera le tour du col, les narines & les temples: pour la constipation du ventre, l'on donnera des lavemens & quelque légere purgation, dans lequel l'on ajoûtera un peu d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive nouvelle, ou un bouillon de choux cuit à la viande, y ajoûtant quatre cuillerées de suc de mercuriale, ou de feuilles de violette.

Remédes chimiques.

XIX. Sel de saturne en gargarisme, un scrupule dans huit onces de liqueur appropriée.

XX. Crystal minéral. La dose est depuis huit grains jusqu'à une dragme.

XXI. Alun en gargarisme. Une dragme sur huit onces de liqueur appropriée.

XXII. Esprit de vitriol d'alun. La dose est depuis quatre jusqu'à huit gouttes.

XXIII. Corail préparé. La dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Autres remédes pour l'Esquinancie.

XXIV. L'emplâtre anagnetique est le plus souverain reméde. Prenez demi once de succin pulverisé, une once de bufoin sec & bien pulverisé; mettez l'un & l'autre dans un alembic de verre, versez dessus de l'esprit de vin, desorte qu'il surnage de trois doigts; mettez-le au bain-marie à feu lent, & tirez l'esprit de vin à consistance de miel. Remettez de nouveau de l'esprit de vin & distillez; ce que vous réitererez par trois fois sans la premiere. Mettez cet extrait qui se trouvera au fond, & faites-en une emplâtre bien solide avec l'emplâtre de melilot. On l'applique sous les émonctoires, pour attirer toute la malignité des humeurs. Pour l'esquinancie & la tumeur du col, on l'applique à l'entour du col: dans les hémorragies, on l'aplique sous l'aisselle du même côté, ou sous les deux, si l'hémorragie est des deux côtez, & on sera promptement guéri.

XXV.

XXV. Prenez du petit bugle, & écrasez-le, ayez soin de le mêler avec du beurre & de l'appliquer sous le menton, & vous en verrez l'effet tout aussi-tôt.

ESS.

ESSENCE. Terme de Chimie. C'est la partie la plus subtile qui se tire des substances dont on fait des extraits. Les essences sont tirées des fleurs, des fruits ou des aromates.

ESSENCES *de canelle* ou *de clou de gérofle.* Pour faire l'essence de canelle ou de clou de gérofle, vous prendrez une demi-once de clou de gérofle, une once de canelle, une pincée de macis, deux bâtons de poivre long, une petite poignée de coriandre, laquelle coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile. Le tout étant concassé, vous les mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon esprit de vin ou trois demi-septiers & la boucherez bien; si c'est en Eté vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un sable bien chaud que vous mettrez au soleil le plus chaud & le plus ardent pendant l'espace de six semaines ou de deux mois. Toutes les nuits vous le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un rechaud ou une poële de feu: & si vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine où est votre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur. Et si c'est en Hiver que vous vouliez faire cette essence, vous enterrerez la bouteille de verre ci-dessus dans un tonneau ou baquet dans un fumier chaud, & l'y laisserez le même espace de tems de six semaines ou de deux mois: & si vous voulez faire de l'essence de canelle ou de clou de gérofle séparément, c'est toujours la même chose, en y mettant la dose d'esprit de vin.

ESSENCE OU SOUFFRE SOLAIRE, *Panacée universelle pour les fiévres malignes, & autres maladies marquées ci-après.*

Les expériences qu'on en fait à la ville & à la campagne, sur différentes personnes de tout âge & de tout sexe, sont des preuves convaincantes de la bonté de ce remède; & nous croirions être responsables devant Dieu, si nous conformant à la plûpart des personnes me cenaires, qui le distribuant cherement, laissent périr une partie de leurs freres, que Dieu a mis ce semble à leur charge, *Tibi derelictus est pauper, orphano tu eris adjutor*, & dont, selon la pensée du Grand S. Augustin, ils sont pour ainsi-dire, les meurtriers, *non pavisti, occidisti.*

On appelle ce remède *essence* ou *souffre solaire*, par analogie à l'or potable, ou à la teinture qu'on tire de l'or, étant de même couleur, & ayant presque les mêmes effets: on le tire du fer, de l'étain, du cuivre, ou, comme disent les Philosophes, de Mars, de Jupiter & de Venus, qui ont tous un souffre solaire, participant tous du soleil, qui est l'or. Le Soleil dans le Ciel étant au milieu de toutes les Planetes, leur communique les rayons, de même l'or, qui est le soleil terrestre parmi les sept métaux, leur communique ses qualitez.

OPERATION. Prenez demi-livre de morceaux de fer, comme des cloux ou des pointes d'acier, si vous aimez mieux; les ayant mis dans un creuset, mettez ce creuset dans un beau fourneau à vent; ayant couvert le creuset, couvrez le tout de charbon & donnez un si grand feu, que les cloux soient d'un rouge étincelant; alors ayez demi-livre d'antimoine en poudre, que vous aurez mêlez avec autant de tartre, & autant de salpêtre, grossierement pulvérisé, & un peu de charbon pilé, vous en ferez sept ou huit paquets pliez dans du papier, que vous jetterez dans votre creuset, vous le couvrirez d'abord d'une tuile pour laisser passer la détonation: ensuite vous jetterez tous les autres paquets, faisant de même. Cela fait remettez du charbon au fourneau, ayant auparavant bien couvert votre creuset, & donnez bon feu pendant près de trois quarts d'heure. Ensuite ayant retiré votre creuset du feu avec la pincette, vous frapperez doucement, afin que tout ce qui est pesant aille au fond, & vous le laisserez refroidir.

Etant froid vous le casserez pour séparer les scories d'avec le culot qui se trouvera au fond; il sera marqué d'une belle étoile au-dessus, ce qu'on appelle regule de Mars d'étoile. Il faut ensuite faire un regule de Venus ou de cuivre, tout comme on a fait celui de Mars ou fer.

Après cela mettez en poudre votre regule de Mars, mêlez-y un quart de regule de Venus, & un quart d'étain; mettez tout cela avec quatre fois autant de salpêtre en poudre; le tout mêlé, jettez-le dans un creuset rouge dans le fourneau, petit à petit. Faites-le bien brûler pendant quatre heures, de sorte que le tout se mette en scorie; & l'ayant retiré du creuset & versé dans un mortier, il faut le mettre vite en poudre dès qu'il est figé, & ensuite le jetter dans un matras, afin que l'air ne le pénétre pas, y jetter assez d'esprit de vin, pour qu'il surnage les matieres de trois doigts, & ensuite le mettre en digestion sur l'athanors, ou sur le feu de sable. Le matras bouché avec du liege, de la chaux vive & de la glaire d'œuf, recouvert de peau de vessie bien liée; l'esprit de vin se chargera de cette teinture précieuse.

NOTA. Qu'il faut remuer le matras de tems en tems pour dégager la teinture.

Quand votre esprit de vin sera bien chargé de teinture, il faut le retirer du matras, pour le mettre dans une fiole bien bouchée, & remettre de nouvel esprit de vin, pour achever de tirer ce qu'on pourra. Si on a de la teinture d'or, qu'on en ajoûte à celle ci, le remède sera dans sa derniere perfection.

Vertus & effets principaux de l'essence solaire, & la dose.

Pour les fiévres malignes & pourprées, la dose sera une demi-cuillerée, & toûjours dans du vin; cependant elle ne laisse pas d'agir aussi dans du bouillon, de la tisanne ou de l'eau; mais non pas si promptement. Elle ne souffre aucun venin dans nos corps, elle desobstruë, dégage & débarasse l'heterogene d'avec l'homogene, & rétablit fortement la santé.

Elle renouvelle la chaleur naturelle dans les personnes avancées en âge, & les fortifie: on peut pour cet effet en prendre une fois ou deux, par semaine.. La dose ordinaire est d'un quart de cuillere à chaque fois.

Ceux même qui sont en santé, mais qui sentent quelques pesanteurs ou lassitudes, en peuvent prendre une pareille dose, elle prévient & dissipe les maladies qui pourroient leur survenir.

Pour ceux qui ont des rapports d'estomac & des indigestions, ils en peuvent user de même.

Aux enfans qui ont la petite vérole ou la rougeole, on en doit donner pendant trois jours de suite une pareille prise chaque jour, dans deux cuillerées de vin.

Les femmes en travail d'enfant en prendront une bonne demi-cuillerée dans trois cuillerées de vin, pour les fortifier & leur faciliter l'accouchement; & si elles en prennent durant leur grossesse, cela leur fait un bien merveilleux: pour cet effet elles en pourront prendre la dose ordinaire de quinze en quinze jours.

Pour la pleurésie naissante ou formée, on en prend une bonne demi-cuillerée dans un demi-verre de vin, ayant soin de tenir le malade bien chaud & bien couvert dans son lit, le laissant bien suer, & lui changeant ensuite de linge; ce que l'on doit réitérer de trois heures en trois heures jusqu'à trois ou quatre fois, lui donnant dans chaque intervale un bouillon sans graisse.

Pour l'épilepsie & l'apoplexie on en donne d'abord une petite cuillerée, & pour les évanouissemens & défaillances la même dose.

On donne encore le nom d'essences à certaines huiles préparées, dont on se sert à parfumer le linge & particulierement les cheveux.

Les huiles communes sont celles que l'on tire des olives ou des amandes douces; mais celle que l'on nomme essence est exprimée du ben, qui est une noisette à trois ou quatre cornes, dont l'amande rend une huile si douce qu'elle n'a point d'odeur, & qu'elle prend celle qu'on veut lui communiquer. On tire encore des essences de l'orange ou de ses fleurs, du cedra ou bergamote, du citron, de la tubereuse, des jonquilles, des jasmins & des roses musquées.

Maniere de faire les essences de fleurs.

Ayez une caisse dont le dedans soit garni de fer blanc, afin que le bois ne communique aucune odeur aux fleurs, & ne boive pas l'essence qui pourroit égoutter. Faites faire des chassis qui puissent entrer aisément sur leur plat dans la caisse, le bois doit être de deux doigts d'épaisseur, & garni tout alentour de pointes d'éguilles. A chacun de ces chassis il faut ajuster des toiles qui puissent être tendues dessus, ces toiles seront de coton; on aura eu soin de les mettre à une bonne lessive, on les lavera ensuite dans de l'eau claire, & on les fera bien secher.

Après avoir fait bien imbiber les toiles dans l'huile de ben, vous les presserez un peu, afin que l'huile ne dégoutte pas: ensuite vous les étendrez sur les chassis & vous les attacherez aux aiguilles qui ont été mises alentour.

Mettez un chassis au fond de la caisse, & dessus la toile vous sémerez également des fleurs dont vous voudrez tirer l'essence; vous remettrez après un autre chassis, sur la toile duquel vous sémerez encore des fleurs. Vous continuerez ainsi jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Le chassis étant épais de deux doigts les fleurs ne sont pas pressées, & il y en a dessus & dessous la toile.

Les fleurs étant ainsi disposées dans la caisse, vous les laisserez pendant douze heures, & après ce tems vous en changerez; c'est-à-dire, que celles que vous aurez mises le matin vous les retirerez le soir & celles du soir vous les retirerez le lendemain matin. Vous continuerez de la même maniere pendant quelques jours.

Quand l'odeur vous paroitra assez forte, vous leverez les toiles de dessus les chassis, vous les plierez en quatre, puis les ayant roulez & liez de plusieurs tours avec une ficelle, afin de le contenir & d'empêcher qu'elles ne s'étendent trop, vous les mettrez dans la presse pour en exprimer l'huile que vous souhaitez avoir.

La presse dont vous vous servirez doit être garnie de fer blanc, afin que l'huile ne s'imbibe point dans le bois. Vous mettrez dessous des vaisseaux qui seront bien nets, pour recevoir l'essence; vous mettrez enfin cette essence dans des fioles pour la conserver.

REMARQUE. On ne peut faire dans une caisse que l'essence d'une fleur à la fois, car l'odeur de l'une gâteroit l'autre. Par la même raison les toiles qui auront servi à tirer l'essence d'une fleur ne pourront servir à tirer l'essence d'une autre. A moins qu'on ne les ait mises à la lessive, qu'on ne les ait bien lavées dans de l'eau claire, & qu'on ne les ait bien fait secher.

Maniere de tirer l'essence de Cedra.

Cette essence se tire d'un citron produit par une branche de citronier entée sur le tronc d'un poirier de bergamote. Coupez de petits morceaux d'écorce de ces citrons, pressez-les avec les doigts dans une bouteille ou bombe de verre, dont l'ouverture sera assez grande pour faire entrer les doigts en pressant le zest.

Maniere de faire l'essence d'Orange forte ou de petit grain.

Mettez telle quantité que vous voudrez de petites oranges qui ne soient pas trop mûres, dans l'alambic ou refrigeratoire avec de l'eau, recevez la distillation dans un matras, ou bouteille de verre à long goulot. La liqueur distillée étant reposée, l'essence surnagera au dessus. Pour la tirer de dessus l'eau, consultez le mot de DISTILLATION, vous en trouverez la maniere; ensuite vous la conserverez dans des fioles bien bouchées.

EST.

ESTOMAC *ou* VENTRICULE. C'est le receptacle de la viande & de la boisson, c'est lui qui la cuit, & qui la convertit en un suc blanc, comme de la crême, que l'on appelle *chile*; lequel allant au cœur par les veines lactées se convertit en sang, en se mêlant & circulant avec lui.

Il est au dessous du diaphragme, entre le foie & la rate, penchant plus vers le rein gauche; il est situé au milieu du corps pour en recevoir la cha-

chaleur de toutes les parties, & afin de pouvoir mieux digérer les alimens qu'il est obligé de recevoir. Sa figure est ronde & longue, représentant une cornemuse. Il est d'une substance membraneuse, qui est remplie de quantité de petites fibres, de veines & d'arteres, fort nerveuse & composée de deux tuniques, l'une lui est propre, & l'autre commune qui font que le ventricule s'élargit pour attirer, retenir & pousser dehors l'aliment.

Son orifice supérieur est appellé estomac, que le vulgaire confond avec le ventricule.

L'estomac est le siege de l'apétit qui cause la faim & la soif, & qui fait désirer le boire & le manger: il a des fibres qui le traversent en façon d'anneaux, qui le resserrent & le ferment, afin que la viande ne remonte point dans l'œsophage quand on est couché.

L'orifice inférieur empêche que les alimens ne sortent avant que la digestion soit faite, & leur ouvre le passage lorsque la coction est achevée.

Ces deux orifices sont différens tant en situation qu'en grandeur, celui d'en-haut est situé du côté gauche vers l'épine du dos, & celui d'en-bas du côté droit. Le premier est plus large que l'autre, afin que rien n'échape avant qu'il ne soit bien confit & bien digeré.

Le ventricule a ses indispositions, ou à son orifice qui est l'estomac, ou à sa partie inférieure.

Celles qui attaquent son orifice, sont douleurs, faim canine, apétit dépravé, dégoût, soif & hoquet.

Sa partie inférieure est attaquée par nausées, vômissemens, cruditez, enflure, lienterie, coliat, cholera, tumeurs, apostume & ulcere.

La douleur qui s'attache à l'orifice du ventricule, que le vulgaire appelle *estomac*, est causée pas une humeur ou acide, ou bilieuse: quelquefois par une éresipele, par une inflammation, par des cruditez ou par des vers qui s'y attachent: pour avoir reçu quelque coup, ou pour avoir bû à la glace, à la neige, ou de l'eau froide a jeun. Elle peut venir encore d'un vômissement, ou d'un remede violent, ou pour avoir mangé trop d'oignons, de ciboules ou de poireaux.

Si la matiere est chaude, on sera altéré, on aura la bouche amere, salée, seche & brûlante, & s'il y a de la fiévre, elle ne sera causée que par l'épanchement d'une bile qui aura excité l'inflammation ou l'éresipele.

Si la matiere est froide, elle se manifestera par un vômissement pituiteux, sans causer ni soif, ni chaleur, à moins que ce ne soit par la sympathie des poûmons, ou par une pituite salée.

Si elle est atrabilaire, ce que l'on jettera par le vômissement, semblera rude, sentant en même-tems après une dureté a la ratte avec une pésanteur au côté droit.

Si elle vient de quelques vents, les boyaux en seront remplis, les reins tendus & gonflez, avec de fréquens rapports.

Cette indisposition est plus ordinaire à la jeunesse qu'à ceux qui sont dans un âge avancé.

Lorsque la bouche est écorchée, & que la bile enflamme les tuniques de l'estomac, elle est fort à craindre; si par une douleur cardialgique on perd le sentiment, & que l'on tombe en sincope, on meurt subitement.

Une femme grosse qui en sera attaquée acouchera avant terme.

Si l'humeur qui est à l'orifice du ventricule s'est tellement fixée, qu'elle ne puisse se détacher par aucun remede, il se fera une apostume.

Il est dangereux, quand les vers montent jusqu'à l'estomac.

Et s'il arrive dans la cardialgie, palpitation, difficulté de respirer & douleur de tête, on meurt tout-à-coup; elle cause aussi la mort aux vieillards qui en sont souvent attaquez.

Du jour qu'il paroitra sur le pied droit à une personne malade de la cardialgie, des pustules en maniere de vessies, il mourra le vingt-sept après. De même s'il vient des pustules aux sourcils qui ensuite se changent en petits ulceres, ils présagent la mort avant le septiéme jour.

La cardialgie causée par des malignes humeurs contenuës entre les tuniques du ventricule, aura peine a se guérir, soit par saignée, soit par cautere, si elle est invéterée.

Remedes. I. L'on employera à la cardialgie, ou douleur d'estomac venant de chaleur, des alimens & des remedes tout opposez, entr'autres on détrempera une cuillerée de farine d'orge à demi rôtie dans un verre de jus de grenade aigre, ou de jus de groiseille ou d'épine-vinette, & on le donnera a prendre le matin a jeu, continuant souvent cet usage.

Or bien on fera manger du poisson cuit avec du jus de citron, ou du vinaigre, ou du verjus.

Pour boisson on usera de la tisanne d'orge avec de la coriandre, ou de la canelle.

L'on peut aussi manger des rôties au sucre avec le gros vin, & se purger de fois à autres avec une décoction de deux onces de tamarin, dans laquelle on aura fait infuser un gros de rhubarbe, & une once ou deux de manne; & si l'on s'étoit apperçu dès le commencement de quelque disposition à vômir, on le facilitera soit avec le vin émetique, ou avec le tartre émetique, ou avec l'oximel de squille, ou avec les vômitifs les plus aisez, donnant ensuite quelque potion cordiale, comme les confections d'hiacinthe, d'alkermes, la conserve d'œillets ou de roses de provins.

II. A la douleur qui est accompagnée de l'éresipele & d'inflammation, on observera la même chose, a la reserve du vômissement, pour lors on changera de méthode, & on donnera beaucoup de lavemens rafraîchissans, on tirera du sang autant que les forces & l'âge le permettront; & au lieu de rhubarbe, & de la manne dans la purgation, on y mêlera de la casse mondée.

III. A celle qui vient de la pituite, on fera d'abord vômir; deux jours après on purgera avec le diaphœnic ou la manne, ou le sirop de roses pâles, ou avec les tablettes de *succo rosarum*, & durant quelques jours on donnera dans un peu de vin vingt grains de poudre de galanga, autant de racines de zedoire avec dix grains de safran: ou bien on assaisonnera la soupe & les viandes de muscade, de poivre, ou de gérofle.

IV. A celle qui vient d'une humeur mélancolique, on purgera très-souvent avec une décoction de polypode, dans laquelle on aura mis infuser pendant une nuit sur des cendres chaudes, deux gros de séné, un gros de canelle; ensuite on la coulera pour y dissoudre deux dragmes de confection hamech avec une once de sirop de pommes. Dans les bouillons on y jettera trois ou quatre cuillerées de suc de buglose, ou de bourrache, & quiconque persuaderoit le malade à se faire ouvrir la salvatelle de la main gauche, procurera la guérison d'autant plûtôt, qu'il est certain que la rate pour l'ordinaire contribuë presque toûjours à cette disposition.

V. A celle qui peut arriver par les vers, on se doit servir de la poudre d'hiere simple, de la poudre de rhubarbe, de menthe & d'écorce d'orange.

VI. A toutes les autres cardialgies, on ne peut manquer à provoquer d'abord le vômissement & à fortifier toûjours après avec le corail préparé, la poudre des yeux de cancres, le bol d'Armenie, les perles préparées & la corne de cerf: on mêle l'une de ces drogues dans un peu de conserve de roses ou de violettes, ou de fleurs de buglose; sinon on fera avaler trois cuillerées de suc de pentaphyllum avec un peu de vin, ou l'on mâchera a jeun de la racine de zedoire.

VII. On a vû des personnes qui après y avoir pratiqué tous les remedes humains & n'en avoir pû être soulagez, ont été parfaitement guéris en se faisant appliquer trois cauteres à la fois, le premier à l'orifice de l'estomac, un au bas du ventricule au côté droit, & l'autre au côté gauche.

VIII. Prenez quatre livres de feuilles d'absinte, pilez-les dans un mortier, & réduisez-les en pâte. Prenez deux fois autant de sucre, incorporez bien le tout pour en former une opiate, dont il faut user trois jours de suite. Il faut la laisser secher au soleil; on en prend quand on ressent des indigestions & autres maux d'estomac.

IX. Emplissez une écuelle de cendres chaudes, arrosez-les de vin, par dessus mettez un linge qui enveloppe toute l'écuelle, appliquez-la sur la douleur.

X. Mettez sur l'estomac un sachet tout chaud, plein de sel fricassé.

XI. Prenez de la mie de pain bien épaisse, qui soit trempée dans l'huile de camomille, & aussi chaude que le pain quand il est tiré du four, enveloppez-la d'un linge & mettez-la sur la douleur.

XII. Emplissez une vessie de pourceau d'un décoction de feuilles de laurier, d'origan, de majolaine, de mente, de thim, de camomille, de calamente, de milelot, de semence d'anis & de fenouil, appliquez-la sur la douleur, rechauffez-la quand elle sera refroidie.

XIII. Faites un rourteau avec une poignée d'aluine, de mente, de roses, que vous pétrirez avec du levain de seigle & du vin, & vous l'appliquerez sur l'estomac.

XIV. Remede admirable pour le mal d'estomac & pour la colique. Prenez une poignée de menthe, fleurs de romarin & de fine marjolaine; pilez toutes ces herbes dans un mortier de marbre avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu d'huile rosat & de farine de froment passée, faites-en comme un cataplâme, & l'appliquez dessus.

Pour le mal d'estomac; Emplâtre de S. A. S. le Grand Duc.

Gomme tacamahaca trois dragmes, baume du Perou trois dragmes, eau de vie tant qu'elle puisse couvrir ces drogues; il faut faire chauffer le tout à un feu lent jusqu'à la consommation de l'eau de vie.

Autres remedes tirez de la Chimie pour le mal d'estomac.

Prenez essence de gérofle. La dose est depuis une goutte jusqu'à trois.

Essence de canelle; la dose est une goutte.

Eau de canelle; la dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Teinture de canelle; la dose est depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

Macis; la dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Huile de muscade appliquée extérieurement, & donnée intérieurement; la dose est depuis quatre grains jusqu'à dix.

Eau de la Reine d'Hongrie; la dose est depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Teinture de sel de tartre; la dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente.

Elixir de propreté; la dose est depuis sept gouttes jusqu'à douze.

Extrait d'aloës; la dose est depuis quatorze grains jusqu'a une dragme. Absinthe en décoction.

Eau de noix; la dose est depuis une once jusqu'à sept.

Eau de melisse composée ou magistrale; la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

Extrait de noix; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sauge en conserve & décoction. Absinthe.

Esprit de rose; la dose est depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Eau de rose; la dose est depuis une once jusqu'à six. Conserve de cynorrodon.

Rhubarbe; la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Extrait de rhubarbe; la dose est depuis dix grains jusqu'a deux scrupules. Mente.

Stomachique de Poterius; la dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Eau de fleur d'orange; la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

Hydromel vineux; la dose est un demi verre.

L'intempérie propre de l'estomac est chaude ou froide.

La chaude se manifeste par la secheresse de la langue, du palais, de la bouche, des lévres, par la soif, par des rapports qui sentent les œufs fricassez, par le déplaisir que l'on a de boire froid, & par un pouls vite

vite & frequent. Si elle excede en chaleur il y aura peu de sang dans les veines, & encore sera-t'il fort corrompu & mauvais qui pour l'ordinaire cause l'éthisie; le secret de l'empêcher, c'est d'ouvrir souvent la veine, mais d'en tirer peu de sang a la fois & du reste observer la même ordonnance qu'à celle qui est simplement chaude, qui sera de faire boire de la Tisanne d'Orge, ou de la Limonade, manger des Viandes humides & rafraichissantes, user de fruits cruds, prendre les Bains, dormir sur le côté, & ne point jeuner; il faut toutefois se garder de refroidir tout-à-coup l'estomac de crainte d'en éteindre la chaleur naturelle, mais petit-à-petit, donnant entre les rafraichissemens un peu de poudre de Corail, & de Santal citrin; une fois ou deux la semaine, on pourra mêler un grain d'Opium dans une cuillerée de Sirop de Grenade que l'on donnera en se couchant, sinon deux cuillerées de Jus de Plantain dans un verre d'eau avec un peu de Sucre. Si l'on voit qu'il y ait necessité de purger, ce sera avec un gros de Rhubarbe infusé dans un verre d'une décoction de deux onces de Tamarins.

L'intemperie froide a ses signes tout opposez, quelquefois aussi l'une & l'autre sont jointes ensemble, ce qui fait que l'on ressent en mêmetems les mêmes effets. On fera user a celle-ci d'une nourriture un peu chaude comme du Mouton, des Pigeons, des Perdrix, des Cailles, des Alloüettes, &c. Les personnes du commun se contenteront de la Viande ordinaire en l'assaisonnant avec du Thim, de la Sauge, du Laurier, de la Muscade, des Clous de Gérofle, de l'Ail, des Oignons, des Ciboules, du Persil, & de l'Hysope. Après leurs repas ils mangeront de la Canelle, de l'Anis, ou du Fenouil sucré.

Le soir en se couchant, ou le matin, ils prendront un demi verre de vin d'Absinthe avec une demi drachme de Theriaque, quelquefois entre les repas ils pratiqueront la même chose.

Ils se purgeront une ou deux fois le mois avec des pilules d'Aloës, ou d'Agaric, ou avec du Sirop de Roses pâles; ils dormiront le moins qu'ils pourront, fuiront l'oisiveté, les lieux humides & marécageux, boiront plus de vin a leur ordinaire que d'eau, mangeront fort peu de fruit, & quand au fromage, le vieux sera préferé à tout autre dessert.

L'on assure que de tenir souvent un petit Chien, ou un petit Chat entre les mais, l'un ou l'autre aide beaucoup a la digestion, & cela se peut aussi par une raison naturelle.

Il y a une foiblesse d'estomac qui arrive pour manger trop tôt & en trop grande quantité au sortir d'une grande maladie, ce qui est souvent cause d'une rechute, l'on fera bien de se menager, & de n'user d'alimens qu'autant que la chaleur naturelle encore foible en pourra cuire, tâcher même de l'aider avec la Theriaque, l'Orvietan, le vin d'Espagne, le Rossolis, la rôtie au Sucre, ou mâchant de la Rhubarbe, ou en usant d'une poudre digestive après les repas.

Pour décharger l'estomac des mauvaises humeurs.

I. Prenez du Sené, de la Salsepareille, & du Jalap parties égales, que vous mettrez en poudre subtile, & incorporerez avec du Miel blanc de Narbonne pour en faire une Opiate dont vous userez de la grosseur d'une Noix. Dans cinq ou six heures cela fait operation.

II. Remplissez une fiole de fleurs de Romarin; au défaut des fleurs, prenez des feuilles, ajoûtez-y autant de Marjolaine avec trois chopines de bon vin, & de Gérofles & de Gingembre de chacun vingt-trois grains, concassez le tout, & aiant bien bouché la fiole, laissez-les infuser huit ou neuf jours: après distillez-les à l'alambic de verre au Bain-Marie, donnez-en une cuillerée avec du Sucre. C'est un reméde éprouvé.

III. Quand on sent des pesanteurs d'estomac, des indigestions, des douleurs & des plenitudes qui procedent de l'abondance ou de crudité, le plus facile & le plus prompt, c'est de prendre trois grains entiers de Poivre noir, & de les avaler, comme on avaleroit des Pilules. Mais il ne faut rien prendre de trois ou quatre heures après.

Remedes *pour l'estomac affoibli.*

Prenez de l'Huile de Vitriol de Cuivre & donnez-en dans de la Conserve de Violette autant qu'il en faut pour la rendre acide. Ce reméde guérit si parfaitement l'estomac qu'il digereroit le Fer.

Pour l'estomac froid.

Prenez une livre d'Anis, quatre onces de Coriandre, de graine de Fenouil, & autant de Sucre. Reduisez le tout en poudre & passez le par le tamis. La dose est une cuillerée après le repas.

Pour un estomac qui ne peut rien retenir.

Vuidez le blanc d'un Oeuf frais, & remplissez-le d'Eau de Vie, laissez-le cuire ainsi sans feu, & avalez-le, tout incontinent vous serez soulagé.

Pour l'estomac des Vieillards.

Pour les foiblesses des Vieillards qui proviennent des douleurs qu'ils ressentent dans leur estomac, vous ferez des Pilules de cette maniere. Prenez d'Ambre Gris, deux grains; de Musc & de Safran, de chacun un grain; de Laudanum trois ou quatre grains pour une dose.

Pour fortifier l'estomac.

Prenez trois onces d'eau de Vie distillée quatre fois, vingt onces de fleurs de Romarin; mettez-le tout dans un vase bien bouché, & faites-le distiller au bain-marie l'espace de cinquante-heures. Il faut en prendre le matin a jeun une fois la semaine dans du bouillon a la viande. La dose est d'une drachme. On en frottera les membres infirmes.

Pour l'indigestion d'estomac.

Prenez deux onces de Sené, trois onces de Sucre fin, une once & demi de graine de Génievre seche, une once & demie de Tartre blanc de Montpellier, une once de Gingembre, reduisez separement chacune de ces drogues en poudre impalpable. Puis mêlez les ensemble & enfermez-les bien de peur qu'elles ne s'éventent.

On peut prendre de ces poudres quand on veut, le soir, le matin, au commencement ou à la fin du repas, seches ou dans un bouillon, dans un oeuf ou avec du vin, & à chaque fois autant qu'il en peut tenir dans une noix. Si le mal presse on en prend davantage. Il vaut pourtant mieux le prendre vers le repas. Elles servent encore pour la fluxion du cerveau & la colique venteule.

ESTRUFLER, Chien estruflé. C'est celui qui a un os de la hanche hors de son lieu.

É T A.

ÉTABLE. C'est un lieu couvert & fermé où on loge les bestiaux. Il y a des étables pour les bœufs ou vaches, pour les brebis, il y en a pour les Chevres & pour les Cochons. Les étables doivent être chaudes en Hiver, & un peu aërées en Été. Il ne faut point qu'elles soient enfoncées en terre, on doit leur donner de la pente pour laisser écouler les eaux. Le plancher de l'étable des Chevres sera un peu élevé au dessus de terre, parceque l'humidité est contraire à ces animaux. Pour ce qui est de l'étable des Cochons, il n'est point necessaire de se donner tant de peine, on la fait ou l'on veut.

ÉTAGE. Terme de Jardinage. C'est proprement un terme de bâtiment d'où les Jardiniers l'ont emprunté pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des Arbres sujets a la taille; ils disent donc qu'il ne faut pas laisser monter trop vîte leurs Arbres tant les nains que les espaliers, mais seulement les laisser monter petit-à-petit chaque année; & ils appellent cela monter par etage. On dit aussi: étage de racines, par exemple, il suffit qu'un Arbre ait un seul étage de bonnes racines, c'est-à-dire, qu'il ait des racines sortant tout autour du pied, de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus basses les unes que les autres.

ÉTAIN. C'est un métal blanc, luisant, malleable, plus dur que le plomb & facile à mettre en fusion, il est très-sulphureux. On le tire de plusieurs endroits de l'Europe & particulierement d'Angleterre. On en distingue de trois sortes. Le premier est l'Etain tel qu'il sort de la mine, on l'appelle Etain plané, il est molasse & ne rend aucun son. Le second est le commun. C'est un alliage d'Etain, de Plomb, & de Cuivre jaune. Le troisiéme est un composé d'Etain de Bismuth, de Cuivre de Rosette, & de quelque partie de Zinck, quelquefois on y ajoûte du Regule d'Antimoine. C'est l'Etain sonnant, il ressemble fort a de l'Argent quand il est bien composé.

ÉTALON. *Voyez* Haras.

ÉTANG. Lorsqu'on forme le dessein de faire faire un Étang, il faut d'abord en choisir l'assiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, est l'endroit qui de sa nature est large, spatieux; enfoncé d'un côté & relevé de l'autre, afin qu'a moins de frais on en puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ses vûës pour ces sortes d'entreprises, afin que l'étang se trouvent presque naturellement creusé, on ne soit point obligé a beaucoup de dépense pour le rendre parfait.

Un Étang où l'on veut nourrir du Poisson en quantité, doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre tout au moins.

Un endroit comme je viens de dire, qui est enfoncé, épargne beaucoup de soins, de peines & d'argent pour y dresser une chaussée; car n'étant pas obligé d'y élever une haute muraille, il n'en coûte pas tant.

Ce n'est pas qu'on prétende qu'à l'égard de cette chaussée, il faille tirer au ménage; car les meilleurs materaux ne sont point trop bons. La chaussée d'un étang doit servir d'un demi mur pour arrêter l'effort des eaux qui s'y amassent.

Lorsque par malheur, ou bien pour avoir été mal construite elle vient a manquer, on ne sauroit dire combien cet accident cause de perte, tant par rapport à l'eau, qu'au Poisson qu'elle contient.

Pour ce qui regarde la maniere de faire une chaussée, on en laisse la construction à ceux qui ne savent épargner, ni soins, ni matiére qui lui convienne & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaire. On quitte une telle instruction, qui me semble inutile à un pere de famille pour descendre dans d'autres particularitez qu'on estime lui être plus necessaires de savoir. Ce sont des observations que voici, & ausquelles on prie de faire attention.

Quand on fait faire un étang, il faut observer d'abord d'y creuser un fossé large & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'étang à l'autre, de bas en haut, au côté duquel seront plusieurs petites tranchées penchantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé, qu'on appelle le grand fossé, au bout duquel sera placée la bonde, pour servir d'un entier écoulement à l'étang lorsqu'il en sera necessaire.

La terre qu'on tire des fossez sert pour la construction de la chaussée, ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitée par les vents, frapent quelquefois les bords de la chaussée avec tant de violence qu'elles y font bréche, ce qui cause du dommage à l'étang, à cause de son Poisson qui se perd par cet endroit. Ce qui ruineroit entierement la chaussée si l'on ne remédioit bien-tôt à cet inconvenient, en faisant rétablir ces brêches si-tôt qu'elles sont faites. Ou pour le mieux faire, afin de le prévenir en plantant des pieux tout le long de la chaussée, au milieu desquels on met de grosses bottes d'épines bien liées ensemble avec des ozieres. Cette invention faisant comme un contre-mur qui est élévé à l'endroit où les vagues frapent le plus, garantit la chaussée des coups qu'elles peuvent lui porter.

Les chaussées qui sont faites de maçonnerie, sont hors de l'atteinte de la violence de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Dans les lieux où le pavé est commun, on doit toûjours en revêtir le dessus de la chaussée pour empêcher dans de grands débordemens d'eau, qu'il n'en soit endommagé.

Ce n'est pas que ce pavé soit toûjours lui-même à l'épreuve de l'impetuosité de l'eau. Quelquefois il s'y trouve bien dérangé. Ce qu'on peut néanmoins prévenir si l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chaussée pour servir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'étang. Ces ouvertures étant assez larges pour y faire passer l'eau, lorsqu'il y survient quelque inondation.

On saura aussi qu'il faut que ces ouvertures soient grillées pour empêcher que le Poisson ne sorte de l'étang par ces endroits.

On observera de placer toûjours la bonde à l'endroit le plus bas de la chaussée, au bout du fossé dont on a parlé ci-dessus, afin de mettre plus aisément l'étang à sec lorsqu'on le veut pêcher.

Au devant de cette bonde sera une grille de fer percée à petits trous, pour empêcher dans ce grand écoulement que le Poisson ne se perde.

Pour la façon des bondes, il y en a de tant de sortes qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui semblera.

Le principal entretien de l'étang consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos. C'est la chose la plus essentielle à la vie du Poisson.

On aura soin de tems en tems de visiter la chaussée, d'examiner l'écluse & la bonde, & voir les grilles, afin que s'il y manque quelque chose, on ne soit point paresseux de mettre les ouvriers après pour la faire racommoder.

Sur tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux, & au cas qu'on s'aperçoive de quelque bréche, on sera prompt à la faire réparer, de crainte qu'il n'y arrive quelque chose de pis, ce qu'on ne pourroit imputer après qu'à la negligence de celui à qui appartiendroit cet étang.

Pour bien empoissonner un étang, il faut d'abord considerer la nature du terroir où il est situé, car comme en tous lieux les terres n'aportent par indifferemment toutes sortes de graines, de même l'étang ne nourrit pas de Poisson de toute espece.

Dans les étangs où la terre est fangeuse & limonneuse, vivent & se plaisent beaucoup la Tanche, la Bourbette, l'Anguille, les Carpes, les Barbeaux & le Lanceron. Dans ceux dont le fond est de sable ou d'arene, se nourrissent fort bien les Loches, les Brochets, les Perches, les Guardons & les Carpes aussi. Outre tous ces Poissons il y a le blanc, sous lequel nom sont compris la Vandoise, le Meunier, le Cheveneau, le Goujon, le Veron & la Menuille.

Ces sortes de Poissons ensemble s'appellent le Menu fretin de l'étang, comme la Grenouille & l'Ecrevisse en sont nommées les excremens.

La nature du fond ainsi considerée, il ne reste plus qu'à y mettre le Poisson qui lui convient; mais il y a une chose qu'on a vû observer en bien des endroits, & à quoi très-mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui est de ne mettre les Brochets que deux ans après que ces petits Poissons ont eu le loisir de se fortifier & se mettre hors de danger d'être dévorez par leur ennemi,& qu'ils sont beaucoup multipliés.

Le Mois de Mai est toûjours le tems qu'on choisit pour empoissonner l'étang, à cause que c'est la saison de trouver beaucoup de petits Poissons: ces animaux étant entrez en amour dès le commencement du Printems. Sans s'amuser, comme il y en a, à vouloir philosopher sur le choix du Poisson, & s'arrêtant mal-à-propos à ce point, d'aller loin pour querir de l'empoissonnement, prenez-en toûjours dans les étangs qui sont les plus proche du vôtre, cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits Poissons, par la voiture qu'on est obligé d'en faire.

Mais afin de n'avoir recours qu'à soi-même pour trouver dequoi empoissonner son étang, voici ce qu'on pratique. On a un endroit qui est comme une espece de vivier, dans lequel on met tout l'empoissonnement qu'on a tiré de l'étang qu'on a pêché, pour l'y conserver jusques à ce que cet étang pêché soit en état de tenir l'eau, & d'y recevoir du Poisson, cela va comme on a dit, jusques au mois de Mai qu'on le retire pour le rejetter dans l'étang.

En bourgogne on appelle cet empoissonnement de l'Alevin, & par étimologie, le lieu où on le conserve comme on vient de dire, se nomme un Alevinier.

Pour dire positivement la quantité des Poissons qu'il faut pour empoissonner un étang, c'est ce qui ne se peut faire, puisque c'est suivant l'espace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ai par tout oui dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'étoit un millier des petits Poissons par chacun. On l'a vû pratiquer en bien des endroits, on s'en est bien trouvé. C'est ce qui fait qu'on conseille de se servir de cette méthode.

Tems où l'on doit faire la pêche de l'étang.

Il n'est pas possible qu'on puisse approuver en ceci la méthode de bien des gens, qui est de pêcher leurs étangs trois ans après qu'ils les ont empoissonnez: aussi quels Poissons en retirent-ils? & de quelle grosseur? c'est du Poisson qui n'a que la peau & l'arête, au lieu que s'ils attendoient jusqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui seroient beaux & bons, & qu'ils vendroient au double. Plusieurs prétendent qu'après les cinq ans, le Poisson ne trouve pas suffisamment dequoi vivre, à cause du nombre infini de ces animaux qui s'y sont engendrez pendant ce tems-là, & que la faim les obligeant de se manger les uns les autres, l'étang seroit bientôt dégarni.

Les cinq ans étant expirés, on se dispose de pêcher l'étang, d'en enlever tout le Poisson qu'on y trouve: & d'en garder tous les petits, appellez Alevins en Bourgogne, & en d'autres lieux Menuisaille, pour empoissonner dans le tems l'étang d'où ils sortent.

La saison la plus propre pour pêcher les étangs, est le mois de Mars, à cause que le Poisson pour lors a plus de force à resister à la guérre qu'on lui fait, que dans un autre tems.

La maniére de le faire n'est pas une chose bien difficile, on sait qu'en levant la bonde, l'eau s'écoule toute, & que le Poisson qui n'a plus ce grand espace qu'il avoit coûtume d'avoir pour se promener, est tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres utenciles, on a le plaisir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'étang est empoissonné, qu'on ne s'avise par tous les ans d'y aller pêcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque chose & l'on se tromperoit, ce n'est pas qu'on ne puisse quelquefois prendre un Epervier & dans une nécessité pressante le jetter dans cet étang, mais il faut que telle occasion arrive rarement. Un peu de patience en cela fait merveilles, & l'on peut dire qu'un étang est un endroit où tous les jours l'argent s'entasse en dormant.

Du Vivier.

Le Vivier est une espece de reservoir où l'on nourrit du Poisson pour la provision de la maison, & il est à propos qu'il soit toûjours situé en un lieu fort exposé au Soleil, & non jamais à l'ombre.

Le Vivier differe de l'étang, en ce que celui-ci est fait pour recevoir le petit Poisson, pour l'y laisser croitre, au lieu que celui-là ne sert que pour y conserver celui qui est tout prêt à manger.

On ne donnera aussi au vivier, du Poisson qu'autant qu'on jugera par la nature du fond qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce seroit l'exposer à tomber dans une maigreur qui le rendroit dans la suite de nulle valeur. C'est ce qui fait qu'on que les Poissons y trouvent suffisamment dequoi manger, tous les jours on en retranche, ou pour la provision de la maison, ou pour envoier vendre au marché.

Et pour faire un Vivier, on ne sait point qu'il y ait d'autres mesures à prendre que dans la construction d'un étang; c'est pourquoi sans qu'il soit besoin qu'on use ici de redite, on peut y avoir recours.

De la Mare.

Une mare pour être propre à nourrir du Poisson, doit avoir un endroit par où son eau puisse s'écouler quand il en est de besoin; autrement elle ne contient qu'une eau trouble, qui donne au Poisson un très-mauvais goût, & c'est la raison pour laquelle on la vuide tous les quatre ans pour la curer entierement.

Cette mare ne sera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que la mauvaise eau s'y écoulant en trop grande abondance, le Poisson n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire de l'empoissonnement de la marê, est beaucoup de Cheveneau, un peu de Tanches & moins de Carpeau, à cause que ce dernier est plus sujet que les deux autres à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la mare, on aura soin que les Canes, ni les Oies n'aillent point se promener dessus; car il est dangereux que ces animaux n'engloutissent le petit Poisson qui y est, & auquel ils font une chasse continuelle.

Au bout de deux ans un pere de famille peut en pêcher du Poisson pour lui, puisque telle mare n'est empoissonnée qu'à pareil dessein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'esperer des étangs.

E T E.

ÉTERNUEMENT. C'est une action causée par le mouvement convulsif du diaphragme, qui sert à faire sortir ce qui peut être contenu dans les poûmons, dans la trachée artere & dans le nez.

Éternuër est quelquefois utile, quelquefois nuisible, il est utile au declin de la douleur de tête, à la Phrenesie, à la Lethargie, au Caré, à l'Epilepsie, à l'Apoplexie, aux maladies des nerfs, aux éblouissemens, au hoquet qui vient de plenitude. Il nuit aux Catharres, à la Poitrine, aux Poûmons, aux Côtes, & à toutes les maladies du cerveau, devant qu'elles soient mûres.

Il y a plusieurs choses exterieures qui font éternuër, mais ce qui l'excite au dedans, ce n'est que la chaleur, ou l'humidité.

Ceux qui se portent bien, n'éternuënt point la nuit.

Une femme qui est tombée dans des vapeurs de mere, sera aussi-tôt guérie, si elle éternuë.

Si dans quelque maladie où il est necessaire d'éternuër, & que l'on donne dequoi pour exciter l'éternuëment sans qu'il arrive pour cela, c'est un très-mauvais signe.

L'éternuëment arrivant au corps rempli d'humeurs, & dans les commencemens qu'elles distillent par le nez, il n'est pas d'un bon augure.

Pour empêcher d'éternuër.

Qui voudra s'empêcher d'éternuër, n'aura qu'à se frotter le front, ou les yeux, ou le col. Si à force d'éternuër l'on connoit que cela vienne de chaleur, on n'aura qu'à tirer par le nez de l'eau Rose mêlée avec tant soit peu de Vinaigre; s'il vient de froideur, l'on sentira du Laurier ou de l'Anis, ou de l'Absinthe.

I. Les feuilles, ou le jus de Basilic mis dans le nez arrête aussi-tôt l'éternuëment.

III. Prenez un peu d'Elebore blanc, ou d'Euphorbe mis en poudre, & en souflez avec un tuyau dans le nez.

Pour faire éternuër.

Prenez fleurs de Muguet & d'Elebore noir de chacun égales parties, pulverisez bien chacun en particulier, puis mêlez ensemble: cela fait, on en peut faire un coussinet avec de la toile bien déliée, ou bien en mettre sur de la laine.

E T H.

ÉTHISIE. Pour guérir cette maladie, prenez du Mercure doux sublimé, avec écailles d'Acier, parties égales, pulverisez-les impalpablement sur un marbre, ajoûtez-y autant de Sucre que des deux autres & mêlez ensemble. Puis faites-en une pâte bien dure avec de l'au Rose ou de l'eau de Canelle, dans laquelle vous aurez fait dissoudre de la Gomme Adragant, saupoudrez un peu de Sucre sur le marbre, & étendez votre pâte dessus de la grandeur de l'ongle de votre petit doigt, épaisse comme une Féve, du poids de vingt-cinq grains, & faites-la sécher à l'ombre sur un papier.

L'usage. Faites une simple collation sur les quatre à cinq heures, & vers minuit vous avalerez une de ces Tablettes, vous boirez un verre de vin pur pardessus, & vous vous coucherez. Le lendemain prenez un bouillon à neuf heures à votre ordinaire, & continuez en laissant deux jours d'intervale.

Propriétez. Ce remede guérit les fiévres quotidiennes, tierces, l'Hidropisie, les vers, il purge les reins, & emporte toutes les impuretez du corps.

ÉTHISIE *desesperée.* Prenez du petit Lait de Beurre, laissez-le à l'air la nuit pendant six heures, puis battez le fortement, ôtez-en l'écume, & ajoûtez-y deux gros de bol d'Armenie en poudre subtile, semences d'Orties, Canelle, le tout en poudre, de chacun un demi gros,

Sucre

Sucre Rosar demi once, mêlez bien le tout, & donnez de cette mixtion toutes les huit heures, remuant bien la drogue auparavant. Reméde éprouvé.

E T R.

ÉTRONÇONNER. C'est couper entierement la tête à un arbre, ensorte qu'il ne soit plus que comme un tronçon, & cela arrive, soit quand on les veut greffer en poupée, soit quand la plûpart des branches de la tête venant à mourir on a lieu de juger que l'arbre reviendroit beau s'il étoit un peu baissé. Cela se pratique fort à l'égard des Ormes, des Noiers, des Châtaigniers, & même des Pêchers, des Abricotiers, &c.

É T U.

ÉTUVÉE ou GRIBLETTE. *Maniere de faire une étuvée.* Prenez par exemple une poitrine de Veau, ou une piéce d'autre viande, faites-y des entailles si elle est épaisse, ou coupez-la par morceaux. On peut l'accommoder de la façon des Poulets, ou d'autres Oiseaux, aiant aplati l'estomac. Mettez la viande dans une terrine, ou dans un pot avec de bon bouillon, ou de l'eau tant qu'elle surnage environ trois doigts ou plus, ensorte qu'il y en ait assez pour cuire la viande, sans qu'il soit besoin d'y en mettre; ajoûtez-y un demi quarteron de moëlle ou de Beurre, s'il en est besoin, du Sel, trois ou quatre Clous de Gérofle, un peu de Poivre, une feuille de Laurier, un brin de Thim, une Ciboulette, ou un Oignon, un demi quarteron, ou environ de petit Lard, & faites cuire le tout ensemble, retournant la viande de tems en tems, même dès qu'elle commence à cuire.

Quand la viande sera cuite à demi, ajoutez-y des Asperges rompuës, ou deux ou trois culs d'Artichaux pelez & coupez par quartiers; on peut mettre aussi des Champignons. Remettez-y du bouillon ou de l'eau chaude s'il est besoin; quelques-uns y ajoûtent un demi septier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'est bon qu'avec le Veau. Faites cuire tout ensemble parfaitement, ensorte que la sauce ne demeure ni trop longue ni trop courte. Avant que de servir il faut ôter l'Oignon & les herbes fines.

Si c'est du Veau que l'on ait fait cuire de cette façon, vous pouvez y ajoûter sur la fin une sauce blanche de jaunes d'Oeufs, & de Verjus delaiez ensemble, au lieu d'y mettre du vin.

On peut aussi farcir une poitrine de Veau, puis la faire cuire entre deux plats ou dans une terrine avec du bouillon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de Lard, y mettant le reste de l'assaisonnement comme un peu de moëlle des Asperges, des Culs d'Artichaux, & sur la fin y ajoûter une sauce blanche, & tenir encore quelque tems la terrine sur la cendre chaude, sans faire bouillir cette sauce, pour empêcher qu'elle ne tourne.

ÉTUVES. Il y en a de deux sortes; savoir, les artificielles, dites *Hypocaustum*, dont nous parlons ici presentement.

Les étuves artificielles ne sont autre chose que des bains secs, dont on se sert pour quelque partie particuliere du corps; mais le plus grand usage qu'on en fait, est pour tout le corps. Elles produisent de très-bons effets lorsqu'elles sont moderées; car elles excitent les sueurs par leur chaleur, au moïen de laquelle les pores sont ouverts, les humeurs attenuées & fonduës, les excremens repandus par toute l'habitude du corps dissipez, & enfin tout le corps échauffé & dessêché. D'où vient que, comme elles sont contraires aux personnes chaudes & grêles, & aux maladies chaudes, elles sont très avantageuses à celles qui sont grasses, & aux maladies froides.

Elles sont propres non seulement aux maladies veneriennes, mais aussi aux douleurs des membres, tant universelles, que particulieres; aux Rhumatismes, & même aux Paralisies.

La matiere des étuves artificielles n'est autre chose que la chaleur de la braise, ou celle des briques, ou autres choses semblables échauffées, dont on se sert diversement, & dans divers vaisseaux & instrumens que chacun peut inventer selon sa fantaisie.

Mais pour s'en servir utilement, il faut premierement avoir été purgé, & prendre garde que la coction des alimens ait été faite auparavant, faute dequoi les humeurs étant poussées vers la superficie du corps, pourroient causer des pustules, des tumeurs & des obstructions. Sur tout il faut avoir soin de faire recevoir à propos au malade la chaleur necessaire, & faire ensorte qu'elle soit proportionnée à la maladie & aux forces de la personne qu'on traite. Car s'il arrive qu'elle soit immoderée, elle cause pour lors de très-mauvais effets, parce qu'elle attenue le corps, qu'elle le refroidit, & qu'après avoir épuisé la chaleur naturelle, elle abat entierement les forces du malade. *Voyez* BAIN.

E V A.

ÉVANTAIRE. Est une maniere de panier sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait assez grossierement d'osier vert. Les marchandes de fruit & d'herbage s'en servent pour porter vendre leur marchandise dans les ruës. Elles attachent cet évantaire avec deux cordes qu'elles se passent sur le col ou sous les aisselles.

ÉVASER. C'est le terme dont les Jardiniers se servent, pour dire, qu'il faut ouvrir dans le milieu un arbre qui se serre trop, ou pour dire qu'un arbre s'ouvre trop. Ainsi ils disent que naturellement les Poiriers de beurré s'évasent trop, qu'il faut prendre soin de les reserrer ou rapprocher. Ils disent aussi, que les Poiriers de bourdon se serrent trop, & qu'il les faut ouvrir & évaser.

E U C.

EUCHARISTIE. Comme l'Eucharistie est la source de tous les biens même temporels pour ceux qui en usent bien, elle cause de grands maux & même la ruine des familles, des infirmités, des maladies, & la mort même à ceux qui en usent mal, comme on le peut voir dans S. Paul *1 Cor. 2. ideò dormiunt multi.* Or ceux-là abusent de la divine Eucharistie qui s'en aprochent après une confession sans douleur, sans amandement, sans integrité, qui reçoivent ce Sacrement sans devotion, sans un amour dominant de Dieu, dans l'habitude du péché mortel, ou les occasions prochaines de le commettre. On abuse encore de ce tresor de grace, & on le meprise en manquant de respect en sa presence, en negligeant de le visiter & de lui rendre ses hommages, d'assister au sacrifice salutaire de l'Autel, differant de le recevoir des années entieres & ne prenant aucun soin de la decoration des Eglises & des choses qui servent au divin sacrifice.

E V E.

ÉVERRER. C'est ôter un nerf de dessous la langue d'un Chin. Cette operation aiant été faite à un Chien, il ne mord jamais, fût-il enragé.

E U F.

EUFRAISE ou EUPHRAISE, en Latin *Euphrasia.*

Description. C'est une petite herbe qui croit d'ordinaire à la hauteur de la main, ses feuilles sont petites, crêpées, dentelées tout à l'entour, astringentes & un peu ameres. Sa tige est menuë, & rouge. Ses fleurs sont blanches tirant quelquefois sur le rouge.

Lieu. On en trouve dans les bois. Elle fleurit quelquefois en Juillet, & quelquefois en Août, suivant les saisons.

Propriétez. Sa principale vertu est pour les yeux: d'où vient que quelques-uns l'appellent l'herbe des yeux & Ophtalmica. On fait bouillir l'Eufraise dans le moût jusqu'à ce que le vin soit fait, ce vin est admirable pour éclaircir la vûë à toute sorte de personne & d'âge, si l'on continuë de s'en servir. L'herbe mangée verte ou seche y est aussi bonne, quand on en mange long-tems dans les viandes.

Elle est singuliere pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & débilité des yeux, tant appliquée que prise par la bouche. L'on fait une poudre de ses feuilles dessechées, laquelle prise souvent par la bouche avec un jaune d'œuf conforte & aide merveilleusement les yeux malades. On estime beaucoup pour cet effet le vin auquel l'Eufraise a trempé longtems, ou sa poudre usée avec du vin, mais sa poudre seule ou sa décoction sans vin, est un reméde beaucoup plus assuré que le vin, ainsi que nous avons experimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerveau, & émeut les cataractes. Pour éviter cela il faut tremper le vin dans de l'eau de Fenouil, ou y mêler du Sucre. Arnaud de Ville neuve, assure qu'à la longue il a guéri un vieillard qui avoit déja perdu la vûë, avec un frequent usage des feuilles de cette herbe tant vertes que seches, tant en boisson qu'en aliment.

E U P.

EUPATOIRE, en Latin *Eupatorium* ou *Agrimonia.*

Description. C'est une plante qui n'a qu'une seule rige, chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, veluës, hautes d'une coudée, & davantage. Ses feuilles ressemblent à celles de la Quinte-feuille, ou à celles du Chanvre. Elles sont divisées en cinq autres ou davantage par égaux intervales. Sa graine vient depuis le milieu de la tige jusqu'en haut, elle est veluë, tournée vers la terre, & se prend, quand elle est seche, contre les habits. Ses fleurs sont jaunes & rangées en épis.

Lieu. Cette plante naît auprès des haies. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. L'Eupatoire [contient du Sel & de l'huile en assez grande quantité. Ses principes actifs sont mêlez avec beaucoup de terre & peu de flegme, ce qui rend la plante detersive, astringente par le ventre & aperitive par les urines] elle a des parties subtiles, sans chaleur, & a la puissance d'inciser. Sa graine bûë dans du vin est bonne au foie, à la dissenterie & aux morsures des Serpens; sa décoction faite dans du vin, bûë au poids de six onces, est admirable contre la retention d'urine, l'eau distillée des feuilles est bonne à la toux, à la poitrine, à la jaunisse, à la fiévre, & sur tout à la colique.

E X C.

EXCROISSANCE DE CHAIR. *Reméde pour les faire tomber sans douleur.* Mettez en poudre pour un liard d'Alun, ajoûtez-y un peu d'eau pour le faire fondre, trempez dans cette eau deux fois le jour la partie où est l'excroissance, elle s'arrêtera, s'endurcira & deviendra en calus, & telle tombera au bout de huit jours. Il faudra ensuite traiter la plaie avec l'onguent ordinaire sans craindre que l'excroissance revienne.

E X O.

EXORCISME contre les Tempêtes, les Rats, les Sauterelles & autres fleaux. *Voyez* TEMPETES.

E X P.

EXPOSITION. C'est le terme dont on se sert pour marquer l'endroit heureux où le Soleil donne, & l'endroit malheureux où il ne donne que peu, ou point de tout. L'exposition du Levant, c'est la muraille qui reçoit les rayons du Soleil depuis le matin jusqu'à midi; l'exposition du Couchant, est celle où le Soleil donne depuis midi jusqu'au soir; l'exposition du Midi est celle où il donne le plus long-tems dans toute l'étenduë de la journée: l'exposition du Nort est celle où il donne le moins.

E X T.

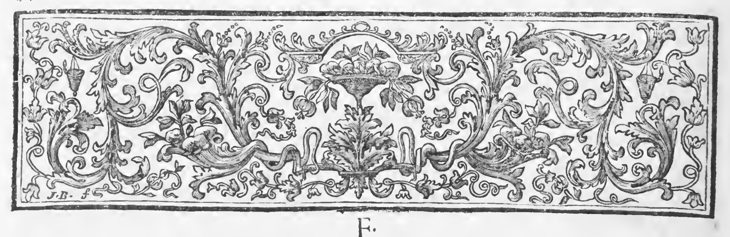
EXTRAIRE. Terme de Chimie. C'est separer la partie pure d'avec la grossiere.

EXTRAIT de Geniévre. Il est excellent contre la peste, & c'est pour cette raison qu'on l'appelle vulgairement le Theriaque des Païsans, en voici la préparation.

Prenez la quantité que vous voudrez de graines ou baies de Geniévre, pilez-les bien dans un mortier de marbre, mettez-les ensuite dans une poële, & versez-y de l'eau bouillante de sorte qu'elle surnage. Faites-les bouillir durant une demi heure entiere: aiez un morceau ou petite piéce de toile neuve, avec laquelle vous coulerez cette décoction, & en tirerez l'expression avec une presse. Cela fait, prenez tout ce qui sera coulé & exprimé, remettez-le dans la même poële, ou dans une autre, pourvû qu'elle soit bien nette, puis mettez cette poële sur le feu, pour faire évaporer l'inutile, jusques à ce que la matiere ait aquis par l'ebullition la consistence de Miel, ajoûtez sur la fin de la coction du sucre à discretion pour le rendre plus agréable; quand l'extrait de Geniévre sera achevé, vous le conserverez dans un pot, pour vous en servir au besoin.

Il en faut prendre de la grosseur d'une Féve, le matin à jeun, & ne rien avaler de trois heures.

Vertus & proprietez de cet extrait. *Voyez le mot de* GENIEVRE.



F.



ABREQUE. *Description.* C'est une plante, petite, branchuë, haute de deux pieds, qui a ses feuilles semblables au Serpolet. Ses fleurs sont attachées à la tige par intervalles comme celles du Marrube, & ressemblent à un pied de Lis.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux pierreux. Elle fleurit au mois d'Août.

Propriétez. L'herbe prise en breuvage est excellente contre la morsure des Serpens, aux convulsions, ruptures, & contre la difficulté d'uriner, elle provoque les mois, & fait sortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement si on la prend en breuvage pendant quelques jours. Elle fait tomber les verruës longues. Etant cuite jusques a la consomption de la troisiéme partie, elle resserre le ventre; pour ceux qui sont en févre, il la faut cuire dans de l'eau, & pour les autres avec du vin.

F A C.

FACTEUR des Marchands. *Voyez* COMMIS. Vous y trouverez leurs obligations, & ce qu'ils doivent faire pour s'aquitter comme il faut de leur emploi.

F A I.

FAIANCE. *Voyez* FAYANCE.

FAISAN. C'est un Oiseau qui est de la grosseur d'un Coq. Il a le bec recourbé, & ses plumes paroissent de diverses couleurs. Sa chair est délicate & fort recherchée.

Les colleteurs font la guerre aux Faisans, quand ces Oiseaux vont manger pendant le jour dans les Blés mûrs, ou bien lorsqu'ils cherchent leur pâture dans les bois où ils se retirent. On commencera par enseigner de quelle façon ils les prennent à la rentrée des bois quand ils y retournent après avoir mangé.

Le colleteur qui se mêle de cette chasse sait bien les heures que les Faisans doivent sortir des bois pour chercher le grain dans les champs. Leurs heures ordinaires sont le matin au Soleil levant, à onze heures ou à midi, & au soir une heure ou deux avant que le Soleil se couche.

Celui qui les veut prendre ne manque pas d'avoir provision de collets ou lacets de crin de Cheval, & s'en va dès la pointe du jour écouter de quel côté il entendra chanter les Faisans, où il se rend afin de les voir sortir du bois; & s'il en sort quelqu'un, il va secrettement chercher l'endroit, & l'aiant connu il y met deux ou trois collets, l'un à plate terre, & les autres à la hauteur du jabot de l'Oiseau. De sorte qu'il ne puisse passer sans mettre la tête dans quelqu'un, ou se prendre par les pieds; & s'il y a plusieurs endroits où un Faisan puisse passer, il met à tous de quoi l'arrêter. Puis il fait le tour bien loin dans le champ, & se trouvant à peu près vis-à-vis du lieu où il croit que le Faisan est arrêté pour manger, il fait un peu de bruit avec les mains, ou avec deux pierres qu'il frappe l'une contre l'autre, approchant toûjours vers le bois où sont tendus les collets. Aussi-tôt que l'Oiseau l'entend, il fuit pour se sauver dans le bois, & passant la tête dans un des collets, il se prend par le col & s'étrangle, ou bien il met les pieds dans le lacet, & l'emportant avec soi il demeure arrêté par le pied.

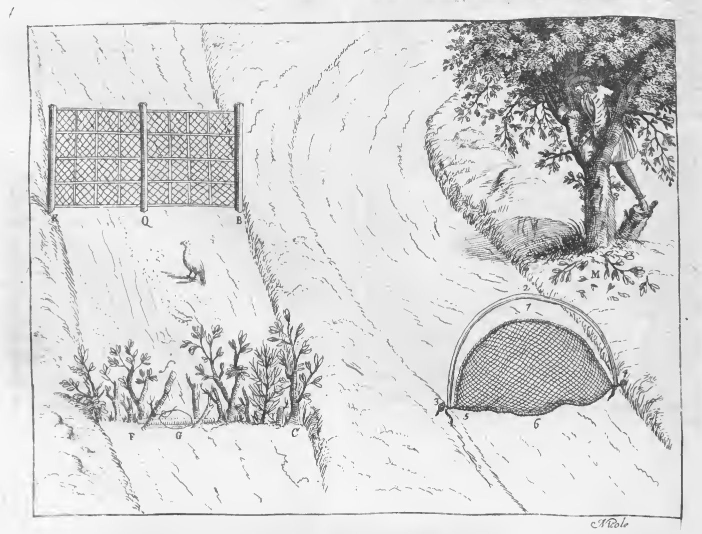
Il est à remarquer que les Faisans ne volent jamais, s'ils n'y sont forcez; car lorsqu'ils veulent changer de lieu, c'est par la course, & non par le vol. Pour ce qui est des autres heures du jour lorsque le Faisan veut rendre ses collets, il se met aux aguets pour les voir sortir, & fait la même chose qu'au matin; mais avant que de s'y amuser, il regarde tout au long du bois du côté du Blé, s'il n'y aura point de muces ou sentiers qui soient battus des Faisans, afin d'y mettre ses collets & lacets.

Autre manière de prendre les Faisans dans un bois sans les blesser, pour en peupler quelque autre lieu.

Plusieurs personnes ont des bois dans lesquels il y a abondance de Faisans, & qui seroient bien aises d'en pouvoir prendre de vifs pour en peupler quelque autre terre où il n'y en a point. Si vous avez ce dessein-la, servez-vous de la maniére qui vous est proposée par les Figures suivantes.

Cherchez en endroit dans votre bois où les Faisans se retirent ordinairement, ce que vous connoîtrez en les entendant chanter le matin, ou lorsque vous trouverez de leur fiente à terre au long des petits sentiers par où ils courent, principalement après la rosée. Lorsque vous aurez reconnu le lieu, voyez s'il y a quelque arbre où il soit aisé de monter, & d'où vous puissiez avoir la vûë sur les petits chemins & sentiers par où doivent courir les Faisans. Quand vous aurez trouvé l'arbre commode, & le lieu propre pour les prendre, apâtez au long de ces petits chemins, c'est-à-dire, qu'il faut jetter du grain pour les y attirer, & en mettre cinq ou six bonnes poignées en un monceau dans un bel endroit, où tous ces petits chemins aillent se rendre; & lorsque vous connoîtrez que les Faisans y auront mangé, allez à la pointe du jour tendre en cette sorte.

Supposez que les deux lignes B C, & E F soient les deux bords du petit sentier ou chemin, aïez plusieurs petits haliers longs de quatre ou cinq pieds, comme celui qui paroit dans la Figure ci-après: piquez-les à travers le chemin B Q E. Faites de même à tous les sentiers qui vont se rendre au principal lieu apâté. Cela fait, montez sur l'arbre qui est à l'endroit marqué de la lettre M. où vous écouterez sans remuer ni faire de bruit, & prenez-garde, lorsqu'il y aura un Faisan pris, de l'ôter promprement. Car aussi-tôt que les Faisans se sentent arrêtez, ils se débattent & font un bruit qui épouvante les autres.



Le premier faisan qui trouvera le commencement du grain que vous avez jetté tout le long du chemin appellera les autres pour menger, & courant par dedans les sentiers il se prendra dans les filets.

Si vous ne trouvez pas d'arbre commode comme on a dit ci-devant, vous pourrez tendre vos filets, & vous retirer à l'écart, & quand il sera tout-à-fait nuit, y aller voir; mais la chose n'est pas si assurée que quand on est present; parce que les premiers pris, comme on a déja dit, épouventent les autres. De plus il peut se rencontrer quelque animal qui les tuërai, ou bien ils se blesseront dans les filets à force de se debattre.

Et si vous n'avez ni haliers ni pochettes, & que vous n'en vouliez pas faire, servez vous d'une ruse de Paysan, avec laquelle ils savent bien prendre les faisans dans les bois avec des collets. La seconde figure vous montrera la maniere de les tendre.

Ayez plusieurs collets, ou lacets de crin de cheval, attachez-en un comme vous le voiez au piquet i. f. vous attacherez tous les autres de la même maniere. Faites plusieurs petites haies CGF. tout au travers des petits chemins qui vont tendre au principal lieu apâté, & laissez au milieu de chacune espace G. qui soit justement la passée d'un faisan, piquez sur le bord de cette passée un piquet f. ensorte que le collet qui y est attaché, soit tout à plat sur la terre, & ouvert en rond; mettez par-dessus un petit bâton lettre e. pour le tenir un peu élevé, ensorte qu'un oiseau ne puisse passer sans emporter ce lacet avec le pied; il ne faut pas que ces petites haies soient plus hautes que six pieds ou neuf tout au plus.

Il est certain que le premier faisan, qui en cherchant le grain passera par quelqu'une de ces haies, sera pris de lui-même par les pieds; mais il faut être prompt à l'en retirer, parce que s'il ne se prend que d'un pied, il pourra se rompre la jambe à force de se debattre. Le Paysan qui ne se soucie pas de les avoir vivans, met un lacet & un collet élevé, afin que le faisan se prenne par le col ou par le pied.

La maniere de faire ces petits haliers se trouvera décrite dans le mot Halier.

Si vous trouvez ces filets trop difficiles à faire, ou incommodes à tendre, vous pourrez avoir des poches ou pochettes, & avoir autant de verges que de filets. Ces verges seront longues de cinq ou six pieds, & moins grosses que le petit doigt. Vous tendrez le tout comme il paroît dans la figure ci-jointe. Coupez les deux bouts de chaque verge en pointe, & piquez-les aux deux bords du chemin 4. 3. ensorte que la verge soit comme une porte ronde, étendez le filet tout au travers du chemin, puis prenez la ficelle qui passe dans la boucle 4. du filet, & l'attachez au bas de la verge, tout au rais de terre; liez aussi à l'autre côté du chemin au bas de la verge, la ficelle 3. qui passe dans la boucle nombre 5. & prenez le bord du filet 6. ou 7. que vous leverez & poserez sur le haut, nombre 2. de l'arçon, de façon qu'il tienne fort peu; sitôt qu'un faisan donnera dedans il se prendra plus facilement qu'au hallier; mais il pourra aussi s'échaper si l'on ne l'en retire promptement.

Maniere d'aprêter le Faisan.

Le faisan est un fort bon mets, qui fait honneur sur la table.

Faisan Rôti.

Ayant plumé à sec & vuidé le faisan, il faut le piquer de menu lard, le mettre à la broche, y faire une sausse avec du verjus, du sel & du poivre, ou avec de l'orange, & le servir sans autre façon.

Faisan *à la sausse de Carpe.*

Après avoir troussé & bardé un faisan d'une bonne barde de lard, vous le ferez rôtir; mais vous prendrez garde de ne laisser pas trop secher. Dans le tems qu'il rôtit, mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon, de l'oignon coupé par rouelles; un peu de persil & des herbes fines. Prenez ensuite une carpe vuidée & écaillée, & l'ayant coupée par morceaux vous l'arrangerez dans la même casserole que vous mettrez sur le feu, jusqu'à ce que le tout ait pris couleur.

Versez alors dans la casserole du jus de veau; & deux verres de vin; jettez-y aussi une pointe de rocambole, des champignons, des trufes hachées & quelques croutes de pain. Quand tout cela sera cuit, vous le passerez à l'étamine, & vous ferez ensorte que la sausse soit un peu liée.

Lorsque la sausse sera aprêtée de cette maniere, vous débarderez le faisan & le mettrez dedans, où vous le laisserez bouillir cinq ou six bouillons, puis vous le servirez tout chaud.

F A N.

FAN ou FAON. C'est le nom qu'on donne aux petits des biches, des daines & des chevrettes.

FANE & FEUILLES. C'est la même chose, & on s'en sert indifféremment à l'égard des plantes. La fane ou feuille de cette plante est différente de celle de cette autre.

FANER, se faner. Terme d'Agriculture, qui se dit quand les feuilles des plantes & des arbres, au lieu d'être droites & étenduës, comme sont celles des plantes qui se portent bien, sont au contraire renversées, ou en quelque façon pliées & flétries; ce qui marque que l'arbre souffre & a besoin d'arrosement, ou marque que la plante n'a pas encore fait de racines; ainsi les premiers jours que les melons & concombres sont plantez, ils se fanent si le soleil leur donne sur la tête; ainsi les choux, les chicorées & les laituës, &c. paroissent fanées jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à faire de nouvelles racines à l'endroit où on vient de les planter: il faut avec quelque poignée de vieux fumier couvrir la cloche du melon nouveau planté pour l'empêcher de se faner. Ainsi l'oranger ayant besoin d'arrosement à ses feuilles un peu fanées, demande de l'eau, &c.

F A R.

FARCIN. C'est une maladie des chevaux, qui se fait connoître par une tumeur accompagnée d'un ulcere causé par un virus très-dangereux. Il y a plusieurs sortes de farcin; savoir, le *farcin cordé*, le *farcin volant*, le *farcin en cul de poule* & le *farcin intérieur*. *Voyez* Cheval.

FARINE. Lorsqu'on voudra faire moudre du blé pour avoir de la farine de garde, on choisira celui qui sera le plus sec.

Cette farine étant ainsi moulüe, on la mettra dans une huche ou dans des vaisseaux, & le lieu où on les posera doit être sec. Sur tout il faut avoir soin que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermez, de crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque chose de mal propre. Si c'est en Eté qu'on veuille conserver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui soit frais. Si c'est en Hiver, la boulangerie suffira pour la garder. Enfin, il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Moyens pour garder la farine sans se gâter.

Il faut jetter parmi la farine des torches de pain grasses broyées. Les autres broyent du cumin, & du sel en égales portions & en font de masses seches, qu'ils mettent dans la farine.

FARINEUX. C'est un terme qui se dit de certaines poires, qui pour l'ordinaire ayant passé leur maturité, ou étant venuës en mauvais fond n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir, ainsi dit-on d'un lansac, d'un doyenné, d'un petit oin, d'une épine, &c. Cette poire est farineuse, cette poire a la chair farineuse.

F A U.

FAUCON. C'est un oiseau de proye gros comme un chapon, dont la coleur est cendrée, brune ou noiratre, & quelquefois rousse.

Quand on veut choisir un faucon, il faut préférer celui qui a la tête ronde, le bec court & large, les épaules larges, les plumes des ailes menuës & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes & les mains longues, larges & grandes.

On distingue six especes de faucons; savoir, le faucon, le gerfeau, le sacre, le lanier, l'émerillon & le hobereau. Outre ces principales especes, il y en a encore d'autres ausquels on donne différens noms. Comme le faucon pelerin, qui est celui qui vient des pays étrangers, le faucon gentil de passage, qui vient des lieux circonvoisins, le faucon niais, ou faucon royal, qui a été pris dans le nid, le faucon sor qui a encore son premier plumage, le faucon hagard qui est un faucon fier & bizarre: on donne encore à ce dernier les noms de faucon de repaire, ou de faucon branchier.

FAUÇONNERIE. C'est l'art d'instruire les oiseaux de proie, & de les employer a la volerie du gibier. Cette chasse est noble & divertissante.

FAUSSES-FLEURS. Terme de jardinage, qui se dit en fait de melons & de concombres. Ce sont des fleurs au-dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tienne; car aux bonnes fleurs des uns & des autres le fruit paroit devant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable le fruit nouë, si le tems est mauvais, ou que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à-dire, périt.

FAUVE, bête fauve. C'est un cerf, un daim & un chevreuil, y comprises les femelles.

FAUX-BOIS. Terme de Jardinier. C'est la branche de l'arbre qui est venuë dans un endroit où elle ne devoit pas venir, qui a ses yeux plats & fort éloignez les uns des autres, & qui communément devient beaucoup plus grosse & plus longue que toutes les autres de l'arbre, à qui elle vole une bonne partie de leur nourriture. C'est pourquoi nous disons, qu'il faut faire la guerre aux branches de faux-bois, a moins qu'on ait intention de rajeunir tout l'arbre sur une telle branche, & par conséquent d'ôter toutes les vieilles branches pour ne conserver que la fausse ou les fausses.

Faux-Fuyant. C'est ce que l'on appelle une sente à pied dans le bois.

Faux Rembûchement. C'est lorsqu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court sur elle, pour se rembûcher dans un autre lieu.

F A Y.

FAYANCE. C'est une sorte de poterie fine.

Secret pour racommoder les fayances, les porcelaines & autres vaisseaux de terre cassez.

Prenez un blanc d'œuf, mettez-y gros comme une petite noix de chaux-vive écrasée bien menu, battez le tout ensemble & frotez-en les morceaux du vaisseau cassé; joignez-les ensemble, & s'il est possible, serrez-les avec une ficelle ou un fil, qui embrasse le vaisseau, laissez-les secher pendant un jour, vous pourrez ensuite vous en servir comme s'il n'avoit point été cassé.

Si on a quelque gros vaisseau de fayance ou de terre à racommoder, il faut rendre la chose moins liquide en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux-vive; & si un blanc d'œuf ne suffit pas, on en prendra ce que l'on jugera à propos.

F E B.

FEBRIFUGES. Quoique l'on ait à peu-près fixé ailleurs la prise des préparations du quinquina, il ne faudra pas toutefois s'y arrêter tellement qu'il ne faille observer les âges & les tempéramens; car aux personnes seches & maigres, aux petits enfans & aux femmes grosses on en donnera un tiers moins qu'aux autres, qui seront gros, replets & dans la force de l'âge.

Secondement. Au troisiéme accez de la fiévre tierce, ou double tierce, les malades se feront ouvrir deux ou trois fois la veine, & le réitéreront s'il en est besoin. Après la saignée suivra la purgation comptée ainsi qu'elle est ordonnée au lieu où l'on traite des différentes fiévres intermittentes. Cela étant pratiqué, on prendra en toute sûreté le quinquina seulement dans les intermissions; autrement la guérison en seroit longue ou difficile.

Il y a encore à remarquer, que l'on ne doit pas se rebuter si dans deux ou trois prises la fiévre n'est pas emportée; il ne faudra pas laisser de continuer, étant sûr qu'elles feront leur effet, & quoique la fiévre soit emportée, il sera bon d'en continuer l'usage de quatre jours en quatre jours, pendant un mois ou six semaines, afin de la dissiper entiérement, & pour cela on retranchera les saignées & les purgations, à moins qu'il n'arrive quelque accident qui oblige à prendre d'autres mesures.

Quant à ceux qui auront la fiévre quarte, une seule saignée suffira dans le commencement; mais aussi il faudra les purger beaucoup plus que les autres.

Sur toutes choses on se gardera bien de donner le quinquina après une inflammation de poitrine, ni à ceux qui auront quelque ulcere ou abscez aux parties internes; mais il sera très-éfficace aux indigestions de l'estomac, aux aigreurs & aux picotemens qui provoquent à vômir, aux fiévres qui sont accompagnées d'un fréquent hoquet, aux faims canines, aux fiévres lentes, qui ne viennent point de la pulmonie, & à toutes autres maladies engendrées par des humeurs âcres & acides.

On pourra le donner dans les fiévres continuës, en le faisant infuser soit dans la limonade, ou dans quelque tisanne bien rafraichissante, soit avec des pommes, des racines de nénufar, d'alleluya, ou d'autres semblables. [Ce conseil est si dangereux qu'on ne doit pas le suivre sans avoir auparavant consulté un prudent Médecin.]

FEBRIFUGES *pour les gens de campagne.*

Le febrifuge suivant se fera à peu de frais, & il est ordonné pour être appliqué extérieurement. Prenez une once d'ail bien épluché, demi-once de suie de cheminée, un blanc d'œuf, une cuillerée de vinaigre. Broyez le tout dans un mortier, étendez-le sur un linge fort clair & l'appliquez sur les poignets.

II. Prenez une gousse d'ail, broyez-la, étendez-la ensuite sur un peu de linge, entourez-en le doigt annullaire, il fera un pareil effet. Quelques-uns y ajoûtent un peu de safran en poudre.

III. Prenez de la petite sauge, du sel & de la suie de cheminée, autant pésant de l'un que de l'autre; battez-les bien ensemble avec quatre germes d'œufs, & appliquez le tout sur le coude gauche.

IV. Prenez du persil, des feuilles de coudrier ou noisetier, de chacune une poignée. Pilez-les dans un mortier, avec un peu de vinaigre & de l'eau de noix s'il se peut, faites-en un cataplâme sur le plis du coude, & sur les poignets.

V. Prenez de l'encens mâle, de la cire jaune, du vinaigre & de la salive, autant de l'un que de l'autre : après l'avoir fondu & mêlé ensemble, enveloppez-les dans un linge, & mettez-les sur les poignets.

VI. Appliquez un épitheme sur l'estomac, composé de deux onces de poix noire fonduë dans un peu de vin rouge; après cela ajoûtez-y une demi-once de muscade, deux dragmes de canelle & autant de cresson alenois.

VII. Prenez une demi-once d'argent vif, mélangez-le avec une once de theriaque, & l'appliquez sur les poignets au commencement du frisson de la fiévre quarte.

Quoique l'on enseigne, & que l'on pratique ces innocentes receptes, il ne faudra pas toutefois mépriser les remédes généraux, qui sont les saignées & les purgations. *Voyez* FIEVRE.

F E C.

FECES. Terme de chimie. Ce sont les matieres grossieres & impures qui se trouvent au fond des compositions. C'est aussi le marc ou la lie qui reste dans l'alambic après la distillation.

F E M.

FEMMES. *Leurs maladies. Remédes pour faire venir leurs regles.*

Prenez des feuilles de sauge menuës environ une vingtaine, vingt cuillerées de vin rouge, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'en reste que six. Le soir la malade étant au lit, prendra par intervale une cuillerée de ce vin, & lorsqu'elle commencera à suer ne lui donnez plus rien. Il faut un Miserere dans les intervales.

II. Il la faut saigner au pied, puis lui faire prendre un gros d'aristoloche ronde coupée menu, mettez la infuser dans un verre de vin blanc pendant une nuit, qu'elle prendra le matin avec le marc, elle guérira. Il est éprouvé.

III. Prenez des pois chiches noirs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, coulez cette eau lorsqu'ils seront cuits, & donnez-en à boire à la malade un verre pendant trois jours de suite le matin.

IV. Prenez des feuilles, de l'écorce ou de la graine de frêne, que vous pilerez & ferez infuser pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc; faites prendre deux ou trois doigts de cette infusion pendant trois jours de suite le matin.

V. Coupez aux branches de fréne le bois de deux ans, rejettez-en le bois d'un an, & celui de trois ans; il est facile de le connoitre par les nœuds. Faites brûler à part ce bois de deux ans pour en conserver les cendres; vous mettrez une partie des cendres dans le pot de chambre de la fille qui est incommodée, & toutes les fois qu'elle voudra faire de l'eau de jour & de nuit, elle aura soin de faire chauffer ce pot de chambre avec les cendres sur des cendres chaudes, après quoi elle y fera son eau. Ce remède continué de jour & de nuit guérit la fille en deux ou trois jours.

Opiate pour les pâles couleurs des Femmes ou Filles.

Prenez du crocus martis, de la corne de cerf préparée, de chacun une once, de la poudre aromatique de roses, du sucre candi, de chacun deux onces, de la conserve de romarin liquide une once, de feuilles de chicorée, de melisse & de ceterach, un peu de chacun. Mêlez bien le tout ensemble, & faites-en prendre soir & matin la grosseur d'une noisette.

Pour leur perte de sang.

Prenez de la toile d'araignée, faites-en une emplâtre avec du vinaigre, & appliquez-la sur le nombril; elle guérira sur le champ.

II. Prenez deux onces d'eau de plantain, six onces de canelle, une demi-once de vinaigre & autant de corail rouge préparé, douze grains de sang de dragon, deux grains de laudanum, une once de sirop de myrrhe. Mêlez tout ensemble, & donnez-le par cuillerées à la malade, s'il y a du sang caillé, ajoûtez un demi-gros d'yeux d'écrevisses. Ce reméde est éprouvé contre toutes les pertes de sang, les vômissemens & toutes hemorrhagies.

III. Prenez un jarêt de veau, concassez les os, faites-le cuire, ôtez-en les chairs, & n'y laissez que le bouillon : mettez dans ce bouillon du cerfeuil de la grosseur de la tête, faites-le bouillir avec ce bouillon, passez ensuite la liqueur par un linge, de sorte qu'il en reste trois moyens bouillons, lesquels vous donnerez à la malade le matin de deux en deux heures. Réitérez s'il faut les jours suivans.

IV. Prenez une dragme de bol d'Armenie, & autant de sang de dragon, une balouste, qui est une fleur de grenadier sauvage. Mettez le tout pulvérisé dans un demi septier d'eau de plantain, mêlez-le bien, faites-le prendre à la malade, il n'importe à quelle heure, pourvû qu'il y ait deux heures qu'elle n'ait rien pris; il faut qu'elle soit encore autant de tems après la prise sans rien avaler; si la perte est violente, & qu'elle ne discontinuë pas, il faut réitérer le reméde: savoir au bout de deux heures prendre la nourriture, & deux heures après prendre le reméde ci-dessus : on peut le donner jusqu'à trois fois, cependant on ne l'a jamais réitéré qu'une seule fois. Il ne faut ni saignées ni ligature.

V. Prenez des feuilles de vignes blanches sechées à l'ombre. La dose est d'une demi-dragme ou un peu plus dans du vin blanc.

Remarque pour les femmes grosses.

On ne doit point purger les femmes grosses pour deux raisons. La premiere de peur que leur fruit ne le ressente du purgatif. La seconde, c'est qu'il est à craindre que les intestins irritez par l'acrimonie du purgatif, ne jettent la matrice dans des mouvemens convulsifs, & ne cause l'avortement. Il vaut donc mieux donner aux femmes grosses des précipitans & des anodins, & se donner bien de garde de leur faire prendre des narcotiques.

Purgatif pour les femmes grosses.

Si néanmoins la purgation étoit absolument nécessaire pendant la grossesse, on doit avoir recours aux purgatifs tempérez, sur tout quand les sujets sont délicats, & on doit se contenter du jalap avec la crême de tartre, ou d'une infusion de sené & des pilules d'aloës. Mais il faut éviter avec soin les purgatifs douceureux, la scammonée & la casse.

Purgatif pour les femmes grosses constipées.

Prenez un scrupule de crême de tartre, huit grains de sel de tartre que vous mettrez dans un bouillon bien chaud.

Pour délivrer promptement une femme en travail.

Donnez-lui une demi-dragme de borax en poudre dans un verre de bon vin; mais avant que de le lui donner, il faut que la Sage-Femme soit présente, & qu'elle dise que l'enfant est bien tourné, par le moyen dequoi l'enfant se présente un moment après que la malade a avalé le borax.

Purgatif pour les femmes accouchées.

Faites leur prendre seulement des pilules pestilentielles de ruffi; ou de l'élixyr de proprieté avec la rhubarbe.

Reméde aux maux de sein des femmes.

Prenez une orange, percez-la en plusieurs endroits avec un poinçon, mettez-la dans un pot neuf de terre, que vous remplirez d'huile d'olives, mettez-le au feu, faites-le bouillir jusqu'à la diminution des deux tiers, puis frottez le sein le plus caudement que vous pourrez souffrir. Il guérir dans deux jours. Mais pour la dureté du sein, vous ferez une emplâtre avec du verdet & de la cire blanche, que vous appliquerez sur la dureté.

Pour faire croitre le lait aux femmes qui nourrissent leurs enfans.

Faites-cuire de la graine de fenouil dans de l'eau d'orge, & donnez-en à boire à la femme, cela augmentera son lait, aussi-bien que le bouillon de pois chiches.

FEMME du pere de famille qui est à la campagne.

Ses devoirs. La femme du pere de famille, qui est par conséquent la maitresse de la maison, prenant pour elle ce qu'elle saura lui convenir des devoirs prescrits par son mari, sera encore instruite d'avoir l'œil sur ses servantes, de veiller que le dedans de la maison, qui est ordinairement commis à sa vigilance, soit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien trainer, que toutes choses y ayent leur place sans confusion, & que la propreté, qu'on peut véritablement appeller la marque d'une femme bien née, y brille par tout.

Son devoir est de savoir tellement manier toutes les denrées, que le pere de famille aura fait apporter par ses soins dans la maison, qu'on ne puisse lui rien reprocher en cela de son œconomie: & de s'apliquer à prendre les subtilitez de ce ménage, si d'abord elle les ignore.

Son œil veillera sur ce qui regarde le bétail, & il n'est pas moins nécessaire que celui du maitre.

Son application sera de rendre sa basse-cour abondante, afin de ne point manquer de marchez qu'elle n'y envoye porter suivant la saison, ou

ou de la volaille, ou de toute autre sorte de choses qu'elle en pourra tirer par son adresse & par sa vigilance.

Elle ne se fiera pas entiérement à ses servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laisser paitrir le pain, sans examiner si elles ne mêlent point de la farine du maître avec celle qui est destinée pour les domestiques, ou si paitrissant ce même pain, elles n'en font point quelques-uns en cachete, pour s'en procurer quelques amis hors de la maison.

Elle ne dédaignera pas de manier elle-même son laitage, qui sera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veuille s'y étudier, que si une servante qui ne craindra pas tant qu'elle de le salir, en avoit la charge.

Elle tiendra un mémoire exact, écrit sur un livre, du linge qu'elle mettra à la lessive, & des denrées qu'elle envoïera vendre. Elle saura le compte de tout son linge & de son étain. Elle en chargera ses servantes pour lui en répondre, au cas que par leur faute il s'en perdît quelque piéce; & enfin elle veillera sur tout de telle maniere qu'aucune perte ne lui puisse causer du déplaisir dans tout le maniement qu'elle fera de son ménage; & après toutes ces obligations généralement observées, on peut en sûreté entreprendre de faire valoir son bien par ses mains, remplir sa maison de volailles & de bétail de toutes sortes, autant qu'on aura dequoi les nourrir & les élever. Mais auparavant, disons quelle régle on doit apporter à la maison pour y vivre dans une œconomie parfaite.

Régles que doit apporter à la campagne une mere de famille.

Sans régle, rarement une maison se soûtient-elle long-tems, & c'est ce qui fait que nous voïons bien souvent des personnes prendre des peines incroïables pour amasser des richesses, & donner cependant du nez en terre, faute d'apporter chez eux un certain ordre absolument nécessaire au ménage; car il est sûr qu'on a beau combler une maison de biens, tout s'y dissipe insensiblement, si on ne sait les ménager; ce qui dépend donc ordinairement d'un certaine régle qu'on doit s'y prescrire, & sans laquelle un pere de famille travaille inutilement. A proprement parler ce soin regarde uniquement la mere de famille, comme aïant en son pouvoir le maniement de tout ce qui est au dedans de la maison: l'ordre qu'elle doit y tenir ne consiste qu'en deux points; le premier est la nourriture de la maison; & le second est la maniere de la dispenser. *Voïez* PAIN, BLE', FARINE.

FEMME de chambre. Le principal devoir d'une fille ou femme de chambre, est d'être sage & honnête, & toûjours de la derniere propreté, tant sur elle & dans ses ajustemens, que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sache peigner, coëffer, habiller & ajuster une Dame, suivant le bon air & sa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du Seigneur & de la Dame, le savoir blanchir; comme aussi savonner & empezer toutes sortes de linges, gazes & dentelles: on lui donne encore le soin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de toutes les choses qui servent à la toilette & aux ornemens de la Dame, dont elle doit tenir un mémoire & en rendre bon compte. Il faut aussi qu'elle sache coudre, racommoder les dentelles, ainsi que toutes les autres affaires concernant les ajustemens des femmes, & même faire de la tapisserie pour s'occuper dans les momens ou elle se pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement savoir mettre une toilette, & la ranger avec toute la propreté possible; bien faire le lit & la chambre de la Dame, & avoir soin que tous les meubles soient toûjours nettoïez & rangez comme il faut.

Son devoir est encore de savoir bien noüer un ruban, chausser & déchausser la Dame; faire un reméde & le donner avec adresse; faire un bain pour laver les pieds, & des pâtes pour décrasser les mains: elle doit aussi connoître & savoir acheter toutes sortes de nippes, comme linges, étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades, & autres choses nécessaires & utiles pour le service & propreté de la Dame. En un mot, elle ne doit presque rien ignorer de tout ce qui regarde & concerne l'adresse, la bienséance, & les divers ornemens du sexe.

Quand la Demoiselle est malade ou absente de la maison, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, recevoir & entretenir les gens de la suite des Dames qui viennent pour la voir.

Quoique dans cette qualité elle ait aussi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prévaloir, ni se rendre contraire, ni faire la fière envers les autres domestiques; bien loin de cela, elle doit toûjours tâcher de l'adoucir lorsqu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperamment sur ce qu'ils peuvent avoir fait de mal-à-propos, quand la chose n'est pas de conséquence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame, ni à la friponnerie. Ce faisant, une fille de chambre est aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empresse de lui rendre service, & jamais elle ne sort d'une maison, que le Seigneur ou la Dame ne lui fassent quelque bien, & ne l'établissent avantageusement pour le reste de sa vie.

FEN.

SE FENDRE ou S'OUVRIR. C'est un terme qui se dit des pêches, des prunes, &c. quand elles quittent bien leurs noïaux. La pêche se fend, le pavie ne se fend point; la prune de perdrigon bien mûre ne se fend pas bien net; la prune de diaprée, de rochecourbon ne se fend point du tout; les damas, les prunes d'abricots, &c. se fendent net.

FENOUIL, en latin *Fœniculum*. C'est une plante dont on distingue plusieurs especes. Il y en a deux qui sont principalement emploïées en Médecine. [La premiere est domestique, & on la nomme en latin *Marathrum*. La seconde est sauvage, & on l'appelle *Hypomarathrum*, à cause de sa grandeur.] Elles n'ont d'autre différence qu'en ce que l'une est plus petite que l'autre, quoiqu'elle ait les semences plus grosses.

Description. Le fenouil est une plante dont la tige est droite, canelée, creuse, & qui s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds. Ses feuilles sont d'un verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croissent à la cime de la tige, produisent des fleurs a cinq feuilles disposées en rose. A ces fleurs succedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, canelées sur le dos, aplaties de l'autre côté, d'une couleur noiratre & d'un goût âcre. Sa racine est longue, & grosse comme le doigt.

Lieu. On cultive cette plante dans les lieux secs & chauds, & principalement en Languedoc, d'où l'on apporte les semences de la petite.

Propriétez. Les feuilles & les semences de fenouil sont bonnes pour éclaircir la vûë & pour la fortifier; elles provoquent le lait aux nourrices, elles fortifient l'estamac & adoucissent les âcretez de la poitrine. La semence prise après le repas chasse les vents, aide à la digestion, & fait bonne bouche lorsqu'on la mâche. [On estime plus celle de Florence que l'autre, parce qu'elle est mieux nourrie & plus grossiere. Le fenouil contient beaucoup de sel & d'huile à demi exaltée, ce qu'on appelle esprit; de la terre & du flegme en quantité médiocre: la racine est apéritive; la feuille est bonne pour déterger la sanie qui vient aux yeux, & les plaies.]

Culture du Fenouil.

Le fenouil se multiplie de graine: on le seme au mois d'Avril; on en met dans les salades lorsque les jets sont encore tendres & nouveaux. Sa graine paroît au mois d'Août.

FENUGREC, en latin *Fœnugræcum*.

Description. C'est une plante fort connuë parmi les Apoticaires. Ses feuilles sont semblables à celles du triolet, dentelées tout autour. Ses tiges & ses branches sont fort menuës. Ses fleurs sont petites & blanches. Sa graine vient dans de petits cornets, courbez, longs, déliez, pointus, & de mauvaise odeur. Le fenugrec a quantité de racines menuës.

Lieu. On seme cette plante au mois de Mars dans un endroit gras, & on en trouve dans le Dauphiné ès montagnes d'Ambrun. Elle fleurit en Juillet.

Propriétez. Le fenugrec étant appliqué sur les apostumes chauds, il les enflamme davantage, il nettoïe, digere, amollit & résout. La graine dans de l'eau miellée, amollit les abscez internes; & prise avec un peu de miel elle tire dehors toutes les mauvaises humeurs des intestins, & appaise les douleurs intérieures. Sa décoction & la graine pilée, sont fort bonnes appliquées aux parties des deux sexes pour en ôter les douleurs.

Lorsque le fenugrec est encore verd, le piler avec du vinaigre & l'apliquer, est bon aux débilitez de la matrice, & aux ulceres dans les lavemens. Sa graine est admirable pour la dissenterie. Sa farine mêlée avec du souffre & du salpêtre, efface les lentilles du visage; elle est propre aussi aux apostumes qui viennent derriere les oreilles, aux gouttes des mains & des pieds: pêtrie avec du vin, elle mondifie les cancers. Sa décoction est bonne à faire boire à ceux qui ont la toux de long-tems, & qui ont la poitrine ulcerée, en y ajoûtant un peu de sucre.

FER.

FER. C'est un métal très-dur, difficile à fondre, & composé de sel vitriolique, de souffre épais & de terre, assez mal unis ensemble. On le tire des mines qui se trouvent en Europe, & principalement en Normandie, en Bourgogne, en Lorraine & en Allemagne. Après avoir lavé le fer pour en séparer la terre, on le fait fondre dans un fourneau, en le couvrant de charbon, d'argile & de cailloux, ou de castine, qui est une sorte de pierre à chaux sulphureuse, & qui aide beaucoup à le mettre en fusion. Ensuite on le fait couler dans des moules. C'est ce fer qu'on appelle *Guense* ou *Fer de fonte*.

Ce fer se rafine en le faisant fondre de nouveau, & l'agitant fortement avec une barre de fer à mesure qu'il se fond. Ensuite on le bat sur des enclumes pour le mettre dans sa perfection & le rendre capable de souffrir la lime.

Le fer reçoit plusieurs noms sous différentes formes. On l'appelle joles lorsqu'il est réduit en plaques fort minces. Les verges de fer sont formées avec du fer en barre, qu'on a fendu avec des rouës d'acier. On nomme fil de fer ou fil d'archal les verges de fer qu'on a rendu assez minces pour les faire passer dans de petits trous. On donne le nom de fer blanc à celui qu'on a réduit en plaques mince, & qu'on a étamé; on choisit le plus pur & le plus doux. C'est l'Allemagne qui nous fournit le plus beau. Enfin l'acier est un fer purifié & rafiné.

Propriétez du Fer.

Le fer est emploïé dans la Médecine. Quelques esprits acides qui servent au même usage que ceux du vitriol ordinaire, & la terre stiptique & astringente, guérissent le flux de ventre & les ulceres malins. Son saffran apéritif ôte les obstructions du foie & de la rate; par conséquent est propre à la jaunisse, à l'hidropisie, & à la retention des mois: celui qui est astringent est bon aux gonorhées, & aux flux hépatiques; sa rouille empêche la femme de concevoir, & arrête la perte de sang: mêlée avec du vinaigre, elle ôte les bourgeons qui viennent sur le corps, guérit les ulceres des paupieres, & mange la chair superfluë. L'eau dans laquelle l'on aura éteint du fer rouge, est bonne aux flux de sang, aux rateleux & aux bilieux.

Le machefer est encore fort en usage en Médecine; il demande quelque préparation, à cause qu'il est mêlé avec du charbon de terre dont se servent les forgerons qui travaillent sur le fer. Car ce machefer n'est qu'un fer écumeux, ou plûtôt les scories du fer mêlées avec du charbon de terre.

Préparation du Machefer.

Il faut le réduire en poudre subtile, le laver plusieurs fois pour en séparer le charbon de terre, & enfin le faire sechet.

Propriétez du Machefer.

C'est un reméde excellent contre les obstructions & les pâles couleurs. La

La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

L'acier est un fer qui est fort dur de sa nature, & quelquefois rendu tel par artifice. Il a les mêmes qualitez que le fer, & on le déguise en plusieurs façons.

Purification du Fer, ou maniere de composer l'Acier.

Le fer se purifie par le moïen des cornes & ongles des animaux, lesquelles on coupe menu, ou bien on les coupe en poudre grossiere, & on les méle avec du charbon de quelque bois léger, comme de saule, ou de tillot, mis en poudre, & on stratifie avec ce mélange des barres de fer dans des pots & fourneaux faits exprès. Et comme les ongles & les cornes des animaux contiennent beaucoup de sel volatil, ce sel par le moïen du feu pénétre par sa subtilité la substance du fer, & le réduit en acier; ainsi on peut voir qu'entre le fer & l'acier il n'y a aucune différence, sinon que l'acier est un fer plus pur que le fer commun, & c'est pour cela qu'il rafraichit davantage; au lieu que le fer commun ouvre & échauffe plus, parce qu'il est muni de parties sulphureuses qu'on lui fait perdre en le purifiant lorsqu'il est converti en acier. Il vaut mieux pour l'usage de la Médecine se servir de celui qui est purifié, que d'emploier le commun.

Quelques-uns veulent qu'on donne à l'acier le nom de *Chalybs*, parce qu'il vient d'une Ville de l'Assirie appellée Chalibone, où l'on fait de très-bon acier. Mais celui de Damas l'emporte par dessus toutes les autres: cela se voit par expérience; car les épées de Damas coupent le fer même.

Au reste, l'acier est fort en usage dans la Médecine; mais pour en voir de merveilleux effets & des plus assûrez, il faut qu'il soit préparé spagiriquement, & pour lors on l'appelle *Crocus Martis*; c'est-à-dire, *Saffran de Mars*, tant a cause de sa couleur qui tient de celle du Saffran, qu'a cause de l'acier ou du fer qui est attribué a Mars.

On le prépare en deux façons; savoir, communément & spagiriquement en dernier lieu; c'est-à-dire, suivant qu'il se pratique ordinairement par les Chimistes a l'aide du feu.

Mais pour la maniere dont on le prépare ordinairement chez les Apoticaires, on prend de la limaille d'acier, on la lave dans le vinaigre, suivant le conseil des Arabes, puis on la fait secher sur une tuile chaude, ou au soleil ardent. Cette limaille étant seche, on la broie derechef, après l'avoir encore lavée dans le vinaigre, puis on la fait secher comme auparavant, ce qu'on recommence jusqu'à sept fois.

Proprietez de l'Acier communément préparé.

L'acier ainsi préparé, a la faculté de fortifier le foie & la rate, & d'ouvrir les obstructions qui sont dans les visceres; c'est pourquoi il remédie aux pâles couleurs.

Quant aux facultez que peut avoir le saffran de Mars, il y en a particulierement de deux sortes; savoir, l'astringent & l'apéritif; mais outre les préparations qu'on donne au saffran de Mars astringent, les suivantes ne sont pas a mépriser. La premiere, est en mettant des verges ou petites barres d'acier au fourneau a feu de reverbere, afin que la flâme attenuant la surface de l'acier, elle produise comme une espece de saffran très vermeil; ce qui se peut faire pendant l'espace de douze heures. Aiant ôté les verges du feu, & les aïant laissé réfroidir, on secouë avec un pied de liévre la poudre qui y est adhérente.

La seconde, est de prendre une demi livre de limaille d'acier lavée, l'étendre dans un vaisseau bien ample sur une tuile ou lame de fer, & le mettre au feu de reverbere l'espace de quarante-huit heures; étant ôtée du feu, il y faut verser environ dix ou douze pintes d'eau de fontaine, & laisser le tout en digestion un jour entier; après quoi il la faut vivement agiter & remuer, & aïant séparé par inclination l'eau trouble, on la laisse rasseoir durant six ou sept heures. Alors on passe l'eau claire & nette par le filtre, & on trouve au fonds du vaisseau un saffran de Mars très-subtil, & dépouillé de toute faculté apéritive.

Proprietez du Saffran de Mars.

C'est un excellent corroboratif pour les maladies où la faculté retentrice & débilitée est relâchée, comme celle de l'estomac en la lienterie; des intestins en la diarrhée & dissenterie; du foie au flux hépatique, & autres évacuations immodérées des mois, des fleurs blanches & des hémorroïdes. Mais on n'en doit jamais user qu'après les remédes universels.

Sa dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un scrupule, & cela dans quelque liqueur appropriée au mal & a la partie, ou bien avec de la conserve de roses.

Préparation du Saffran de Mars apéritif.

Pour préparer le saffran de Mars apéritif, on prend de l'acier ardent & enflammé au feu de reverbere, ou de fusion jusqu'a être blanc, auquel on frotte une bille de souffre au-dessus d'un vaisseau plein d'eau, & on voit l'acier se fondre aussi-tôt, & tomber avec le souffre dans l'eau, en forme de petites boules, lesquelles sont si friables, qu'elles peuvent se pulveriser entre les doigts.

Cela fait, on réduit ces petites boules en une poudre très-déliée, ajoûtant égale portion de souffre pulverisé & passé par le tamis, mêlant le tout exactement, & l'étendant sur une lame de fer, ou dans un pot de terre: on le met au feu de reverbere vingt-quatre heures durant, & à la fin on voit l'acier réduit en poudre violette. qu'il faut derechef pulveriser subtilement, & verser par dessus de l'eau de fontaine, à la hauteur de cinq ou six travers de doigts. On agite le tout, on verse l'eau trouble dans quelque vaisseau net, & on la laisse rassoir pendant quelques heures. Alors il faut séparer par la languette l'eau claire & nette, & la reverser sur les premieres feces, qu'il faut remuer comme dessus, réïterant cela si long-temps que l'eau trouble versée à plusieurs fois, & derechef séparée, aura laissée une suffisante quantité de saffran très-subtil & impalpable. Enfin pour la derniere fois, il faut faire évaporer l'eau trouble, & il reste le saffran de Mars apéritif préparé comme il faut, avec son esprit vitriolé, qu'il s'est conservé après la calcination réïterée, les fréquentes ablutions & évaporations.

Proprietez du Saffran de Mars apéritif.

Ce saffran de Mars apéritif est propre aux grandes & rebelles obstructions du mesentere, du foie & de la rate, qui fait venir les pâles couleurs, & aux obstructions des veines de la matrice, qui causent la suppression des mois.

Sa dose est d'un demi scrupule dans quelque liqueur convenable, ou mélé avec quelque opiate, conserve ou tablette, gardant les circonstances, avant l'usage des remédes généraux, & la continuation suivant la grandeur du mal, qui peuvent obliger quelquefois à s'en servir pendant deux ou trois semaines. Il faut se promener après l'avoir pris l'espace d'une heure ou deux, & boire par dessus quelques cuillerées d'une liqueur apéritive, en cas qu'on le prenne en forme solide.

FER A CHEVAL, en latin *Ferrum equitum.*

Description. C'est une plante rare, qui a les feuilles comme la petite *Securidaca*, creuses à la cime, faites en cœur, & divisées par une ligne courbe. Sa fleur est légumineuse. Elle laisse après elle des gousses longuettes, plattes, ouvertes du côté d'en bas par des courbes, comme si elles étoient pleines de trous; toute la circonférence ressemble assez bien à un fer de cheval, d'ou elle a pris son nom. Ses tiges sont anguleuses & canellées. Elle jette plusieurs branches de tous côtez. La graine qui sort des gousses est faite en croissant, ce qui lui a donné le nom de *Lunaria minor.*

Lieu. Cette plante croit sur les hautes montagnes, dans les lieux pierreux & maigres, proche de Montpelier, sur la montagne du Puis-Domme en Auvergne. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. Le fer à cheval a les mêmes vertus que la petite *Securidaca*, comme il en a la figure. Il est estimé propre pour les blessures, pour fortifier l'estomac, pour résister au venin, & pour lever les obstructions. On s'en sert intérieurement & extérieurement.

FERMENTATION. C'est un mouvement intérieur causé par des esprits, qui cherchant issuë pour sortir de quelque corps, & rencontrant des parties terrestres & grossieres qui s'oposant à leur passage, font gonfler & rarefier la matiere jusqu'à ce qu'ils en soient détachez.

La fermentation se fait dans plusieurs matieres solides ou liquides. Il y en a qui fermentent & bouillonnent même, sans qu'on y ajoûte rien, tels sont le vin, la bierre, le cidre. La pourriture de la plûpart des corps n'est excitée que par une fermentation. Si l'on serre du foin qui n'est pas bien sec, il fermente, il se pourrit, & s'échauffe considérablement. Cette chaleur se fait remarquer encore fort sensiblement dans le fumier.

Il y a des liqueurs, qui étant mêlées ensemble excitent une prompte fermentation; elles s'échauffent & produisent quelquefois de la flamme. Il est nécessaire que l'une des liqueurs soit acide & l'autre alkaline.

Le mélange de l'eau forte avec l'huile de tartre faite par défaillance, excite une forte fermentation, accompagnée d'une multitude de petits jets d'eau qui s'élevent vers le milieu de la surface de la liqueur. Il se forme en même tems un sel qui se précipite au fond du verre.

Pour produire des flammes par une fermentation, il faut mettre dans un verre de l'huile de gérofles, & de la poudre à canon, & mettre dans un autre verre autant d'eau forte rouge, ou d'esprit de nitre bien pur, que d'huile, puis le verser dessus l'huile de gérofles. Alors il se fait une fermentation accompagnée de flammes, & la poudre à canon prend feu. Il se forme aussi des charbons ausquels on peut allumer des allumettes.

FERMIER. *Voïez* RECEVEUR.

FERTILITE'. *Prédiction de la fertilité ou stérilité de toutes sortes de semences.* Si vous voulez avoir une prédiction de la fertilité ou stérilité de toutes sortes de semences, tant sémées qu'a semer, vous procedetez en cette maniere. Vingt ou trente jours avant que la canicule paroisse, vous semerez un peu de chaque semence bonne & fraiche; c'est-à-dire, nouvelle, pour en faire un essai en un lieu bien préparé, laissant quelque espace entre elles, & quelque marque pour les reconnoitre; & si l'air est trop chaud, vous l'arroserez en tems propre. Cela fait, vous considérerez diligemment, l'avant-chien étant passé, laquelle des semences est saine & sauve, vigoureuse, non lesée, & est demeurée entiere, & lors vous prédirez que celle-là sera fertile & abondante; mais celle qui n'est pas sortie, ou bien qui a jetté une plante flasque & langoureuse, vous la jugerez inutile & stérile; car c'est une chose certaine que le brûlant signe de la canicule gâte & perd quelques semences, les autres non. Par ce moïen on pourra prédire que l'année sera bonne ou mauvaise pour chaque sorte de semence. Misauld l'a tiré du Zoroastre, & il est vérifié par l'expérience des Egyptiens.

FERULE, en latin *Ferula.*

Description. C'est une plante qui pousse une tige haute, le plus souvent de trois coudées, ou de sept à huit pieds. Elle est pleine de nœuds, d'où il sort des feuilles & des branches. Les feuilles sortent deux à deux, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre: elles envelopent presque toute la tige comme celles des cannes; elles sont grandes, molles & fort découpées, & presque menuës comme des cheveux; celles d'en bas près de la terre sont les plus grandes, & vont en montant en décroissant. La fleur est jaune. La graine est brune. Elle n'a qu'une racine, qui est fort profonde en terre.

Lieu. Cette plante croit dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey proche Bellay.

Proprietez. La moëlle de la plante verte prise en breuvage, est propre pour ceux qui crachent le sang, & contre la morsure des viperes: prise avec du vin & étant mise dans le nez, elle arrête le sang qui en coule.

FEU.

FEU. C'est un terme de Chimie, qui se dit des dégrez de la chaleur

teur, qui servent à faire les Operations. Ainsi on appelle feu de digestion le fumier, qu'on nomme autrement ventre de cheval, dont la chaleur est telle qu'on ne sauroit tenir la main dans le milieu d'un grand tas de fumier rechauffé, ni souffrir dans la main une verge de fer qu'on y aura introduite & tenuë quelques momens.

Le second feu est celui du bain marie, &c. *Voïez* BAIN.

Le troisiéme est le feu nud ou immediat, qui est le feu ordinaire qu'on applique sous le vaisseau.

Le quatriéme est le feu de lampe, qui est moderé & égal, qu'on peut augmenter par la grosseur & le nombre des meches qu'on allume. C'est le feu qui sert aux Emailleurs.

Le cinquiéme est le feu de rouë qu'on allume en rond autour d'un creuset qu'on approche peu-à-peu auour du vaisseau pour l'échaufer également.

Le sixiéme est nommé de supression qui se donne lorsque non seulement on environne le vaisseau, mais aussi lorsqu'on le couvre tout-à-fait de charbons allumez dont on augmente la force suivant le besoin.

Le septiéme est le feu de reverbere clos, qui se fait dans un fourneau, ou non seulement il frape le vaisseau, mais encore il se reflechit & le refrape pardessus & tout autour. Il y a le feu du reverbere ouvert qui se fait dans un fourneau qui n'a point de couverture.

Le huitiéme est le feu de flamme ou de fusion, qui se fait pour la fusion ou calcination des métaux & mineraux. On l'appelle aussi feu d'atteine.

Le neuviéme est celui des grandes verreries qui sert à vitrifier les cendres des plantes, les sables & les cailloux, parce qu'il est plus violent que tous les autres.

Le feu olympique, est celui des raions du Soleil qu'on ramasse avec des miroirs ardens.

On dit *feu gradué* quand on le donne par degrez, c'est-à-dire, lorsqu'on ouvre ou ferme les registres ou trous qu'on fait exprès dans les fourneaux pour augmenter ou diminuer la violence du feu. *Voïez* DISTILLATION.

FEU VOLAGE. *Reméde contre le feu volage.* Prenez de la décoction de Mauve, de Patience, d'Oseille & de Fenugrec avec du fort Vinaigre.

II. Prenez de l'huile de Tartre, de Froment, de fleurs de Sureau, ou de Foin.

FEU ARTIFICIEL. Prenez une caisse à Sucre ou un demi tonneau, faites dix ou douze trous au fond, puis jettez-y trois ou quatre boisseaux de paille d'Avoine coupée menu comme pour donner aux Chevaux; aiez ensuite un demi boisseau d'Orge mesure de Paris, c'est-à-dire, dix ou douze livres, faites-le tremper pendant trois jours dans de l'eau chaude, puis coulez-le par un linge, laissez-le égouter, mettez-le sur votre paille en un tas, que vous laisserez jusqu'à ce que vous sentiez avec la main qu'elle est échaufée; vous entretiendrez cette chaleur en jettant dessus de l'eau chaude en façon d'arrosoir, environ un demi septier de trois en trois jours, vous pourrez avoir beaucoup de curiositez pendant l'Hiver par ce secours.

FEVE. C'est un nom qui est commun à plusieurs sortes de plantes.

FEVE appellée en Latin *Faba* ou *Phaseolus sativus.*

Description. Ses tiges sont quarrées, creuses en dedans, elles s'élevent à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles sont rangées par paires. Ses fleurs sont légumineuses, de couleur blanche, marquée de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre. A ces fleurs succedent des gousses composées chacune de deux cosses, dans lesquelles on trouve quatre ou cinq grosses féves aplaties. Sa racine est longue & garnie de fibres.

Lieu. On seme les Féves dans les bons tertoirs. Elles fleurissent en Juillet.

Proprietez. Les Féves vertes sont froides & humides, elles resserrent, nettoient, resolvent, dessechent, & engraissent: elles rendent la chair molle, & enflent le ventre; leur trop grand usage rend stupide, & cause de facheux songes. Leur décoction empêche la pierre & les defluxions sur la poitrine. L'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour decrasser & adoucir la peau.

FEVE nommée Faseole de couleur.

Description. Sa feuille est semblable à celle du Lierre, quoique plus tendre. Sa tige est menuë, & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisins: Elle devient si grande qu'on en couvre les tonnes & les pavillons des Jardins. Ses gousses sont semblables à celles du Fenegrec, quoique plus longues & plus bossuës. Sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs, & jaune pour la plûpart.

Lieu. On seme cette plante dans tous les Jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. La graine de cette Feve mangée avec de la viande est venteuse & beaucoup plus difficile à digerer que les Faseoles ordinaires. Elle engendre beaucop de sperme & incite à l'amour. Les gousses étant tendres, se mangent en salade: Elles lâchent le ventre, provoquent l'urine & causent de facheux songes.

FEVE SAUVAGE, dite en Latin *Aracus.*

Description. Cette Féve rampe par terre, elle pousse une tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne differe pas beaucoup de celle des Pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent. Ses fleurs ne sont pas grandes, elles ressemblent à celles de l'Orobe, d'où naissent des grousses qui ressemblent à celles des Pois, mais plus petites, au dedans desquelles se trouve une graine rude, ronde, & de couleur noirâtre.

Lieu. Cette plante nait communément dans les Blés. Elle fleurit en Juin, & est mûre en Juillet & en Août.

Proprietez. La Feve sauvage est abstersive & resolutive: Elle nettoie les premieres voïes & purge par le bas.

FEVE LUPINE. *Description.* Elle a les feuilles comme les Pois chiches, & il en nait onze sur chaque rameau. Ses tiges sont souples & menuës. Ses fleurs, purpurines, claires comme celles des Pois, quoique moindres: d'où sortent des gousses cornuës, plattes & pointuës, elles ont une graine amere & toussâtre comme l'herbe. Elle n'a qu'une racine blanche & cheveluë.

Lieu. Cette plante croît dans les Blés. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. La Feve lupine est d'un goût amer, elle est abstersive, & desopilative: Elle est bonne à l'estomac. La farine de sa graine nettoie les blessures & les ulceres: mélée avec du Miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches du visage.

FEVE DE BOUC, appellée en Latin ISOPIRUM.

Description. Quelques-uns appellent l'*Isopirum* Phaseole, parce qu'il lui ressemble fort, & que la feuille qui est semblable a l'Anis, se recourbe en maniére de tendron de Vigne; a la cime de sa tige il y a certains petits chapiteaux remplis d'une graine qui a le goût de Nielle ou *Melanthium.*

Lieu. Cette plante croit dans les collines rudes. Elle fleurit en Mai, & en Juin la semence est mûre.

Proprietez. La graine de la Féve de Bouc bûë avec de l'Hydromel, est bonne à la toux, & a toute autre maladie de la poitrine; elle est très propre à ceux qui sont travaillez du foie, & a ceux qui crachent le sang.

FEVE D'EGYPTE.

Description. C'est une plante qui produit de grandes feuilles. Sa tige est grosse d'un doigt, haute d'une coudée. Sa fleur est de couleur de rose, deux fois plus grande que celle des Pavots, elle laisse des gousses qui ressemblent aux nids des Guêpes, aux trous desquelles sont les Féves, qui paroissent quelquefois sur leur couvert comme des vessies qu'on voit sur l'eau, sa graine est plus grosse que celle de la canne qu'on nomme *Colocapo.*

Lieu. Cette plante nait en Egypte, en Asie, dans les lacs, & encore en Italie.

Proprietez. Comme ses fleurs sont plus grandes que les nôtres, aussi elles engendrent plus d'humiditez & de superfluitez: elles sont pourtant utiles à l'estomac & à la dissenterie, & étant astringentes, de la décoction des gousses dans du Vin est encore meilleure. On mange la racine aussi bien que les Féves.

Il y encore une autre sorte de Féves qu'on appelle communément à Paris Féve de Marais, elles sont fort en usage dans les cuisines, on les distingue aisément des autres; car elles sont assez grosses, & assez longues, de figure ovale, rondes par un bout, & applaties par l'autre, avec une raie noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celle des Haricots qui sont une espece de Feves pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, aiant une raie noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féveroles de Venise n'en sont differentes que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverse couleur. Il y en a d'une espece fort petite: tout le monde sait que les unes, & les autres viennent dans des cosses.

Maniere d'aprêter les Féves de marais.

Prenez des Féves dérobées, passez-les au Beurre ou au Lard avec un peu de Persil & de Ciboulette. Cela fait, mettez-y un peu de Créme, assaisonnez le tout avec prudence, faites-les cuire ainsi a petit feu dans une casserole, & si-tôt qu'elles seront cuites, servez-les.

II. Pour le commun, on prend des Féves les plus grosses, & lorsqu'elles sont prêtes à jaunir, on leur ôte la peau qu'on nomme communément la robe. Cela fait, on les met cuire avec du Beurre, de l'Eau, du Sel, & de la Sariette; & si-tôt qu'en les maniant, on sent qu'elles font la pâte, c'est signe qu'elles sont cuites, & c'est aussi pour lors qu'on doit les dresser.

Maniere d'aprêter les Feves ou les Haricots.

Faites-les bouillir dans de l'eau, puis retirez-les pour les passer à la poéle dans du Beurre, assaisonnez-les de Sel & de Poivre & d'un filet de Vinaigte, ou bien de la Crême douce pour en épaissir la sauce.

Culture des Féves.

Il y a trois sortes de grosses Féves, celles que l'on nomme à Paris Féves de marais, qui sont larges, plattes, & de couleur fort blonde: les autres sont plus petites, fort semblables aux premiéres, mais elles sont plus rondes: les troisiémes sont encore plus petites & toutes differentes des premiéres, d'autant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeâtre; ce sont de ces Féves que l'on donne aux Chevaux, & que l'on fait moudre pour les emploier en plusieurs besoins.

On ne veut traiter ici que de la maniére de gouverner les plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur, & on dira que les opinions sont bien diverses pour le tems & la façon de les semer.

Quelques-uns les sement dès l'Avent, & tiennent qu'ils en ont des premiéres bonnes à manger: d'autres attendent jusques à la Chandeleur, ou au mois de Février, & les autres veulent que les gelées soient entierement passées, avant que de se mettre à cet ouvrage. Chacun a ses raisons particulieres, & disent que c'est à cause des Pucerons qui en mangent la cime quand elles sont en fleur. Pour moi qui ai toûjours recherché le plus certain, j'attends que les gelées soient passées, & je fonde ma raison sur ce que la saison amene tout. Ce n'est pas que je vous veuille dissuader d'en semer dans l'Avent, & au mois de Février, mais je vous conseille d'en faire peu, reservant la plus grande quantité quand les gelées seront passées; d'autant que comme il est necessaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus basse que vous aiez, elle sera mal en labeur aux deux premiers tems à cause qu'elle retient & garde plus son eau que les terres legeres.

Avant que de semer les Féves, vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines; vous les mettrez tremper un jour ou deux dans de l'eau ou plûtôt dans le jus de fumier, elles renfleront extrémement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours. On en tire encore un autre avantage, c'est que ne séjournant pas long-tems dans la terre sans lever, la vermine aura moins de tems de les endommager, & de plus aiant trempé

dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les semer il faut que la terre ait été labourée avant l'Hiver, & nettoïée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge sur le dos de laquelle & non pas au fonds, vous placerez vos Féves à demi pied ou un peu plus, l'une de l'autre; puis après vous ferez une seconde jauge, & de la terre que vous en leverez, vous couvrirez vos Féves, puis une troisiéme; & sur cette troisiéme vous placerez des Féves comme à la premiére: ainsi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des Féves: il faut être curieux de mener la jauge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler & rogner sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres qui après avoir bien labouré & dressé leur terre, la divisent par planches, & les sement au plantoir; mais l'autre maniére me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus émiée, ou meuble, ou pelle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs Païs, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerés promptement sans les endommager: & quand elles seront déja grandes, vous remarquerés que les Pucerons ou Mouchrons paroîtront au coupeau de leur tige, s'attachant à la partie la plus tendre, alors vous les rognerés, emportant les Pucerons avec le plus tendre, & le boût de la tige où ils sont attachez.

Vous mettrez ces rogneures dans quelque boisseau pour être jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelqu'autre lieu éloigné de vos Féves; car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir des gousses par toutes les planches; & quand vous aurez entierement dépouillé quelque plante, vous la couperez près de terre, afin qu'elle pousse de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Pour avoir la semence vous laisserez bien secher la plante sur le pié, jusques a ce que les gousses & la tige soient toutes noires, vous les arracherez pendant la grande chaleur du jour, vous les ferez battre au fleau à petits coups, & vous les ferez vanner à votre commodité.

Le foarre ou chaume que vous en tirerez, ne sera point jetté au feu pour être brûlé, quoique la cendre en soit très-bonne, mais on le mettra pourrir avec les fumiers pour les ameliorer. Si vous voulez bien amender de la terre, semez-y des Féves, & quand elles commenceront à défleurir, labourez le tout ensemble, terre & Féves, sans songer à la perte qu'il y peut avoir: car cette maniére de fumer est un merveilleux amendement.

Il se trouve des grosses Féves qui sont d'un rouge brun, mais elles ne sont pas si délicates que les blondes.

Culture des Féverolles.

Les petites Féves de Haricot, ou Callicot, ou bien Féves rottes, sont deux especes, de grandes blanches & de colorées, parmi lesquelles il y en a aussi de blanches, mais plus petites & plus rondes que ne sont les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les semerez en quelques planches à part, quatre rangées a chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramer, que si elles étoient semées en confusion. Vous en destinerez quelques unes pour en manger en vert, en la llant les autres pour les manger seches, & pour la semence: Quand vous les cueillerez, vous prendrez garde de ne point offenser ni rompre la tige, afin qu'elle produise jusques a ce qu'elle seche sur le pied.

Les colorées, qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein gueret frais labouré, que l'on hersera sans y apporter d'autre soin qu'aux grains qui sont en plein-champ, sinon que huit ou dix jours après qu'elles seront levées il est bon de les biner, après quoi il n'y faut plus toucher jusques à ce qu'elles jettent des trainasses, ce qu'elles font au commencement de Juillit, alors il faudra les rogner ou châtrer, pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige; & pour éviter que deliant les unes aux autres par trop son ramage elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessus, au lieu de mûrir.

Ces sortes de Féves ne demandent pas une terre si forte que les Féves de marais, elles en aiment mieux une qui soit sablonneuse.

Elles veulent être semées au commencement du mois de Mai, & arrachées à mesure que les plantes sechent, les faisant battre au fleau, comme on a dit ci-devant aux Féves de marais.

Car si vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre secher, ce qui feroit un grand embarras si vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui sont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & sont long-tems à toûjours porter, il sera bon de cueillir les gousses que vous verrez être seches, à cause qu'elles ne mûrissent pas toutes en même-tems, & qu'il en peut arriver deux inconveniens: le premier est qu'étant mûres la gousse s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laisseroit tomber les Féves qui sont dedans. Le second, c'est que s'il venoit de grandes pluies le parchemin de la gousse étant mouillé, il s'attacheroit aux Féves, par une certaine glu qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les Féves par un moisi qui les tacheroit, & les rendroit desagréables à la vûë, & encore plus au manger, outre que l'on seroit obligé de les écosser a la main, ce qui feroit perdre beaucoup de tems. Vous tirerez toutes les noires, & toutes elles qui seront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuisant elles teignent le bouillon.

Vous ferez état des rouges par dessus toutes les autres, à cause de leur delicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoiqu'a Paris elles soient le plus en estime.

Culture des Feves Couleur de Feu. Il y en a de deux sortes, l'une est noire, & plus petite, & la fleur aussi de la moitié, l'autre est violette avec des barres plus grosses, la fleur est plus colorée. Pour en avoir de la fleur, ce qui est fort difficile, il faut avoir soin de laisser fleurir les premiéres, & leur couper la pointe du bouquet, parce qu'autrement elle ne graine point, au lieu qu'en la coupant vous faites qu'elle nourrit la graine de la substance qu'elle emploioit à nourrir la fleur; elle se seme, se plante, & se cultive de la même façon que les Capucines ou Cresson d'Inde, dont on a parlé dans l'Article des Capucines.

FEUILLANTINE. *Maniere de faire une Feuillantine.* Mettez dans une écuelle la grosseur de deux Oeufs de Crême de Pâtissiers, un quarteron de Sucre en poudre, un jaune d'Oeuf crud, & une pincée de Raisins de Corinthe, autant de Pignons, & d'écorce de Citron confite coupée bien menu, un ou deux Macarrons écachez bien menus, un peu de Canelle en poudre, & de bonne eau Rose: il faut delier ensemble toutes ces choses avec une gache ou cuillere d'Argent, ajoûtez quelques goutes d'eau de flurs d'Orange ou de jus de Citron, il faut peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrediens, vous pouvez composer l'apareil seulement avec de la Crême de Pâtissier, de la Mie de pain blanc, ou de Biscuit écaché, un peu de Raisins de Corinthe, du Sucre, un peu de Canelle, & quelques goutes de jus de Citron.

L'apareil étant fait, vos deux Abesses de pâte feuilletée de la grandeur & de l'épaisseur d'une petite assiette, mettez sur un morceau de papier une des Abesses sur laquelle verserez l'apareil que vous étendrez un peu avec la gache; puis vous mouillerez un peu le bord de l'Abesse, & ensuite vous la couvrirez de l'autre Abesse ou feuille de pate. Il faut assembler soigneusement le bord de deux Abesses l'une avec l'autre, en façon d'une tarte, & mettre la feuillantine au four, qui sera cuite en demi heure ou environ.

Lorsque cette piéce de four sera presque cuite, poudrez-la de Sucre, & l'arrosez de quelques goutes d'eau Rose, ou plutôt d'eau de fleur d'Orange, puis remettez-la au four un peu de tems pour faire glacer le Sucre; & l'aiant retirez du four cette derniere fois, il faudra la poudrer encore de Sucre.

On peut dresser & faire cuire une feuillantine dans une tourtiere: on en peut aussi faire de petites & de telle grandeur qu'on voudra.

FEUILLE. C'est une production des plantes. On en peut distinguer de deux sortes, les feuilles de la plante qui sont ordinairement vertes, & les feuilles de la fleur qui la composent & qui prennent differentes couleurs. Il y a des feuilles d'Arbres qui sont utiles. Les feuilles de Meurier blanc servent à nourrir les Vers à soie. On donne aux Bêtes à Corne des feuilles vertes de Vigne & d'Orme pour leur servir de nourriture. En général toutes les feuilles d'Arbres sont bonnes à faire du fumier, on les ramasse, on les met en un monceau, & on les laisse pourrir. Elles font un fumier qui rend la terre fertile.

Feuille de Sauge. C'est une espece de Pioche qui est pointuë par le bout, & qui s'élargit un peu en approchant du manche. Il y en a d'autres qui sont plattes a l'endroit où la feuille de Sauge est pointuë, & s'appellent d'un seul nom de Pioche. Les feuilles de sauge sont propres à fouiller dans les fonds pierreux, & les pioches sont bonnes à fouiller dans les terrois qui sont simplement durs sans être pierreux.

FEVRIER. C'est le deuxiéme mois de l'année qui commence par le mois de Janvier. Il a ordinairement vingt-huit jours, mais on en compte vingt-neuf dans les années Bissextiles, ce qui arrive tous les quatre ans. Le Soleil entre dans les Poissons vers le vingt de ce mois.

Ouvrages à faire dans le Jardin au mois de Février.

On fait presque les mêmes choses que dans le mois de Janvier.

On seme l'Oignon, le Pourreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Féves de marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle. On supose que la terre n'est pas gelée, ni couverte de neige.

On replante les Laituës à coquille semées dès l'Automne à la faveur de quelque bon abri, pour les faire pommer sous cloche, & sur tout les Laituës à crêpe-blonde qu'on a semées en Janvier.

Dans la nouvelle Lune de ce mois l'on doit semer des Raves, adis ou Raiforts, Aspergers, & planter des Houblons.

On fait encore des couches de fumier chaud en pleine Lune, il faut semer des Violiers marbrez afin qu'ils montent la même année, des Violiers quarantins, afin que la graine puisse mûrir, on seme encore des Oeillets.

Semez encore des Chous fleurs, avant que la Navette soit en fleur, autrement ils se changent en Chous raves, & pour les Chous fleurs, on en peut manger par ce moien avant l'Hiver, c'est encore un tems propre à faire des couches pour semer des Melons en de bons endroits.

Vers la fin du mois on seme du Pourpier sous cloche, le Pourpier doré est trop delicat pour être semé avant le mois de Mars.

On replante des Concombres & des Melons sous couche en cas qu'ils soïent assez forts.

On seme les premieres Chous pommez, & on replante ceux qu'on avoit semez dès le mois d'Août.

On peut encore semer toutes sortes de Legumes vers le même tems, comme Pois goulus, Pois verds, Féves, Haricots, ou bien l'on peut encore attendre la basse Lune de Mars.

On doit aussi semer des Laituës, du Cerfeuil, du Persil, pour en manger promptement, parce qu'autrement ils montent tous en graine.

On seme encore la Nicotiane sur des couches, aussi bien que des Melons, pour être ensuite transplantez en pleine terre.

On fait des Couches pour les Raves & les petites Salades, & pour tout ce qu'il faut replanter en pleine terre.

On rechause les Asperges.

On retient les rechaufemens des Fraisiers qui sont sur couches, afin d'avoir des Fraises de bonne heure.

On fait des labours, si la saison est douce & le permet.

Le vingt-sept de la Lune de ce mois, précisement autant qu'on le

le peut (ce qui arrive toûjours, quinze, seize, dix-sept & dix-huit jours avant Pâque ou environ) il faut tailler les arbres, couper les greffes, & en même-tems couper les branches qui offusqueroient les arbres à l'avenir. Pour faire des arbres à haute tige, il faut seulement garder les greffes jusqu'aux dix, onze & douze de la Lune de Mars, ce qui arrive toûjours pendant la Semaine Sainte, & il faut greffer sur des étalons sauvages, le fruit d'Eté, & celui d'Hiver sur celui d'Hiver.

Pour faire des arbres qui branchent dès le pied, que l'on appelle ordinairement, nains ou buissons, il faut garder les greffes dans la terre ou en un coin où le Soleil ne donne pas jusques au vingt-sept de la Lune de Mars, ce qui arrive toûjours la semaine d'après Quasimodo ou environ: mais ce n'est pas tout, car il ne faut greffer que sur des Pomiers doux de Saint Jean, ou de Paradis pour des Pommes, moiennant quoi on éleve des arbrisseaux qui portent peu de bois, & beaucoup de fruits.

Et c'est la raison pour laquelle ceux qui veulent édifier leurs arbres nains sur des sauvageons ne réüssissent pas, à cause de la trop grande quantité de bois qu'ils poussent qui ne se peuvent reduire à la taille, & cette vérité n'est connuë qu'aux fins connoisseurs, qui par leur expreience l'ont découvert.

Il faut couper les greffes sur les droites branches de l'arbre, & en tirant de l'Orient au Midi, & qu'il y ait du bois de deux ans.

Pour faire provision d'étalons, il faut coucher les Coignassiers, & buter les branches qui ne manqueront point de jetter des racines, & ce seront autant d'étalons qui se pourront separer au mois de Novembre suivant pour être transplantez.

On peut encore couper fort heureusement les branches de Coignassiers où il y a de petites bosses pour en faire des boutures, & ce sont les meilleurs étalons pour les buissons Poiriers; le tout se pratique de la même maniére qu'avec le Pommier de paradis.

C'est aussi le vingt-septiéme de cette Lune qu'il faut pour le plûtot tailler la Vigne, car si l'on pouvoit tout faire en même-tems, il faudroit pour s'assurer contre les gelées, attendre toûjours de tailler les Vignes après Pâques, je veux dire vers le vingt septiéme de la Lune de Mars.

On taille encore les Framboisiers, les Rosiers, les Groseliers & les Noisetiers; & pour avoir des Framboises en Octobre, au lieu de les tailler, il les faut couper absolument par le pied, par la raison que ce qui poussera au Printems se trouvera tendre dans les tems que celles qu'on n'aura pas coupé par le pied porteront leur fruit, & qu'elles porteront le leur dans le tems que les autres secheront sur terre.

Il faut piocher les arbres au pied, & mettre auparavant par dessus l'épaisseur d'un demi doigt de colombine, ou du fumier de cochon.

Recolte du mois de Février.

On n'a dans ce mois-ci que ce que l'on a conservé dans la serre, & ce qu'on a peu obtenir de la terre par le secours des couches & des rechaufemens; c'est-à-dire, les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges.

F I C.

FICHER DES E'CHALAS. C'est un terme de Vigneron, qui signifie faire entrer un échalas au pied d'un cep de Vigne pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du Raisin & des feuilles feroit tomber à bas, & peut-être éclater & rompre; & comme les Jardiniers ont de la Vigne dans leurs Jardins, par exemple, quelques pieds sur le bord du labour, ils ont aussi besoin d'y ficher des échalas.

F I E.

FIEL. Ce n'est autre chose que la bile contenuë dans la vesicule du fiel des d'animaux. En Medecine on se sert du fiel de quantité d'animaux, entr'autres selon Dioscoride, de celui de Scorpion de mer, de la Barbuë ou Rat de mer, de la Tortuë de mer: de l'Hyene, de la Perdrix, de l'Aigle, de celui d'une jeune Poule blanche, de Chevre sauvage, de Taureau, de Brebis, d'Ours, de Bouc & de Porc.

A parler en général des proprietez du fiel des animaux, au raport du même Dioscoride, tout fiel est chaud & âcre, toutefois les uns le sont plus que les autres; le fiel lâche le ventre, & particulierement celui des petits enfans, on leur fait un supositoire de laine qu'on trempe dans le fiel. Galien parlant du fiel, dit que c'est la plus chaude humeur qui soit dans les animaux; & Mathiole, après avoir raisonné sur les differences de leur temperament, conclut que plus ils sont clairs & subtils, moins ils sont chauds.

Quant à la préparation des fiels pour les conserver, Dioscoride dit encore qu'il faut lier bien serré l'orifice de la vessie du fiel, & la mettre en eau bouillante, l'y laissant un petit demi quart d'heure, après quoi il la faut faire secher en un lieu qui ne sente point le renfermé.

Pour ce qui est du fiel qu'on veut préparer pour les yeux, l'aiant lié, comme dessus, dit le même Auteur, on le met en un vase de verre, dans lequel il y a du Miel, attachant à l'orifice dudit vase le filet avec lequel est lié la vesicule du fiel, & aiant bien bouché ce vase, on serre le tout pour s'en servir au besoin.

LE FIEL de Bœuf sert à la dureté de ventre & fait l'éfet d'un lavement. *Voiez* VENTRE.

FIEVRE. De toutes les maladies qui arrivent au corps humain, il n'y en a point qui embarrasse plus que la fiévre. On peut la comparer à cet animal qui change, c'est le Cameleon: elle est aussi variée qu'il se fait de mélange different dans le desordre des humeurs.

C'est de là que vient cette diversité de fiévres, qui ne peut être bien connuë que par une grande étude & par une longue experience, comme on le remarque tous les jours.

Ce sera sur de tels fondemens que le public trouvera des remédes faciles, commodes & assûrez pour les guérir, ou du moins pour les soulager.

Qui dit *fiévre*, dit une chaleur ardente, & enflammée, parce que tout le corps de celui qui en est attaqué, est comme un feu; c'est pourquoi on peut definir la fiévre, une chaleur contre nature allumée au cœur, & du cœur envoiée à toutes les parties du corps, qui en offense directement toutes les actions. Elle est prise pour *maladie* lorsqu'en premier lieu elle blesse les actions; ou pour *simptome*, lorsqu'elle survient à une maladie, comme à la pleuresie, à l'inflamation du poûmon, ou à l'esquinancie.

Monsieur Spon, aussi experimenté que savant Medecin de Lyon, a fait d'admirables observations sur les fiévres, & sur les fébrifuges. Lorsqu'il définit la fiévre, il dit: que c'est une agitation extraordinaire de la masse du sang qui trouble l'œconomie & les fonctions du corps humain: cette definition doit passer, au jugement des habiles Medecins, pour la plus juste & la plus raisonnable. Ceux qui seront curieux de savoir là dessus comme il s'en explique, prendroit la peine de lire le deuxiéme Chapitre de son Livre.

L'on distingue trois sortes de fiévres, qui sont l'Ephemere, la Putride, & l'Ethique, desqu'elles dérivent la Sinoque, la Continuë, la Tierce, & la Quarte.

Observations sur les Fiévres.

I. La premiére chose que l'on doit observer dans les fiévres continuës, c'est le mouvement du pouls.

S'il est grand & vigoureux, il donne à connoitre les forces, sur lesquelles l'esperance de la vie est fondée. Un pouls inégal est toûjours de mauvaise augure; celui qui est intermittant, est fort dangereux, sur tout à ceux qui sont à la fleur de leur age. Le languissant & le petit, présage la mort à celui qui est foible.

II. Si la respiration est libre c'est un bon signe; au contraire celle qui est grande & violente, est un avant-coureur d'un transport au cerveau. Celle qui est difficile, & petite, est d'ordinaire funeste, ainsi que lorsqu'il arrive des rayeurs, des convulsions, ou de grandes douleurs autour des entrailles.

III. De plus si les excremens ressemblent à ceux qui sont naturels, il y a esperance que la maladie sera courte; mais tout au contraire s'ils sont d'autres couleurs, & si au dessus des urines il y paroit comme des toiles d'araignées ou comme une graisse fonduë, il y a du danger.

IV. Les sueurs qui arrivent dans les fiévres aux jours de crise sont bonnes: dans d'autres tems elles sont à craindre, soit pour la longueur de la maladie, soit pour la mort.

V. C'est un bon signe si dans toutes les maladies le visage se maintient dans son état naturel, mais s'il change de couleur, ou que le malade ait tantôt froid, tantôt chaud, il est mauvais.

VI. L'on remarquera encore, que si les flancs & le ventre ne sont point tendus ni durs, ni douloureux, toutes les parties naturelles en resisteront mieux: & si la crise doit arriver le sept, le quatriéme jour de la maladie en donnera des signes par des urines, rouges ou blanches: & pour le quatorze; l'onziéme en sera l'avant-coureur & le dix-sept marquera pour le vingt.

VII. Les simptomes ordinaires des fiévres, sont les veilles, le sommeil, la frenesie, la douleur de tête, les maux de cœur, la soif, le cours de ventre, la constipation, les sueurs, le vômissement, le saignement de nez, la langue & les lévres noires ou blanches, ou jaunes, seches, écorchées, ou galeuses.

De la FIE'VRE EPHEMERE. La fiévre éphemere est ainsi appellée, par ce qu'elle ne dure qu'un jour: elle est vraie ou bâtarde.

La vraie se connoit en ce qu'elle surpend tout à coup le temperament le plus sain, qu'elle a le pouls égal, & bien reglé dans sa vitesse, sa chaleur douce, & sans beaucoup d'alteration, l'urine peu chargée: elle n'a point de frisson, ni de tremblement, la respiration est libre, & la sueur ne sent pas mauvais. Elle est ordinaire à ceux qui se tiennent, ou qui marchent au plus fort du Soleil, ou qui font des exercices violens, qui s'emportent de rage & de furie, ou qui se laissent abbattre de tristesse, de souci, de soins, de veilles, d'abstinence, de crainte ou de fraieur. C'est par de tels accidens que les esprits étant échauffez, portent leur chaleur au centre de la bile, & dans la masse du sang.

Remédes pour la fiévre Ephemere vraie.

Aussi-tôt que l'on aura reconnu tous ces signes, l'on n'hesitera point à faire tirer du sang à quelque heure que ce soit, donner quelques lavemens simplement rafraichissans, à faire boire dans l'accez de l'eau pure ou de l'eau d'Orge, ou de petite Biere, ou un peu de Vin blanc, mélé de beaucoup d'eau, & de bouillons simples assaisonnez d'Ozeille, de Pourpier, de Laituës ou de Verjus, ou de Jus d'Orange, & sur le front, on appliquera quelque linge trempé dans l'Oxicrat. Un jour ou deux après on purgera avec de la Casse détrempée dans du petit Lait, ou dans une décoction de deux onces de Tamarins, on y dissoudra une once & demie de Sirop de fleurs de Pêcher.

L'on pourra reïterer cette purgation encore une fois ou deux.

LA FIE'VRE éphemere bâtarde arrive par la crudité des mauvaises viandes, par l'excez de la boisson, par l'usage immoderé des fruits cruds, par une sueur rentrée mal à propos, par une coustipation de ventre, une longue retention d'urine; & ce qu'il y a plus à considerer, elle arrive petit-à-petit avec un pouls inégal, & dereglé, avec beaucoup d'alteration, avec une sueur puante, & des urines fort cruës, & avec des douleurs dans toutes les jointures.

Remédes pour la fiévre Ephemere bâtarde.

On saignera dès le premier, & le second jour sans prendre garde, ni à l'âge, ni à la saison. On donnera soir & matin des lavemens composés de toutes sortes d'herbes potageres, dans lesquels on ajoûtera du Miel Violat, ou du Miel Mercurial ou du Miel commun; on purgera le quatriéme ou le cinquiéme jour avec deux drachmes de Sené, une drachme de Rhubarbe, infusez dans une décoction de Polipode ou d'Hysope, ou de Chicorée, ou d'Agrimoine: & après qu'elle sera coulée, l'on y delayera six gros de Catholicon double, ou une once & demie de Sirop de Roses ou de Sirop de fleurs de Pêcher pour les femmes. Cette Médecine se doit reïterer autant qu'il en sera de besoin, ce que l'on remar-

que bien à peu près. Entre les bouillons on usera d'une Tisane faite avec des racines d'Asperge, de Fenouil & d'Agrimoine; si l'on veut l'on y ajoûtera de la Reglisse de la Canelle, ou de la Coriandre.

Et d'autant que cette fiévre est causée par beaucoup de cruditez on ne donnera à manger rien de solide: on assaisonnera seulement les bouillons & les potages de Thim, ou de Clous de Gérofle, ou de Muscade.

De la Fievre Sinoque. La Synoque est une fiévre qui dure plusieurs jours sans donner d'intermission, ni de relâche, que lorsqu'elle veut quitter.

On distingue deux sortes de fievres Sinoques, l'une qu'on appelle simple est causée par un sang moins impur: l'autre est produite par un sang plus corrompu.

La simple saisit ordinairement les jeunes gens débauchés, quoiqu'ils soient de bon temperament, les attaque d'abord par une rougeur de visage, par la plenitude & la grosseur des veines, par la pesanteur de tête, par l'envie de dormir, par le battement des temples, par la difficulté de respirer, par la force, la vitesse & l'étenduë du pouls, qui toutefois est mollet, égal & reglé, & par des urines un peu rouges.

Remédes pour la Sinoque simple.

Comme il est à craindre que cette Fiévre ne se jette sur les Poûmons, pour y causer ou l'inflammation, ou la pleuresie, ou qu'elle ne se change en l'autre Sinoque, ainsi qu'il est arrivé souvent pour avoir voulu differer trop longtems à se precautionner, on tirera du Sang du bras droit à quelque heure du jour que ce soit: il faudra cependant avoir égard au sexe, à l'âge & au temperament en cas qu'il falût plusieurs fois réiterer la saignée.

Dans l'intervale des saignées on donnera des lavemens composez avec un peu de Miel, ou d'une décoction de toutes sortes d'herbes potageres. On fera prendre peu de bouillons par jour, & l'on retranchera absolument tout ce qui sera de solide, comme des Oeufs, & de la viande, ne donnant à boire que de la Tisane commune, ou de l'eau fraiche, pouvû qu'il n'ait point d'obstruction, ni de foiblesse, ni rien d'alteré aux entrailles.

Lorsque la coction commencera à se faire, ce qui se remarquera aux urines qui changeront de couleur, l'on ne laissera pas de continuër les mêmes petits remédes.

Si-tôt que la Fiévre sera un peu relâchée, l'on purgera avec une once & demie de Casse dissoute dans deux verres de petit Lait, ou avec une once & demie de Sirop de fleur de Pécher, dans une décoction de deux onces de Tamarins.

L'autre Sinoque qui est engendrée d'une humeur plus corrompuë, se remarque à une chaleur plus étenduë, à un pouls plus vite, plus inegal & plus dereglé: outre que les urines sont plus rouges, elles sont encore épaisses, troubles, sans residence & de mauvaise odeur; elle attaque pour l'ordinaire au commencement du Printems les jeunes gens remplis de beaucoup d'humeurs: & de sang corrompu; elle ne donne aucune intermission quoique le matin il semble que l'on soit un peu plus frais.

Reméde pour la seconde Sinoque.

A cette sorte de Fiévre dès le premier accez, il faudra donner un lavement composé de Mauves, de Violettes, de Poirées & de Laituës, dans lequel on aura fait dissoudre quatre onces de Miel commun, & deux à trois cuillerées d'Huile d'Olives, ou bien une once de Casse mondé avec deux onces d'Huile Violat. Après l'avoir rendu, l'on tirera deux à trois palettes de sang; & dans le fort de l'accez on donnera à boire d'une Tisane faite avec des racines d'Oseille, des feuilles & des racines de Chicorée sauvage, ou avec des feuilles d'Agrimoine, & de Chiendent.

On aura soin de ne donner au commencement rien de trop froid, comme de l'eau pure, de la Limonade, ou de l'Oxicrat; cette boisson aura lieu toutefois lorsque l'on remarquera que les humeurs commenceront à se cuire: neanmoins si la Fievre étoit fort violente, l'on pourra donner quelques Emulsions avec des semences froides & du Sirop de Nenufar, ou du Sirop Violat, & appliquer sur le cœur un peu de Theriaque, ou d'Orvietan étendu sur un morceau de drap en rond.

De trois heures en trois heures l'on fera prendre des bouillons avec du Veau, de la Volaille, & du Mouton, assaisonnez de deux à trois cuillerées de jus de Buglose ou de Bourrache; lorsque l'on s'apercevra que la Fiévre aura un peu relâché, que les selles seront changées, on purgera avec une décoction de racine d'Oseille, de Chicorée & de Chiendent, dans laquelle on aura fait infuser une demi-once de Sené avec un gros & demi de Rhubarbe & un gros de Canelle: après avoir coulé cette infusion, on fera dissoudre dedans une once & demie de Sirop de Fumeterre & de Chicorée. Cette liqueur étant partagée en deux prises, la premiére se prendra de grand matin à jeun, & la seconde le lendemain à pareille heure, faisant prendre deux heures après un bouillon assaisonné de Buglose & de Bourrache. On réiterera cette purgation autant de fois que l'on jugera en avoir besoin.

De la Fievre chaude. La Fiévre chaude, ou ardente est la plus dangereuse de toutes les Fiévres; c'est une bile allumée dans le siege de la colere, & dans tous les vaisseaux, qui ne quitte pas d'un moment qu'elle ne soit venuë jusqu'à sa crise. Elle cause une ardeur violente, une soif indomptable avec une grande secheresse à la bouche, une rudesse, noirceur & amertume à la langue; une difficulté de respirer avec réverie & inquiétude, un ventre tendu, sec & aride; & lorsqu'elle devient plus maligne, & plus enflammée, il semble que les entrailles brûlent, prendant qu'au dehors toutes les extremitez sont froides. Elle est ordinaire à ceux qui sont à la fleur de leur âge, d'un temperament fort chaud & fort sec, qui se sont adonnez à des exercices immoderez, ou à trop boire de Vin, ou de l'eau de vie, ou à manger des viandes séches avec des ragoûts salez, ou beaucoup épicez.

Dans cette Fiévre, les fonctions tant animales, vitales, que naturelles sont extremement blessées, c'est pourquoi on la juge mortelle, lorsqu'avec la réverie il y a difficulté de respirer; mais s'il survient aux jours de crise (qui est le septiéme de la maladie) un frisson, il ne manquera pas d'arriver, ou une sueur, ou un flux de ventre, ou un vômissement; si par malheur ces simptomes arrivoient en d'autres jours, ils seroient d'un jugement très-difficile, & il y auroit même à douter de la vie, si le frisson arrivoit dans la foiblesse, & que la Fiévre ne diminuât point.

Remédes pour la Fiévre chaude.

Comme cette Fiévre est très-violente, il faut d'abord courir au secours par de frequentes petites saignées du bras, & une ou deux du pied, par des lavemens souvent réiterez, qui ne soient que rafraichissans. L'on aprouve l'Oxicrat, ou le petit Lait, & pour le boire de la Tisane avec des Pommes, Pruneaux, & de l'Orge, ou de la Limonade ou de l'Orangeade, ou du Cidre, ou du Sirop Violat battu avec de l'eau renduë un peu acide, avec quatre ou cinq goutes d'esprit de Soufre, ou de Vitriol, ou de Crystal mineral, ou de Créme de Tartre.

L'on ordonne aussi de donner un Vômitif le deuxiéme ou troisiéme jour, soit Vin émétique, ou Poudre émétique, ou Tartre émétique, ou cinq à six grains de Vitriol calciné dans une cuillerée ou deux de bouillon, & l'on continuera soir & matin des lavemens, y ajoûtant par fois trois onces de Miel de Neufar avec deux drachmes de Crystal mineral. Vers le septiéme on fera prendre un sudorifique qui sera composé avec deux onces d'eau de Chardon benit, & autant d'eau de Buglose, & de Bourrache une demi drachme de Theriaque, une drachme de Confection d'Hiacinthe, quinze grains de Corail, autant de Bol, & des Yeux d'écrevisses en poudre.

On appliquera des fomentations sur le ventre, & sur les reins, faites de Mauves, de Perictaire, de Son, de Laituës, de Pourpier, ou avec d'autres herbes semblables; après le huitiéme jour, on purgera avec une once & demie de Casse mondée detrempée dans deux verres de petit Lait ou de Tisane.

Pour la nourriture l'on fera user de deux heures en deux heures des bouillons faits avec du Veau, & un Poulet; dans chacun l'on y ajoûtera deux cuillerées de Verjus, ou un Jus d'Orange, ou une cuillerée de Jus d'Oseille; entre les bouillons on rafraichira la bouche de quelque gelée de Viande, ou de Groseilles, ou de Pommes, ou de Verjus. Parfois l'on fera user des quatre semences froides avec des graines de Pavot blanc battuës dans de l'eau d'Orange avec tant soit peu de Sucre, ou du Sirop de Nenufar.

On appliquera sur le cœur de fois à autre un linge trempé dans de l'eau Rose, ou de fleurs d'Orange, ou dans du Vin blanc, où l'on aura détrempé deux gros de Theriaque.

Lorsque la Fiévre sera entierement passée, l'on réirerera une fois ou deux la purgation, y ajoûtant une once de Chicorée, ou de Sirop de Pommes composé.

Reméde pour la Fiévre chaude.

Prenez deux parties de Miel sur douze parties d'eau, que vous ferez bouillir doucement jusqu'à ce que vous en aiez ôté toute l'écume qui montera. Après l'avoir clarifié vous le retierez du feu, vous y jetterez un peu de Vinaigre, puis vous le passerez à travers un morceau de drap. Donnez-en à boire trois ou quatre cuillerées à la fois le matin, le soir, la nuit, & quand vous le jugerez à propos.

Lavement pour la Fiévre chaude.

Prenez des feuilles de *Caprifolium*, detrempez-les & pilez-les dans un mortier avec une quantité d'eau suffisante pour faire un lavement, passez-le par un linge, & donnez-le au malade. Ce reméde guérit la Fiévre chaude, lâche le ventre & rafraichit les reins.

Autre reméde pour la Fiévre chaude accompagnée d'un furieux mal de tête.

Prenez un bon paquet d'une petite herbe appellée Canille, qui croît aux Fontaines, appliquez-le à froid sur le front, & sur la partie douloureuse de la tête, laissez-le toute la nuit, & ôtés-le le matin.

Autre reméde rafraichissant pour la Fiévre chaude.

Prenez quatre pintes d'eau de fontaine, cinq cuillerées d'Orge, une demi livre de Raisins de Corinthe. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'y reste que la quantité de trois pintes d'eau, mettez-y deux poignées d'Oseille sauvage, & autant d'Oseille commune que vous aurez bien pilé. Faites infuser le tout l'espace d'une heure, ôtez-le du feu & passez-le par un tamis. Donnez à boire au malade de cette décoction avec du Jus d'Orange & un peu de Sure.

Divers remédes pour la Fiévre continuë, qu'on appelle ordinairement chaud mal.

On appliquera sur chaque pouls des deux bras, du Jus tiré d'Ortie griéche, & mêlé avec l'Onguent Populeum, ou deux germes d'Oeufs frais, de la suye prise contre le platre de la cheminée, bien battu & incorporé avec du Sel & du fort Vinaigre, le tout lié autour du bras avec un linge.

II. On ôtera le cœur d'un Oignon, on l'emplira de Mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le pouls du bras droit.

III. On prendra le cœur d'une Grenouille de Riviere, & on l'appliqura sur le cœur, ou sur l'Epine du dos.

IV. On appliquera sur la region du foie, ou sous les plantes des pieds, des Tanches vives.

V. Plusieurs pour cet effet pilent de la petite Oseille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur. Quelques-uns en font un Cataplame pour appliquer sur les poignets du malade: les autres font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une grosse Citrouille: Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'Herbe aux Puces l'espace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de Sucre au febricitant.

Remarques sur la maniere de traiter les fiévres continuës.

Ces sortes de fiévres, tant les bénignes que les malignes, se doivent guérir sans la saignée; car la saignée qui est dangereuse dans les fiévres malignes, est rarement utile aux fiévres ardentes, continuës, bénignes, à moins que la plerore ne soit grande, le malade jeune, ou que la fiévre ne soit venuë pour avoir bû des boissons fortes & chaudes, ou si c'est une femme qui en soit attaquée, qu'elle n'ait beaucoup d'embonpoint, ou que le flux menstrual ne soit supprimé. Dans tous ces cas la saignée est nécessaire, au lieu qu'elle augmente les fiévres malignes, & particulierement celles qui viennent de contagion.

Si la fiévre maligne ne vient point de contagion, la saignée abât les forces & ne procure aucun avantage; ainsi il faut se donner de garde de saigner dans la malignité. Les clisteres & les laxatifs n'y ont pas plus de lieu.

Au contraire, un vômitif donné au commencement de ces maladies, tant bénignes que malignes, même avec contagion, est souvent sûr & nécessaire, & il est dangereux de le négliger, principalement à l'égard des jeunes personnes, ou quand la maladie a été prise par contagion externe, qui attaque la région de l'estomac, & les premieres voies où elle cause des inquiétudes. Le vômitif qu'on fait prendre dans ces circonstances, affoiblit à la vérité le malade, mais il le soulage tellement qu'il le délivre de ses inquiétudes pendant le reste de la maladie, & qu'il épargne beaucoup de peine au Médecin.

De la Fievre continue. Cette fiévre mérite bien le nom de continuë, puisqu'elle ne cesse point qu'elle ne soit tout-à-fait terminée; c'est pourquoi pour peu qu'elle air d'intermission, elle devient ou quotidienne, ou tierce, ou quarte.

Elle attaque ordinairement au plus fort de l'Eté les personnes maigres qui sont veluës, qui ont de grosses veines, qui ont toûjours les mains brûlantes, avec quelques picotemens, qui sont fort actifs, qui ne révent que de guerre, que d'incendie, qui ont leur urine jaune, & ce qu'ils jettent par bas, ou ce qu'ils vômissent, n'est rempli que de bile.

Ceux qui habitent les Païs chauds y sont fort sujets, encore plus les personnes qui tirent sur le noir; si-tôt que l'on est attaqué de cette fiévre, la couleur du visage est changée, le dormir est interrompu, la réverie est continuelle, l'on sent des douleurs par tout le corps, particulierement à la région du ventre: les flancs sont durs, tendus & douloureux; l'on a de grandes inquiétudes, défaillances, difficultez de respirer, du dégoût avec grande altération, & les déjections & les urines sont cruës.

Cette fiévre ne demande que des alimens, & des remédes qui temperent & répriment la grande chaleur; c'est pourquoi on la traitera de même que la fiévre chaude.

De la Fievre quotidienne. On donne ce nom de quotidienne à cette fiévre, d'autant que tous les jours elle ne manque pas de retourner, & de durer dix-huit heures; & bien loin que les six heures d'intervalle apportent quelque soulagement, au contraire l'on se trouve aussi fatigué & abattu que si l'on étoit encore dans le fort de l'accez.

La fiévre quotidienne ne vient pas toûjours de l'indisposition de l'estomac. Elle est quelquefois engendrée d'une pituite pourrie, qui d'abord se fait sentir aux extrémitez par un froid qui peu-à-peu se va répandre par tout le corps, & le rend comme une glace, sans toutefois beaucoup frissonner ni trembler; la chaleur succéde ensuite qui n'est pas violente. On a le goût insipide & la bouche pâteuse, la couleur du visage pâle, ou livide, ou plombée; on sent une foiblesse en l'estomac, & de la douleur du côté de la ratte, le pouls est mol, foible & lent, il n'y a que lorsque l'accez commence qu'il est inégal & en désordre. Les urines au commencement sont claires & subtiles; mais quand la matiere se cuit, elles viennent troubles, colorés, épaisses & en abondance, le froid diminuë & la chaleur augmente. Si l'on suë, ce n'est que vers la fin de la maladie.

Cette fiévre dure quelquefois dix-huit jours dans un même dégré, & ne s'en va qu'en diminuant petit-à-petit pendant dix-huit jours; elle est familiere aux enfans, aux vieillards, aux femmes, aux paresseux, aux gourmands, & aux bûveurs de biere, mangeurs de fruits crus & de poisson: aussi arrivera t'elle plûtôt sur la fin de l'Automne & dans l'Hiver, qu'en Eté & au Printems.

Remédes pour la Fiévre quotidienne.

Dès les premiers jours on donnera une nourriture assez légere, après quoi l'on augmentera le quatre ou le cinq, de quelque œuf, & ensuite de quelque petit potage, avec un peu de muscade, ou de câpres par dessus; par fois quelques olives, ou quelques raisins cuits au soleil, ou une rôtie de sucre au vin, ou un biscuit trempé dans du vin d'Espagne, ou dans quelqu'autre liqueur.

Pour la boisson, elle sera d'un tiers de vin blanc avec deux fois autant d'eau.

Il faudra quatre heures avant que la fiévre retourne, que l'on veille & que l'on se divertisse, plûtôt que de dormir ou d'être à rien faire. Dans le commencement des accez, l'on empêchera le sommeil autant que l'on pourra, on peut même sans scrupule mettre le malade en colere, d'autant que les humeurs étant un peu agitées pourront servir à cuire davantage le flegme; & l'accez venant à se diminuer, l'on donnera des lavemens composez avec de la fleur de camomille, de melilot, de violettes, de fenouil, d'anis, de sucre rouge, du miel violat, du séné. Après le sept ou le huitiéme, on ajoûtera dans les lavemens une demi once d'aloës.

Quoique les saignées ne soient pas tout-à-fait nécessaires dans telles maladies; néanmoins pour vuider une partie de la pourriture contenuë dans les vaisseaux, il sera bon vers le quatriéme ou le cinquiéme accez de tirer du sang; & s'il y avoit supression d'hémorroïdes, ou des ordinaires retenus, ou une douleur de tête à la partie postérieure du cerveau, sans difficulté l'on saignera du pied, & encore plus librement si l'on voit que les urines soient rouges.

Après avoir rendu les lavemens, l'on fera prendre un gros de thériaque dans un peu de vin ou d'eau cordiale.

L'on se gardera de donner aucun vômitif devant le sept ou le huitiéme de la maladie; si toutefois l'on voioit quelque signe de coction, ou de disposition à cela, on le pourroit faire plus facilement.

Cependant après le huit ou le neuviéme, l'on purgera sans difficulté avec une demi once de tablette de *Diacarthami*, une demi once de *Diaphenic* délaïé dans un verre d'infusion de deux gros de séné, d'une pincée de petite centaurée, ou d'absinthe, ou de ruë.

On réiterera souvent cette Médecine, suivant les forces du malade, & l'on en diminuera la dose ou l'on l'augmentera à peu près suivant les âges.

Plusieurs en prenant dans le milieu de leur accez la potion suivante, ont en peu de tems été gueris.

Potion pour la Fiévre quotidienne.

Prenez un gros de thériaque, autant de mitridate, & demi once de sucre, délaiez dans un demi verre d'eau de chardon-bénit, ou du vin blanc.

D'autres en prenant un verre de vin d'absinthe, une heure avant que la fiévre quitte, s'en sont parfaitement bien trouvez.

Autre reméde pour la Fiévre quotidienne.

Il est bon de boire quelque tems avant l'accez du jus tiré de bétoine & de plantain, ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une décoction faite de racine d'ache, persil, raves, asperges, feuilles de bétoine & de scolopandre, pois chiches rouges, & écorce moienne de sureau, ou faire tremper dans du vin blanc racines d'hiebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accez; mais après il se faut donner de garde de dormir: ou boire avec du vin tous les jours deux feuilles de l'herbe de quinte-feuille, l'une au matin, l'autre au soir. On peut appliquer sur les pouls des bras le cataplâme que nous avons décrit pour la fiévre quarte.

Autre Fievre Quotidienne. La différence de cette fiévre-ci d'avec l'autre, est que durant l'accez l'on sent également & en même tems le chaud & le froid. Comme en celle-ci il y a beaucoup plus de pourriture & de chaleur, il faudra retrancher entierement le vin, ne faire user que d'une tisane de chien-dent, de racines de fraisier & de reglisse. Au surplus, il faut pratiquer les mêmes remédes & le même régime qu'à la précédente.

De la Fievre Tierce. Cette fiévre se fait d'une bile pourrie répanduë par tout le corps, qui revient de trois jours en trois jours; c'est de là qu'elle est appellée tierce. Elle surprend tout d'un coup & commence par un frisson fort rude, qui s'étend par tout, & qui souvent excite sur la fin le vômissement. La chaleur qui vient à succéder est si générale, si brûlante, qu'elle force à tout jetter & à se découvrir; l'on est encore attaqué d'une grande douleur de tête, & d'une difficulté de respirer, d'une soif, d'une impatience, & d'une furie extrême. Son accez dure quelquefois douze heures, & ne finit que par des sueurs. Au commencement du frisson le pouls est petit, tardif, rare & débile; le frisson étant passé le pouls devient léger, vite, fréquent & tendre. A son déclin il retourne à son naturel, & les urines sont enflammées, jaunes, & sentent mauvais.

Cette fiévre est familiere aux jeunes gens qui sont maigres, bilieux, & qui aiment tout ce qui est sec, salé & épicé, & à ceux qui habitent dans les Païs chauds, ou qui respirent un air de cette nature.

Si dès le premier ou le second jour il paroit au fond des urines une bourbe blanche que l'on appelle sediment, la fiévre finira au troisiéme accez, sinon elle ira jusqu'au sept; & si elle passe outre, elle seroit fort longue.

Pour y remédier, sans regarder ni à l'âge ni aux forces, l'on donnera à la fin du second accez un lavement fort rafraichissant; quand il aura été rendu, on tirera jusqu'à trois palettes de sang.

Si la fiévre n'est point terminée au troisiéme jour, au quatriéme on donnera une telle tisanne.

Tisanne pour la Fiévre tierce.

Prenez une demi once de séné, une demi once de crystal minéral, deux gros de réglisse concassée & découpée: mettez le tout ensemble infuser à froid dans une pinte d'eau l'espace de vingt-quatre heures; après quoi coulez cette infusion, & commencez d'en faire prendre après le frisson un grand verre; continuez à donner le surplus d'heure en heure sans boire rien autre chose. Cette tisanne est infaillible pour guérir promptement une telle fiévre.

Dans le fort de la sueur des accez précédens, on pourra donner à boire du vin blanc, avec deux fois autant de tisanne de chien dent, ou de racines d'asperges, ou d'ache, ou de persil, ou de fenouil; & si elle continuoit on aura recours au quinquina.

Autre reméde pour la Fiévre tierce.

Prenez du jus de vervene trois ou quatre doigts, avec un peu de vin blanc devant le frisson, se promener, ne point souper lorsqu'on voudra prendre ce reméde.

II. Prenez de l'ache, de la sauge menuë, de la ruë, des orties griéches, de chacun une demi poignée; pilez-bien le tout avec un peu de sel, puis ajoûtez un jaune d'œuf délaié avec une cuillerée de vinaigre, appliquez le tout sur le poignet après l'avoir bien frotté.

III. Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle concassée, l'espace de trois ou quatre heures, puis passer le tout par un linge, & réservez-en environ deux ou trois doigts pour donner à boire au fébricitant une ou deux heures avant l'accez de la fiévre tierce.

IV. Faites

IV. Faites la même chose avec des racines de plantain, macerées en égale quantité de vin & d'eau.

V. Prenez environ trois ou quatre doigts de jus de plantain, ou de pourpier, ou de pimprenelle, & bûvez-les un peu avant l'accez.

VI. Bûvez avec du vin tous les jours six feuilles de quinte-feuille; savoir, trois au matin, & trois au soir.

VII. Prenez jus d'ache, de sauge, & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accez.

VIII. Le plus souverain reméde que quelques-uns y trouvent est de boire à jeun, cinq heures avant l'accez, deux onces de jus de grenade, & incontinent après appliquer sur les poignets, temples & plantes des pieds, des petites pilules de la grosseur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeum, & deux dragmes de toile d'araignées, & les laisser sur les lieux jusqu'à tant que l'heure & la crainte de l'accez soit passée.

IX. Faites un cataplâme fait de sauge, ruë, ortie griche, cueillies avant soleil levé, de chacun une poignée, sel & suye aussi gros qu'une noix; le tout pilé avec du vinaigre & appliqué sur le pouls une heure avant l'accez.

X. Quelques-uns approuvent beaucoup un liniment composé de vers de terre, cuits avec sain d'oye pour frotter le front & les temples du malade avant l'accez.

On peut porter à son col des cornes de cerf-volant, c'est un reméde singulier.

Fievre tierce batarde. On la distingue de la premiere, parce que le frisson n'est pas si violent, quoiqu'il soit plus long, la chaleur n'est pas si grande, & ne s'étend pas par tout le corps; il s'en faut beaucoup qu'elle soit si fâcheuse que l'autre, mais aussi elle dure des mois entiers.

Cette fiévre vient du mélange de la bile & de la pituite, laquelle attaquent les hommes robustes à la fleur de leur âge, d'un naturel aussi bilieux que paresseux, qui veillent beaucoup, qui boivent leur vin pur, & qui ne mangent que des viandes de haut goût. Elle est plus ordinaire en Automne & dans des tems humides, qu'en autres saisons.

Reméde pour la Fiévre tierce bâtarde.

Pour commencer à traiter cette fiévre, il ne faudra pas tirer du sang que le quatriéme accez ne soit passé; si c'est en Eté l'on saignera au bras droit, & en Automne au bras gauche. L'on donnera des lavemens avec une décoction de feuilles de mercuriale, de fleurs de camomille, de melilot, & de graine de fenouil, ou d'anis, dans laquelle on fera dissoudre un quarteron de miel commun avec une once de diaphœnic.

Le lendemain ou le jour après l'accez, l'on purgera avec une demi once de casse mondée, deux gros de diaphœnic, une demi dragme de rhubarbe, autant d'agaric; l'un & l'autre étant réduits en poudre, il faut mêler le tout ensemble pour en former un bolus que l'on fera avaller dans un pain à chanter, sinon l'on délaïera le tout dans un verre de tisanne. Cette purgation aïant été quatre ou cinq fois réiterée, l'on donnera ensuite un gros de quinquina en poudre dans un verre de vin blanc, avec une once de sucre. Il faudra que l'on ait été quatre heures sans avoir rien pris, & de quatre heures après ne rien manger, & que l'on continuë d'en prendre quatre à cinq jours de suite au commencement du frisson. Si dans l'endroit où l'on seroit il n'y en avoit pas, pour lors on fera aussi tôt vômir, que l'on remarquera un peu de coction dans les selles, ou dans les urines. Plusieurs ont été guéris par le seul vômissement.

L'on observera pour régle générale, que dans les fiévres tierces, si la bile sort par en bas, il la faut conduire & l'aider par cette voie avec des lavemens & des purgations. Si elle sort par les urines il faudra l'aider de même avec des tisannes composées de pariétaire, de bardane, du jus de citron, ou de créme de tartre, ou de crystal minéral, ou avec des émulsions de semence de citrouille, de melons, de concombres, de courches, de pourpier & de laituës. Enfin si c'est par le vômissement qu'elle sort, on l'aidera en donnant du vin émétique, ou deux onces d'eau d'orge, trois onces de décoction de raves, dits raiforts, une demi once d'huile, & une once de miel; mêlez le tout ensemble, & faites-le avaller un peu tiéde, c'est un doux vômitif.

Sinon l'on mêlera avec un peu de confiture six grains de vitriol calciné, ou de tartre émétique.

Le premier convient mieux à ceux qui sont robustes.

De la Fievre quarte. Qui dit *fiévre quarte*, dit une fiévre qui a son retour de quatre jours en quatre jours. L'on en distingue deux. La premiere a son siége à la rate engendrée de simple humeur melancolique, laquelle est fort familiere aux gens d'âge, qui sont naturellement froids, secs, tristes & mornes; c'est pourquoi elle les attaque pour l'ordinaire en Automne.

La seconde, est d'une bile noir engendrée au foie, la rate y contribuë toûjours. Elle saisit le plus souvent en Eté les gens, & ceux qui sont dans la force de leur âge. La fiévre quarte qui vient de la rate, a ses accez approchans de la fiévre tierce; il n'y a que la soif & la douleur de tête, & les veilles qui sont plus fâcheuses. Il y a aussi à craindre que dans la suite elle ne cause l'hidropisie, ce qui arrive souvent aux vieillards; c'est pourquoi le plus prompt reméde est de recourir d'abord à un régime de vie, qui sera de bonne viande, en les assaisonnant d'un peu de sel, de poivre, de muscade, de clous de gérofle, de thim, d'hyssope, ou de moutarde; de boire de bon vin blanc tant soit peu dégourdi, de ne manger aucun fruit crud, ni salade, ni laitage, ni poisson; & le jour de la fiévre l'on observera beaucoup de diete.

L'on se fera saigner au quatriéme ou cinquiéme accez, & si l'on voit que le sang soit noir, l'on y retournera une seconde fois; mais s'il étoit rouge, l'on en demeurera-là.

Pour ceux qui auront eu quelques vieilles hémorroïdes entierement guéries, ils se les feront r'ouvrir avec les sangsuës; on se purgera un jour après la saignée avec une telle Médecine, qu'on prendra le matin à jeun.

Médecine pour la Fiévre quarte.

Prenez du polypode deux gros, du houblon, de la melisse, & du fenouil, de chacun deux pincées: on fera bouillir le tout ensemble dans une chopine d'eau jusqu'à la diminution de la moitié; on coulera la décoction, & l'on y ajoûtera six gros de catholicon double, avec une once de sirop de pommes composé.

On réiterera cette purgation jusqu'à quatre fois entre les accez, ajoûtant à la troisiéme & quatriéme deux dragmes de sené dans la décoction; & outre le sirop de pommes, une demi once de confection hamech, & deux dragmes de catholicon double.

Après cela on donnera sûrement le quinquina, comme un chacun le sait préparer; cependant voici la maniere la plus sûre.

Maniere de préparer le Quinquina.

Mettez une demi once de rhubarbe en poudre, deux dragmes de quinquina bien pulverisé avec du sirop de chicorée, formée en une opiate, & donnez-en tous les matins à jeun la grosseur d'une muscade.

Autre reméde.

Délaïez dans deux onces d'eau-de-vie une dragme de thériaque. Faites prendre cette boisson lorsque l'on commencera à frissonner. Cette recepte conviendra mieux aux personnes replettes qu'aux maigres.

II. Broïez une tête d'ail dans un verre de verjus.

La fiévre quarte qui vient du foie a ses accez beaucoup plus rudes que l'autre, mais aussi ne sont-ils pas si longs, c'est pourquoi il ne faudra pas épargner la saignée; car comme cette fiévre n'attaque pour l'ordinaire que les personnes qui sont dans la force de leur âge, elle ne peut par conséquent que leur être utile, aussi bien qu'un petit vômissement qu'on pourra leur procurer ensuite. Quelques jours après il faudra les purger avec une infusion de deux gros de sené, dans laquelle l'on aura fait dissoudre une once de catholicon double, & autant pesant de casse mondée; leur faire prendre ensuite une demi dragme de quinquina en poudre, dans un verre de décoction de polypode, ou de bétoine, ou d'orties, & continuer l'un & l'autre pendant quelquetems, laissant un jour ou deux d'intervale; sinon l'on usera de deux jours en deux jours de ce breuvage.

Prenez une poignée de scolopendre, autant de chicorée sauvage, d'agrimoine & de polypode, faites bouillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau jusqu'à la moitié; coulez après cette décoction, & mettez-y infuser à froid une once de sené, six pincées de petite centaurée, une demi once de crystal minéral, & deux dragmes de réglisse; qu'on la passe derechef, & qu'on en prenne deux fois de suite dans les accez un grand verre d'heure en heure.

Il y a encore plusieurs autres fiévres, qui pour être plus déréglées que la fiévre quarte, ne laissent pas toutefois d'être traitées de même façon, comme; par exemple, celle qui prend deux jours de suite, & le troisiéme quitte; celle qui arrive le cinq, & en donne quatre de relâche, & ainsi des autres qui retardent ou plus ou moins; c'est pourquoi sans tant s'embarrasser ni se tourmenter de telles fiévres si bizarres, l'on aura recours aux ordonnances de la fiévre quarte, qui tire son origine du propre vice de la rate.

Au surplus, l'on trouvera au mot Quinquina les fébrifuges pour les fiévres intermittentes.

Reméde assûré pour la Fiévre quarte.

Prenez gérofle jaune, feuilles & fleurs, pilez-les bien avec un peu de sel; & quand le frisson viendra, mettez le tout sur la suture de la tête entre deux linges, & l'y laissez vingt-quatre heures.

II. Prenez pour un sol de camphre, cousez-le dans de l'écarlate avec de la soïe de même couleur, pendez-le au col, ensorte que tout viennent sur l'estomac, & à mesure que le camphre diminuëra, la fiévre diminuëra aussi; le camphre étant dissipé, remettez-en d'autre jusqu'à la guérison.

III. Prenez sauge menuë, ou à son défaut de l'autre, hysope, aluine, persil, menthe, armoise, treffle marqué de blanc: pilez le tout ensemble avec un germe d'œuf & de la plus grosse suye que vous trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouver. Détrempez le tout ensemble, & faites-en de petits cataplâmes pour appliquer sur les pouls des bras.

IV. Faites tremper la mie de deux pains blancs sortant du four, en une quarte de vinaigre, puis distillez le tout par l'alembic, & donnez-en à boire environ deux petits doigts au fébricitant, environ deux heures avant sa fiévre.

V. On tient aussi pour un reméde singulier le jus de bouillon blanc femelle, avant qu'il ait jetté sa tige, exprimé ou tiré avec du vin blanc, & bû peu de tems avant l'accez.

VI. On peut encore prendre le jus de pas-d'âne, la décoction des feuilles & racines de vervene bouillies en vin blanc, la décoction de calament, pouliot, origan, buglose, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, frêne, bétoine, thim, agrimoine, racines d'asperges, le tout cuit en vin blanc; le jus d'absinthe & de ruë dépuré, & bû avant l'accez; le jus de plantain bû avec hydromel.

VII. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, déssechée au soleil ou au four, prise le poids d'un écu avec du vin blanc, un demi quart d'heure avant l'accez.

VIII. Le liniment fait avec mithridat, ou huile de scorpion sur l'épine du dos, plantes des pieds, paûmes de la main, front, temples, quelque peu de tems avant l'accez.

IX. L'huile de laurin a la même vertu, mêlée avec eau-de-vie.

X. Quelques Villageois usent de ce reméde; ils mangent pendant neuf jours

jours à jeun des feuilles de sauge, le premier jour neuf, le second huit, & ainsi de suite, diminuant chaque jour d'une feuille jusqu'au dernier des neuf jours, & ce reméde leur apporte guérison.

X I. Quelques-uns trouvent fort singulier en la fiévre quarte, après avoir été purgé, de boire du vin blanc où on aura fera tremper toute la nuit de la sauge.

XII. Si vous mangez avant l'accez de la fiévre, une tête d'ail pelée, vous perdrez le frisson.

XIII. Si vous beuvez une ou deux onces de jus de la racine de sureau pilée, passée par un linge, quelque peu de tems avant l'accez, & repetez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fiévre.

XIV. L'eau distillée des racines d'éringe est fort bonne.

XV. Prenez une dragme de myrrhe en poudre, & beuvez-la avec du vin de malvoisie une heure avant l'accez.

XVI. L'eau distillée ou la décoction de chardon benit, & prise avant l'accez, est estimée.

XVII. Les pilules faites de myrrhe & de thériaque aussi grosse qu'un pois chiche, prise une heure avant l'accez, l'arrêtent.

XVIII. Faites cuire une pomme dans les cendres, après y avoir lardé quelque morceau de racines d'ellebore noir, & quelques clous de gérofle, que vous ôterez après que la pomme sera cuite, & vous la mangerez.

XIX. Les jours d'intervalle, il faut se laver les pieds dans une lessive faite avec de l'alun & du sel.

XX. Prenez deux verres d'eau soufrée, ou bien une muscade brulée dans un oignon ou avec de la racine de violiers de Mars, ou avec du camphre mis dans un petit morceau d'écarlate pendu au col.

Reméde pour la Fiévre quarte & pour toutes Fiévres intermittentes, guéries dès la premiere prise.

Aïez de sel de tamaris, de sel d'absinthe, & sel ammoniac, de chacun trois dragmes, deux onces de quinquina, mettez le tout en poudre fine, & composez-en une opiate avec deux onces de sirop d'absinthe : & de cette opiate vous en prendrez trois dragmes par jour en trois doses, chaque chose dans une cuillere avec du pain à chanter, trempé dans l'eau. La premiére prise à jeun le matin à sept heures, trois ou quatre heures après vous dinerez, & à trois heures après midi vous prendrez la seconde prise : à six heures vous souperez, & à neuf heures avant que de vous coucher vous prendrez la troisiéme prise ; vous serez guéri dès le premier jour, cependant il faut continuer les jours suivant jusqu'à ce que toute l'opiate soit finie, afin d'empêcher la récidive.

Reméde pour les Fiévres intermittentes.

Prenez de la petite centaurée & du cresson, mettez-les dans la tisanne & dans les bouillons, les aiant fait cuire avec la viande.

II. Les fiévres intermittentes seront guéries avec de la feuille de *Carduus stellatus*, ou bien avec deux dragmes de quinquina pris à la fin de l'accez, ou avec deux compresses mises sur les deux pouces, ou avec de la poudre à canon & de l'ail mis sur le petit doigt, & sur le doigt annulaire.

Reméde pour la Fiévre tierce ou quarte.

Prenez trois dragmes de thériaque de Venise délaié dans un verre de vin blanc, que vous mettrez dans un petit pot sur la braise pendant une demi heure, desorte qu'il soit bouillant. Aussi-tôt que l'accez se fera sentir, remuez bien la liqueur, & donnez-la à boire au malade ; couvrez-le bien pour le faire suër, & s'il ne guérit pas à la premiere ou à la seconde prise, il ne manquera pas de l'être à la troisiéme.

Reméde pour la Fiévre pourpreuse.

A une personne qui aura passé l'âge de douze ans, donnez trente ou quarante grains de cochenille ; si elle est plus jeune vous reglerez la dose à proportion de ses forces, comme sept grains à un enfant de trois ans, dix-huit à un de six ans, dans quelque eau cordiale ou dans du vin, si vous n'avez point d'eau cordiale. Le malade aiant pris cette médecine deux ou trois fois, on verra sortir le mal en taches & macules qui paroîtront sur la peau. Il ne faut pas manquer, pour les dissiper, de prendre encore deux ou trois fois le même reméde.

Autre reméde immanquable pour guérir les Fiévres pourprées, avec lequel on sauva plus de trois cens personnes en 1710. dans la Ville de Reims.

Aiez les plantes suivantes : angelique, veronique, bugle, armoise, sanicle, origan, thim sauvage, sabine, ruë, betoine, vervéne, aigremoine, mouron blanc, petite centaurée. Il faut cuillir ces herbes vers la Saint Jean ; celles qui n'ont pas été amassées vers ce tems-là n'ont pas tant de force, les faire sécher à l'ombre, puis les enfermer pour qu'elles conservent leurs vertus.

Avant que de les appliquer, il faut les faire bouillir dans une pinte de biere mesure de Paris. Dans le besoin on peut se servir de vin, mais avec moins de succez. Faites les bouillir pendant un demi quart d'heure seulement, les remuant souvent ; pendant ce tems vous les appliquerez, sur tout la premiére fois, le plus chaudement que le malade poutra souffrir sur le sommet de la tête en descendant sur les temples & sur le front, & laisserez ce reméde pendant deux ou trois heures. Il faut ensuite se retirer pendant ce tems pour donner lieu au malade de reposer, & de peur de contracter le mal. Vous le couvrirez avant que de le quitter, autant qu'il avoit coutume de se couvrir avant que d'être malade, & laisserez ainsi agir la nature. Le malade doit être fort moderé dans sa nourriture, n'usant pas de vin pendant deux ou trois jours, ne prenant pas de bouillon gras pendant ce tems, selon comme il se sent plus ou moins foible ; qu'il ne se fatigue pas de crainte de ralumer le feu.

Si la premiere fois que l'on a appliqué le reméde, il ne produit pas son éfet au bout de deux ou trois heures, rechaufez les mêmes herbes dans la même biere, sans les faire bouillir, de peur qu'elles ne perdent leurs vertus, laissez une heure d'intervale entre les deux fois qu'on les applique, & le tems auquel on les a levées, afin de donner lieu au malade de respirer ; ne manquez pas de les appliquer deux, trois, & quatre fois s'il est besoin, pour être plûtôt guéri. Il faut ensuite purger le malade avec deux onces de manne, & une prise de sené.

Reméde pour toutes sortes de Fiévres.

Faites bouillir du lait, versez-y de la vieille biere pour le faire tourner, passez-le ensuite par un tamis pour en avoir le clair. Mettez-le encore sur le feu pour le faire bouillir avec une bonne poignée d'alleluya. Donnez-le à boire au malade chaudement dès qu'il sentira que l'accez approche. Il faut qu'il se couche & le bien couvrir pour exciter la sueur. S'il ne guérit point la premiere fois, il ne manquera point de l'être à la seconde.

II. Quand l'accez approchera il faut prendre de la thériaque de venise gros comme une féve dans un bouillon.

De la FIÉVRE HÉTIQUE. La fiévre qui se glisse, & qui s'insinuë insensiblement dans toutes les parties du corps, le jette dans une si grande maigreur, qu'il faut de nécessité qu'il succombe. On a peine à la bien connoître du commencement, c'est ce qui en fait souvent négliger les remédes, qui dans la suite deviennent inutiles ; pour la bien observer & la distinguer des autres, l'on observera d'abord si elle a toûjours un pouls foible, petit & fréquent, qui s'augmente si-tôt que l'on a mangé, qui aux environs des arteres, ou des mains, & à la plante des piéds, y fait sentir une chaleur qui se manifeste en touchant. Quand elle vient au second dégré, l'on voit nager dessus les urines une maniere de graisse, & l'on s'apperçoit à vûë d'œil que le corps se fond & se consume, la peau devient dure & fort seche, le pouls plus tendu, plus petit & plus foible. Mais lorsqu'elle est arrivée au dernier dégré, les yeux sont enfoncez, les paupieres ont peine à s'ouvrir, & sont tellement abaissées, qu'il semble que le malade dort, néanmoins il ne peut reposer, les temples sont abatuës, le front tendu & sec, la face plombée & crasseuse, le ventre plat & abaissé : enfin le malade est si affreux, que ce qui paroissoit en lui d'humain, est tellement changé qu'il n'a plus que la forme d'un squelette.

Rarement cette fiévre arrive de soi-même, elle succede le plus souvent à la fiévre ardente, ou à la continuë, & à l'ulcere des poumons, ou à une érésipelle, ou quelquefois à une gonorrhée trop tôt arrêtée, ou à un flux de bouche donné inconsiderément, ou à la grosse vérole lorsqu'elle a été guérie.

Reméde pour la fiévre hétique.

Si une fois cette fiévre parvient au troisiéme dégré, il n'y a plus de ressource, c'est pourquoi pour l'empêcher d'aller jusqu'au second, l'on fera prendre le bain pendant un mois, ou six semaines, qui du commencement sera un peu chaud, & sur la fin l'on accoutumera à le souffrir un peu froid, sinon on se servira des fomentations sur le ventre, sur les reins deux ou trois fois le jour, avec des linges trempez dans de l'eau tiede.

L'on fera user pendant le jour de quelques bouillons de Veau & de poulets, assaisonnez de pourpier, de laituës, de buglose, & de bourrache ; & si l'on se rencontroit dans la saison des melons, on en fera manger, ainsi que de la citrouille & du concombre, soit aprêté, soit en potage. On permettra aussi les fruits cruds, comme figues, amendes, pavies, pommes & poires.

La boisson sera de petite biere, ou d'eau de son, ou de cidre, ou de l'eau de fontaine avec un peu de vin, ou d'une tizanne d'orge, avec des racines de renufar, ou peu de réglisse & de raisins.

Le repas sera moderé : Les malades en feront plûtôt quatre à cinq petits par jour, parce que cela pourroit incommoder leur estomac, à cause du peu de chaleur naturelle. Ils mangeront tantôt du ris, tantôt de la bouillie, tantôt du gruau, parfois de l'orge mondé, ou des panades ; le plus souvent des grenouilles, des limaçons, des tortuës, ou du bon poisson. L'usage du lait d'anesse, ensuite celui de vache ou de chevre servira encore d'aliment, & de remede.

Que si la fiévre lente étoit causée par l'ulcere des poûmons, on la traitera comme on fait la pulmonie ; ou si elle vient par les autres accidens qui ont été déclarez, l'on aura recours aux ordonnances ci-dessus.

FIÉVRE des animaux, comme des chevaux, des bœufs, des brebis, des agneaux, des chevres, des pores ; des signes qu'il donnent & les remédes quand ils en sont atteints, les moiens d'y remédier. Consultez le nom de chaque animal en sa place. *Voiez* encore le mot REMEDE.

F I G.

FIGUE. *Voiez* ci-dessous dans l'article du mot FIGUIER.

FIGUERIE ou figuierie. C'est un terme nouveau qui a été introduit à l'imitation de celui d'orangerie, & il se dit pour marquer un jardin particulier, dans lequel on a mis une assez grande quantité de figuiers, soit en place, soit en caisse. J'ai une belle figuerie, il faut aller dans la figuerie ; c'est-à-dire, dans le Jardin des figues.

FIGUIER, en Latin *Ficus*.

Description. Le figuier rarement a le tronc droit. Son écorce est blanche & pleine de lait, astringente au goût, amere & piquante, ensorte qu'elle ulcere la chair étant appliquée dessus, son bois est blanc, leger & fragile. Ses feuilles sont grandes comme celles de la vigne ; mais plus épaisses, plus rudes, plus obscures, & plus profondément découpées. Il produit des fruits sans produire des fleurs, lesquelles naissent du pied des feuilles, & mûrissent les unes après les autres.

Lieu. Cet arbre a beaucoup de peine à venir aux lieux froids, on le cultive en Languedoc & en Provence. Il jette ses feuilles en Mai, & le fruit est mûr en Juillet, en certains lieux.

Propriétez. Les figues sont plus saines que la plûpart des autres fruits d'Eté & d'Automne, se digerant aisément; elles sont absterſives & bonnes à ceux qui ont la gravelle; elles sont un peu venteuses, les plus mûres sont les meilleures, les seches ne sont pas de trop bonne nourriture, elles engendrent des poux; les fraîches lâchent le ventre sans danger, & étanchent la soif.

Elles sont bonnes au mal de gorge, à la trachée artére, aux reins, à la vessie, & à ceux qui ont mauvaise couleur pour avoir été longtems malades: A ceux qui ont la courte haleine, aux Hydropiques, & au mal de Saint Jean. Si on en fait bouillir avec de l'hisope, & qu'on boive un verre de cette décoction les matins, elles nettoient la poitrine & guérissent les longues maladies des poûmons. Sa décoction en lavement est bonne pour la dissenterie, & pour les douleurs de ventre. Son lait fait mourir les verruës, & les vers qui sont dans les oreilles. Il fait cailler le lait de même que la présure: il le décaille quand il est caillé. Ceux qui auront les hémorroïdes, & qui les voudront ouvrir, n'auront qu'à les frotter avec les feuilles de figuier; au reste il n'est jamais frappé de la foudre non plus que le laurier.

Culture des Figuiers.

Le figuier est un des Arbres qu'on doit le plus estimer, tant pour la délicatesse de son fruit, que par l'avantage qu'il a d'en porter deux fois l'année. Cela fait qu'il mérite d'être cultivé avec plus d'empressement, qu'on n'a fait jusqu'ici. C'est ce qui est cause qu'on s'y adonne à présent, sur tout quand on a des eaux. De ma part je m'y suis attaché il y a douze ou quinze ans, après avoir vû la figuerie du Roi à Versailles, & après avoir reçû des lumieres de Monsieur *de la Quintinie* sur ces sortes d'arbres, comme il m'en avoit donné il y a quarante ans sur la conduite des pêchers & autres arbres & même sur l'œconomie en général. Etant de retour à Lion j'achetai deux douzaines de figuiers qui me servirent pour faire une figuerie dans le jardin du Presbitere de Saint Vincent, ou dans peu de tems j'en eus près de trois cens.

Voici comme je m'y pris. Je me servis de la bouture de ces figuiers, comme étant la voye la plus prompte pour multiplier ces sortes d'arbres; tout ce qu'il y a à faire est de planter les drageons ou boutures que les figuiers repoussent du pied, & qu'on doit ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même à la fin de l'Automne, de les planter, dis-je, dans quelque rigole qu'on fait pour cela près de quelque bonne muraille, ou en quelqu'autre bon endroit, & de les couvrir soigneusement pour empêcher que le froid ne les puisse gâter. C'est de ces petits rejettons qu'on peut faire des pepinieres de figuiers. Les branches que l'on est quelquefois obligé de couper, peuvent servir pour la même fin; mais il est nécessaire qu'elles aient un peu de bois de deux ans; car pour les branches coupées qui n'ont qu'un an, elles sont beaucoup plus sujettes à se pourrir qu'à reprendre. On plante ces boutures un peu courbées en terre fraîche. Il est particuliérement très-à-propos de les placer à l'ombre. Il y en a qui y font une petite entaille vers l'extrémité, dans l'endroit le plus courbé, mais elles réussissent assez sans cela.

Les figuiers ont encore un autre avantage: C'est que leurs racines sont si vivaces, qu'elles peuvent agir toutes seules, après être separées de l'arbre avec lequel elles ont pris naissance; ensorte que de la partie de leur extrémité qui ne tient plus à cet arbre, dont elles étoient les membres principaux, il en peut naitre un figuier de la maniere du monde la plus heureuse. Il est vrai que ce privilege ne lui est point particulier, il est commun à quelques autres, comme aux framboisiers, à la vigne, au rozier, à l'orme, &c. Mais il est d'autant plus admirable dans le figuier, que son fruit est plus excellent, & plus digne de nos recherches.

Diverses maniéres de marcoter les Figuiers.

I. Je fis ensuite l'achat de plusieurs pots de diverses grandeurs pour y marcoter & y planter des boutures & d'autres figuiers bien enracinez. Je fis faire encore des manequins. Peu de gens qui pratiquent le Jardinage ignorent la maniere de s'en acquiter. On le fait en passant une branche de figuier à travers un manequin que l'on remplit de bonne terre, & qu'on attache bien ferme à l'arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui passe dedans de prendre racines: & l'on prend soin de l'arroser au besoin, quand les pluies manquent.

Cette opération est facile à faire un peu auparavant que le figuier commence à bourgeonner; c'est-à-dire au mois de Mars; & le tems de sévrer ces marcotes, & de les séparer de la mére branche, est le mois d'Octobre, auquel ils ont indubitablement acquis toute la force nécessaire pour être replantez, & mis en place.

II. On peut aussi se servir pour ces marcotes, d'une espece de vase ou tuyau de terre cuite, de la forme d'un creuset d'Orfévre, sans fond. On fait passer la branche du figuier à travers ce vase, & on le garnit de terre; après quoi on l'arrête comme ci-devant, & on l'arrose aussi souvent qu'on le juge à propos. Mais je trouve les manequins plus commodes, parce que venant à planter ces jeunes figuiers, on n'a pas besoin de les en retirer, puisque les manequins pourriront assez en terre; par-là on ne perdra point de tems, & l'on ne risquera rien.

III. Il y a une autre maniére de marcoter propre pour avoir des figuiers nains; qui est de planter en Mars un jeune figuier à racines dans un grand pot, ou même en pleine terre, & quand il est bien en séve au mois de Mai, ou de Juin suivant, on le plie par le milieu, on lui donne la figure de la moitié d'une ovale, en mettant le bout d'en haut en terre, à quatre ou cinq doigts de profondeur, & on arrête cette moitié d'ovale avec quelques crochets de bois, afin qu'elle ne se releve pas. Ce bout ainsi fiché en terre prend racine lorsqu'il est fortement arrosé; & quand en Automne on s'apperçoit qu'il a pris racine, on coupe la moitié de l'ovale par le milieu d'en haut, & on arrache l'autre bout premier planté. Par ce moien on aura un figuier nain très-facilement.

IV. Au lieu d'en user ainsi, on peut prendre une marcote ordinaire, & quand elle a pris racines, c'est-à-dire en Automne, au lieu de la planter comme elle devroit être, savoir les boutons en montant, on renversera ces boutons en bas, & par cette rétroversion la séve n'aiant plus son cours direct, est obligée de rétrograder, ce qui contraint le figuier à demeurer nain.

V. On peut encore marcoter les figuiers, & les acommoder en pleine terre comme on fait la vigne, & quelques autres plants, ausquels il est facile de faire prendre racine par cette voie qui est commune. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher les branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, ensorte que ces branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les a produites & que l'extrémité sorte dehors de cinq ou six pouces. Les branches ainsi couchées demeureront en cet état jusqu'au mois de Novembre suivant, alors comme elles ont pris, on les sévre, c'est-à-dire, on les détache de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

On croit que la bouture est meilleure éclatée que celle qui a été coupée, & c'est pour cette raison que l'on estime devoir faire une entaille à l'extrémité qu'on met en terre. Outre que le bois propre à cela doit être fort & robuste, c'est-à-dire, de deux ou trois ans comme on l'a dit, il faut en choisir qui soit plein de nœuds, ou court noué. La cime qui a trois fourchons est préférable à toute autre. On fait aussi beaucoup de cas de celle qui est au haut de l'arbre, & du côté d'Orient, ou du Midi.

Du tems de replanter les figuiers.

A l'égard du tems auquel on doit replanter les jeunes figuiers qu'on aura élevez par ces voies, il faut que ce soit avant l'Hiver, & sur la fin de l'Eté, cette saison me paroissant plus propre à cela que le Printems, principalement pour des arbres qui sont aussi moëleux que ceux dont il s'agit. Ce n'est pas qu'il n'y en ait de fort experts qui sont d'un avis contraire, & qui pour la même raison ne veulent planter qu'en Mars ou Avril.

Figuiers en caisses.

On éleve facilement des figuiers en des caisses & en des pots. La terre ordinaire de chaque Jardin mêlée à environ la moitié de terreau est suffisante, ainsi qu'on la vû: ou tout au plus il ne faut qu'avoir une provision raisonnable de terreau pur pour les premiers encaissemens de ces arbres. Ce terreau pur étant très-propre pour la premiére multiplication des racines, & un peu moins pour les rencaissemens qui se font dans la suite.

Mais ce n'est pas la seule facilité qu'on trouve en ce point. La nature des racines du figuier en fournit une autre; car comme elles sont soubles & flexibles, & pour l'ordinaire menuës, au lieu que celles des autres arbres fruitiers, tant à noyau qu'à pepin, sont dures & grosses, rien n'est plus aisé que de les ranger dans des caisses, ou dans des pots & de le faire beaucoup mieux que celles des orangers, qui communément ne s'élevent pas d'une autre maniére, & qui y réussissent si bien. De plus, comme les figuiers sont naturellement un très-grand nombre de racines, il ne leur est nullement difficile de trouver à vivre grassement & vigoureusement dans le peu de terre que contiennent les caisses, pourvû que l'humidité n'y manque pas, & pour cette raison il est important de les arroser souvent en Eté, comme il sera marqué ci-après. Mais ce qu'il y a sur tout de fort commode, c'est la facilité de les conserver l'Hiver en sûreté, en les mettant dans quelque serre, qui soit capable seulement de les garantir des grosses gelées; au lieu qu'il y a beaucoup plus de précautions à prendre pour les figuiers en place que pour les autres arbustes qu'on éleve en caisses, ces arbustes étant beaucoup plus délicats, il faut une serre qui soit extraordinairement munie contre un si cruel ennemi.

L'utilité & le plaisirs sont joints à tant de facilitez qui se rencontrent dans la maniere d'élever les figuiers en caisse, ou en des pots. Et en effet, quoi de plus agréable que de voir cette abondance de figues en plein air? ainsi qu'on le voit par ce moien dans nos climats, malgré l'inclemence & l'intemperie du ciel qui faisoit croire autrefois qu'on ne pouvoit avoir ce plaisir que dans les Païs chauds. Quel charme encore de se pouvoir trouver en Eté, comme on le peut en portant cette curiosité un peu loin, au milieu d'un bois tout chargé de figues, & d'y en pouvoir choisir à souhait des plus belles & des plus mûres? Car c'est l'avantage qu'on reçoit des figuiers en caisse, où non seulement leur fruit mûrit plutôt que celui des autres figuiers en place, mais il est aussi d'un goût plus relevé & d'une couleur plus jaune. Et la raison en est, que la terre des caisses est plus aisément échauffée & pénétrée de la chaleur du Soleil, qui par conséquent cuit & rafine mieux le suc de ces arbres, dont les figues sont nourries. L'air sec & le plein vent qu'ils ont de tous côtez y contribuent aussi de même qu'à leur donner le tein plus coloré qu'on y remarque.

L'expérience fera mieux sentir la vérité de tout ce qui vient d'être dit. Pour la faire, voici comment on peut facilement établir & entretenir beaucoup de figuiers en caisses ou en des pots. Il faut commencer par préparer vers la mi-Mars une couche ordinaire de bon fumier, elle doit être haute au moins de trois pieds sur quatre à cinq de large, & aussi longue qu'on a dessein d'élever de figuiers. On en laisse passer la grande chaleur, c'est-à-dire cinq ou six jours, pendant lesquels on fait provision de pots de terre de cinq ou six pouces de diametre, ou de petites caisses qui en aient sept ou huit. On remplit ces pots ou caisses de la terre que nous avons dit, savoir, de la terre commune de quelque bon Jardin, mêlée avec autant de terreau, ou si l'on veut de terreau tout pur. On pressera ou foulera cette terre au fond des pots ou caisses, si l'on n'aime mieux les remplir de longue main, afin qu'elle se puisse affaisser d'elle-même. Il suffit au premier cas qu'il y ait deux ou trois pouces de terre meuble par le haut. On prend ensuite de petits figuiers enracinez ausquels on racourcit les racines & la tige, ne leur laissant que quatre ou cinq pouces de celle-ci.

On les met trois ou quatre pouces avant dans les vases qu'on leur a destinez, & l'on enfonce ces vases à moitié dans la couche, laquelle on prendra soin de réchauffer trois ou quatre fois sur les côtez pour la maintenir raisonnablement chaude; & moyennant ces soins & les arrosemens nécessaires, que l'on ne manquera pas de faire durant l'Eté, on aura la satisfaction de voir que ces figuiers ainsi plantez reprendront presque tous fort heureusement, & feront dès l'année même d'assez beaux jets, & en assez grand nombre.

Les figuiers qui ont mieux réussi doivent être tirez des pots, si l'on s'en est servi, ou dès l'Eté même, ou au Printems pour le plus tard; & on les mettra alors avec la mote de terre qui s'y sera formée dans des caisses, ou de la grandeur ci-dessus, garnies de terre affaissée, ou pressée de la maniere qu'on l'a dit; autrement cette mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, y étant entraînée par sa pésanteur & par l'action des nouvelles racines qui se font. On pourroit même, pour éviter cet inconvénient, pratiquer ce qu'on observe à l'égard des autres fruitiers que l'on plante: c'est de les tenir plus élevés que la superficie, en les plantant de telle sorte que la mote du figuier excédât de quelques pouces les bords de la caisse, & pour soutenir la terre & l'eau des arrosemens, on y mettroit des hausses par le moyen de quelques douves, ou des bardeaux de paille. Mais c'est une précaution qui est plus à propos pour les encaissemens suivans. Car pour ces premiers, comme il les faut renouveller au bout de deux ans à cause de la petitesse des caisses qu'on a employées, la mote de figuier ne peut être descenduë gueres plûtôt que ce tems, de quelque maniere qu'on l'ait plantée.

Les secondes caisses dont on se servira, devant être de treize à quatorze pouces en dedans, les figuiers s'y peuvent trouver bien pendant un plus grand nombre d'années; & ils ont par conséquent plus de besoin qu'on les replante: ensorte que leur propre pésanteur, les fréquens arrosemens & le remuëment ou transport des caisses, ne les fassent point manquer de nourriture, en les faisant descendre au fond dans un moindre espace qu'ils ne feront, si on expose la mote plus haut que les bords, & si l'on presse la terre au fond.

C'est donc une observation à ne pas négliger dans les encaissemens postérieurs, non-plus que de trancher chaque fois environ les deux tiers de la vieille mote. On connoit que les figuiers ont besoin de ces changemens, lorsqu'ils ne font plus guéres de gros bois. Les mêmes caisses ou on les a mis pour la seconde fois, peuvent servir à la troisiéme, quand elles ne sont pas usées ni pourries par l'eau des grands arrosemens dont on les mouille. Que si elles sont gâtées, comme il arrive ordinairement on n'en prendra pas pour cela de plus grandes, ce ne sera qu'à trois ou quatre ans de là qu'il pourra y avoir nécessité de rencaisser, qu'on les remettra dans un lieu qui ait plus d'étenduë, c'est-à-dire, dans des caisses de dix-sept à dix-huit pouces; & celles-ci seront encore suffisamment grandes au premier changement qu'on fera ensuite, en observant toujours les mêmes choses, soit la maniere de planter, ou le retranchement des racines & de la mote.

On pourroit enfin mettre ces figuiers dans des caisses de vingt-deux à vingt-quatre pouces; mais la difficulté de les transporter, & la grande quantité d'eau qu'il faudroit pour les arroser suffisamment, ne le permettent gueres. Ceux qui peuvent avoir la-dessus toutes les facilitez nécessaires, & de plus la commodité de la serre pour les mettre à couvert, s'en prévaudront s'ils le veulent, & s'en tiendront là comme aux dernieres caisses qu'on leur puisse donner. Quand on n'a point ces commoditez & que les caisses de dix-huit pouces ne peuvent plus servir, on doit dès-lors se déterminer & se résoudre à les mettre en place dans un jardin, ou à en faire présent à quelque ami, qui n'aura pas lieu de les regarder pour cela comme votre rebut. Puisque ces figuiers, quoique vieux de dix-huit a vingt ans, sont encore fort bons, & peuvent durer long-tems avec le plaisir d'un rapport assez abondant, pourvû qu'on ait retranché une bonne partie de leur bois, & particulierement de leurs racines.

Pour remplir la place de ces figuiers dont on est obligé de se défaire, on ne doit pas manquer d'en élever tous les ans de nouveaux qu'on leur puisse substituer, non-seulement par les boutures, mais aussi par les marcottes dont j'ai parlé ci-devant, que l'on éleve dans des manequins ou en pleine terre, ou si vous aimez mieux mettre un vieux figuier avec sa mote profondement en terre de telle maniere qu'il n'en sorte que les bouts des branches, qui prendront racines pendant tout l'Eté, & dans l'Automne. Et vers le commencement d'Octobre, après avoir levé la terre proprement, vous séverez & couperez toutes ses branches au-dessus des racines, qui feront autant d'arbres, après avoir mis dans des pots de terre qui auront sept ou huit pouces de diametre, & l'année suivante, s'ils sont arrosez souvent, vous en pourrez avoir du fruit. Et afin qu'ils grossissent, vous aurez soin de les mettre dans de plus grands pots au commencement de Mars de l'année suivante, & le gros figuier qui aura été mis en terre ne laissera pas encore de servir, comme aussi les branches qui n'auront pas pris racines; car après avoir été coupées au-dessous d'un nœud & mises en terre, elles prendront racines comme les boutures qu'on fait ordinairement.

Autre maniere de marcoter les figuiers.

VI. Outre ces manieres dont je me suis servi pour multiplier les figuiers, vous prendrez un pot de six ou sept pouces de diametre, plus ou moins grand, que vous pendrez a l'arbre, & après avoir fait passer une branche par le trou ordinaire du pot de telle maniere que la branche revienne par dessus le bord, vous le remplirez de bonne terre & l'arroserez à l'ordinaire, vous le séverez & couperez dans le tems prescrit ci-dessus.

VII. Il y a encore une autre façon de marcoter une branche de figuier. Prenez des pots de terre un peu grands, comme ceux des pots ou l'on marcote des œillets: vous ferez couler votre branche dans la fente qui se trouve faite dans le côté de ce pot, & le remplirez de bonne terre, que vous arroserez ensuite, & vous ferez comme on a coûtume de faire en ces rencontres. Par ces moyens on aura une figuerie qui se trouvera toûjours également fournie. La peine que l'on prend à cela est avantageusement récompensée, les figuiers donnant assez souvent du fruit dès l'année même de leur premier encaissement & c'est en avoir eu pendant un assez long-tems, lorsqu'on est réduit a les abandonner, pour n'y avoir pas grand regret, quand même ils ne devroient servir qu'à mettre au feu.

Figuiers en espaliers & en buissons.

Les figuiers en espalier & en buisson seront traitez d'une maniere différente des autres arbres. Car au lieu qu'en ceux-ci les bonnes petites branches donnent le fruit, soit à noyau ou à pepin, ce sont les grosses qui ont cet avantage dans le figuier. C'est pour cette raison qu'il les faut ménager d'une autre maniere qu'on ne fait ordinairement quand elles ne sont que pour le bois.

Figuiers en espalier.

Le naturel des figuiers n'est point d'être contraint comme les autres espaliers, il leur faut plus de jeu & plus de liberté si l'on veut que leurs fruits viennent mieux, & qu'ils soient meilleurs. Il faut donc bien se garder de les gêner & de les coler contre les murs pendant l'Eté & l'Automne. On pourroit y attacher le corps des branches; mais non-pas les jets qui donnent les figues; ils doivent être éloignez de la muraille & avoir de l'air, afin que le soleil les frape plus vivement, & les rende plus sucrées & plus hatives. Il suffit même de soutenir les unes & les autres de ces branches par devant avec des perches qu'on met sur des crochets à peu près comme ceux dont nous avons décrit la forme ci-dessus. La différence qu'il y aura, est qu'ils doivent avoir environ un pied de long, afin qu'entrant quatre pouces dans le mur, il en reste huit au dehors pour faire une distance raisonnable; & l'extrémité, au lieu de remonter en droite ligne, comme ces premiers, sera coudée & tournée en rond pour embrasser la perche qu'elle portera. Il faut sceller ces crochets dans le mur a trois pieds les uns des autres, & commencer le premier rang à un pied de terre, & cela en échiquier, continuant jusqu'au haut du mur de la même maniere. Les perches mises sur ces crochets empêcheront non-seulement les branches de tomber; mais aussi d'être brisées & rompuës par les vents; ainsi il ne sera pas nécessaire d'employer d'autre treillage, puisque cela suffira pour conserver ces précieux fruits, & leur faire acquerir toute la maturité & le bon goût qui les fait estimer si considérablement.

On en doit user autrement aux aproches de l'Hiver. Ce seroit risquer trop ces arbres délicats & très-susceptibles du froid, que de les laisser si fort en proie à ses rigueurs. Il faut donc dès que les feuilles de figuiers sont tombées, en contraindre les branches près de la muraille, soit avec des lanieres & des clous, soit avec de l'osier & des échalas; & s'ils sont trop élevez, il faut tâcher de coucher d'un côté & d'autre les plus hautes branches, de maniere qu'elles n'en soient ni rompuës, ni éclatées. On y appliquera ensuite des paillassons de l'épaisseur de trois bons pouces, ou de la paille en forme de paillasson, ou enfin du grand fumier sec, soûtenu par des perches mises en largeur, & quelques-unes en montant, ayant soin qu'il n'y ait point d'endroit à l'espalier qui soit découvert & exposé.

On fera encore provision outre cela d'une assez grande quantité de fumier pour redoubler ces couvertures, au cas que le froid soit extraordinaire. Après qu'il sera passé, c'est-à-dire, vers le mois d'Avril, on les ôtera simplement a demi, c'est-à-dire, ce qui se trouvera gâté & pourri par les pluyes & les mauvais tems de la saison; & quand on verra le tems assez bien assuré, & qu'on n'aura plus lieu de craindre de la gelée, on les découvrira tout-à-fait, ce qui n'arrive guéres dans ces quartiers, qu'environ le commencement de Mai, auquel les figues sont déja de la grosseur d'un pois. On remet alors en liberté les branches qu'on avoit aprochées du mur & tenuës contraintes, & on les laisse dans la distance qu'elles avoient avant l'Hiver, se contentant de les soûtenir avec des perches en travers.

Ce qui n'est pas moins important pour la conservation de ces figuiers, est que les murailles contre lesquels ils sont plantez, se trouvent assez fortes & épaisses pour que la gelée ne puisse pénétrer au travers, autrement on a le déplaisir de voir ces arbres périr du côté que l'on ne s'attendoit pas, & c'est ce qui est très-fâcheux, quand on y prend d'ailleurs tous les soins possibles. Il est donc nécessaire qu'on ait des murs épais d'environ deux pieds, & en même-tems bien exposez. Les situations séches & élevées leur sont aussi très-avantageuses; & c'est le contraire d'un terrain froid & humide, & d'une exposition peu favorable.

Figuier en buisson.

Les figuiers en buisson sont les plus dangereux à avoir par la difficulté de les conserver l'Hiver; car pour le reste on les conduit de la même maniere que les autres. Si l'on a de petits lieux particuliers où le froid se fasse moins sentir, on pourra y en élever: mais on doit prendre garde que si l'on prétend les tenir bas, étant en bonne terre, ils courront risque de devenir fort confus, ou il faudra les empêcher de faire de grands jets. Ils ont donc besoin d'être soigneusement pincez, & d'avoir toûjours quelques grosses branches taillées courtes. Et pour éviter la confusion, il faut les éclaircir souvent & les décharger, tant des vieilles branches usées, que des boutures nouvelles. Pour cet effet il faut que ces buissons soient éloignez les uns des autres, afin de coucher tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moyen on puisse donner de l'air à tout le corps du buisson, le laisser croître en large autant qu'il pourra; sans ces soins le fruit des figuiers en buisson ne mûriroit que très-difficilement, puisque de leur naturel ils le donnent déja plus tard que les figuiers en espalier ou en caisse, qui sont les plus hatifs.

Pour ce qui est de la méthode de tailler les figuiers en buisson, & de les pincer, il faut consulter ce que nous en dirons dans la suite.

Il ne reste rien à ajoûter ici, sinon que pour couvrir l'Hiver les figuiers en buisson & les pouvoir conserver plus facilement, on doit à la fin

fin de l'Automne rassembler & raprocher leurs branches avec des oziers & des échalas fichez en terre, ensorte qu'elles fassent une maniere de boule ou de piramide ; ensuite on les enveloppera avec du grand fumier sec, tout de même que les figuiers en espalier. On ne les découvrira même pas sitôt que les autres qui sont à l'abri des murailles ; & quand au Printems on verra des nuits dangereuses, on renouvellera les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter, ainsi qu'on le doit aussi faire aux espaliers, pour lesquels on peut se servir de grands draps attachez à des perches, à peu près comme des voiles de navire, & soutenus par d'autres perches, qui empêcheront que le frottement de ces draps agitez par le vent, ne gâtent le fruit de ces arbres. Il faut aussi par la même raison, attacher ces draps tout contre la terre par le moyen de quelques crochets qui les tiennent fermes, à peu-près comme on fait à des tentes.

La taille, pincement, & les autres opérations qu'il faut faire aux Figuiers.

Premierement, à la fin de l'Hiver ou au commencement du Printems, il faut éplucher & ôter tout le bois mort des figuiers. Quelque soin qu'on en ait pris, il y a toûjours plus de branches endommagées qu'on ne voudroit. Elles sont d'une complexion moëlleuse & si délicate, que les tems fâcheux de l'Hiver, quelque peu rude qu'il soit, les détruisent & les gâtent. Il semble que la seule absence de la chaleur est en cela dangereuse pour ces arbres, puisqu'il en périt dans des froids médiocres. On doit donc retrancher tout ce bois mort comme un bois inutile & qui défigure ces figuiers.

Mais il y a une taille qui leur convient, qui mérite mieux ce nom que cette premiere opération : Elle consiste à leur donner la beauté & la disposition qui leur est convenable, & à leur faire porter du fruit plus avantageusement, qui sont les deux causes pour lesquelles on taille les arbres & les deux motifs qu'on se propose.

Pour commencer par le premier, on ne doit pas s'imaginer que la beauté d'un figuier en caisse puisse être aussi réguliere que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere, par exemple, les orangers ; ni que la beauté des figuiers en buisson, ou en espalier devienne aussi parfait que celles des poiriers ou autres fruitiers que l'on reduit à ces formes. Ce seroit en trop demander que d'en espérer jamais tous ces agrémens. On doit se contenter qu'un figuier en caisse soit disposé comme un véritable buisson, qui n'ait que le moins de tige qu'il se pourra, qui ne soit point élancé, c'est-à-dire, trop haut monté ou trop étendu & évasé, avec de grandes branches dégarnies, comme il est assez ordinaire d'en avoir. A l'égard des figuiers en espalier & en buisson, on a pû remarquer ci-devant, comme ils doivent être traitez pour être les mieux tournez, suivant la beauté qui leur peut convenir : ainsi nous n'en répeterons rien ici.

Nous ajoûterons seulement, comme une chose commune aux uns & aux autres, qu'il faut prendre soin d'ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même dès la fin de l'Automne, la plûpart des drageons ou boutures qu'ils repoussent du pied & n'y conserver que celles qui pourroient servir à garnir également les côtez, ou à être substituées à des branches mortes ou en langueur. On a vû ci-devant le bon usage qu'on peut faire de ces boutures pour multiplier les figuiers qu'on veut élever, en les plantant en quelque lieu à l'ombre ou elles puissent reprendre.

A cette condition on doit ajoûter qu'un figuier ne soit point trop haut monté. S'il alloit, par exemple, en peu de tems à une hauteur de deux ou trois toises, ce seroit sans doute un excès blâmable. On les tient plus pleins & mieux garnis quand on les conserve dans une médiocre élévation ; & ils sont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'Hiver, au lieu que cela est fort embarrassant quand ils sont si élancez. Il faut donc d'année en année, n'y laisser guères de grosses branches nouvelles plus longues qu'un pied ou un pied & demi, ou tout au plus deux pieds ; & c'est là la véritable taille qu'il faut faire aux figuiers après avoir retranché tout ce qu'il y a de bois mort.

Mais ce n'est pas encore tout. Vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril, il faut couper ou rompre l'extrémité de chaque branche, qui peut être d'environ un pied de longueur. On est assez averti de le faire quand le froid a gâté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont pas achevé de prendre leur croissance, & qui ne se sont affermies qu'un peu tard dans l'Automne ; mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection & leur force. On coupe donc le plus promptement que l'on peut, ce qui paroit noir & ridé, qui sont des signes de mort, & même quoiqu'il ne le soit pas. Cela sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles, au lieu d'une seule qui seroit montée droite par la disposition qu'y avoit ce bout que l'on taille. Par le même moyen on peut se promettre une plus grande abondance de figues, non pas des premieres de cette même année ; mais des secondes, & des figues-fleurs de l'année suivante, puisque du nombril de chaque feuille il en sortira immanquablement une figue, & quelquefois deux en même-tems, dans l'une de ces deux saisons.

Ce n'est pas même là le seul & unique avantage de cette opération. On peut dire que cette maniere de pincer, ou de tailler le bouton qui paroit à l'extrémité des branches, contribuë encore beaucoup à faire sortir plûtôt les figues ; d'où il arrive aussi qu'elles mûrissent plûtôt, puisque les premieres sorties de chaque arbre sont constamment les premieres figues mûres qu'on puisse cueillir. Cela sert aussi à faire grossir davantage ce fruit ; & la raison en est assez sensible. Car la séve étant empêchée de monter aussi vite qu'elle auroit fait sans cette taille, elle se répand dans les parties voisines, & en même-tems dans les figues qui s'y forment, & qu'elle nourrit par conséquent mieux qu'elles ne l'auroient été.

Nous ne devons pas oublier d'observer que ce sont des jets de l'année précedente, qui sont gros & médiocrement longs que l'on doit rompre ou couper de la sorte : car pour ceux qui sont fort gros & fort longs, on a vû jusqu'à quel point il les faut racourcir ; & à l'égard des menus, il est plus à propos de les ôter entierement. En effet, il n'en est pas de même des figuiers à l'égard des branches qui donnent leur fruit, comme des autres arbres fruitiers. Dans ceux-ci ce sont les petites branches qui ont cet avantage ; & au contraire c'est le partage des grosses branches des figuiers, quand elles ne sont pas de faux bois, car ils en ont aussi-bien que les autres especes d'arbres. C'est pourquoi il faut autant s'attacher à détruire leurs petites branches, que l'on doit avoir soin de les conserver dans le reste des fruitiers.

On connoit dans les figuiers les branches de faux bois par des yeux plats & fort éloignez les uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pepin & à noyau. Ces branches doivent être taillées plus courtes que celles qui étant venuës aux extrémitez des autres branches, sont bonnes & médiocrement longues, & ont leurs yeux gros & fort proches les uns des autres.

Mais il y a un embarras qui n'est pas petit, à bien tailler ces grosses branches qui sont bonnes. Il vient de ce que ce sont ces mêmes branches qui doivent servir tout à la fois à donner le fruit & à faire la figure qui convient à ces arbres ; au lieu que dans les autres les grosses branches ne servent que pour la figure & ne font jamais le fruit, ainsi qu'il vient d'être dit. Il semble à cause de cela qu'il soit impossible d'avoir des figuiers en caisse, principalement qui soient bien formez, & bien chargez de fruits. Car comme ces figuiers doivent demeurer fort bas, si l'on veut racourcir leurs grosses branches pour se conformer à cette idée qui fait une de leurs principales beautez, on diminuë en même-tems le bois & l'abondance du fruit, puisque tout figuier qui n'a gueres de bois ne donne gueres de figues.

Pour choisir un milieu là-dessus, voici ce que j'estime à propos que l'on fasse. C'est de racourcir tous les ans quelques-unes des plus grosses branches, soit qu'elles soient vieilles, soit qu'elles soient nouvelles. Par là on pourvoira à la beauté de la figure telle qu'on la peut espérer, sur le pied qu'elle a été expliquée. Pour avoir du fruit on hazardera de laisser les autres dans leur longueur, afin que s'y trouvant plus d'yeux, elles chargent d'avantage, comme elles font ; car chaque œil reste au Printems sur les grosses branches de l'année précedente, donne tout autant de figues, & même quelquefois le double ; mais il suffit d'y en laisser une qui puisse réüssir & se mieux nourrir, suposé que la saison soit favorable. Il arrive même quelquefois que chaque œil donne une branche, suivant que la mere branche est grosse & a été taillée courte ; & comme chaque branche s'allonge ordinairement de six à sept yeux, tant depuis le mois de Mars jusqu'à la mi-Juin, que depuis la mi-Juin jusqu'à la fin de l'Automne, on peut ainsi attendre six ou sept figues, & non davantage, puisqu'il n'en vient jamais deux fois en un même œil, & que celui qui en donne à l'Automne, soit qu'elles soient venuës à maturité ou non, n'en pousse plus au nouveau.

Au cas que les branches qu'on aura laissées longues pour le fruit, vinssent à frustrer notre attente, on les peut racourcir à la mi-Avril, ou au commencement de Mai. Il est vrai que ce sera s'apauvrir en secondes figues, & en diminuer le nombre, ce qui est assez fâcheux après que les figues-fleurs ont déja manqué ; & la raison de cette diminution est, que les branches nouvelles qui doivent sortir de celles qu'on a taillées, ne sauroient sortir assez tôt pour porter des figues d'Automne ; mais aussi le nombre des figues-fleurs de l'année d'après en sera plus abondant, parce que ces nouvelles branches auront eu assez de tems pour s'aoûter autant qu'il le faut pour cela.

S'il arrivoit que l'on conservât quelques branches un peu foibles, il les faudroit tenir fort courtes, afin que la séve qui se seroit dissipée dans une plus grande longueur, & qui n'auroit par ce moyen rien produit que de chétif, se ramassant & s'employant à nourrir ce qui reste, le rende plus gros & plus vigoureux, & que les figues qui y pourront venir en soient plus belles. Que si contre cette espérance il n'en naît, soit que d'autres branches foibles, il n'y auroit pas à balancer de les ôter toutes, ou de n'en conserver tout au plus que la plus basse, qui par-là pourra devenir raisonnablement grosse, y ayant le plus de disposition.

Comme on a rompu ou coupé aux mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année précedente, il en faut faire de même au commencement de Juin à l'égard des grosses branches qui auront poussé depuis le Printems, afin d'en multiplier les jets durant l'Eté, & d'avoir par ce même moyen un plus grand nombre des premieres figues de l'année d'après, sans ce soin l'on se promettroit envain beaucoup de fruit dans l'une & l'autre des deux saisons. Il faut nécessairement y préparer les bonnes branches nouvelles, en les pinçant avec prudence & adresse, & en arrêtant par cette opération les jets de l'année. Cela sert aussi à empêcher que l'arbre ne s'éleve trop & en trop peu de tems, & qu'il n'ait des branches trop longues & dégarnies : on peut même dire qu'il en revient de l'avantage des l'année même. Pour les figues d'Automne que ces arbres sont forcez par ce pincement & par cet arrêt de séve de donner de meilleure heure & plus hâtives.

Lorsque les grosses branches qu'on a laissées longues les années précedentes pour en tirer plus de profit, menacent par leur épuisement de laisser bien-tôt la place qu'elles occupent vuides & dégarnie, il faut au mois d'Avril & de Mai les ravaller & racourcir jusques sur le bois plus vieux, principalement quand il n'y a pas de fruit qui mérite qu'on ait encore quelque considération pour elle. Ce ravallement pourra produire de nouvelles branches, dont on recevra plus de satisfaction. Mais quand cela ne seroit pas, comme la chose n'est pas plus infaillible qu'à l'égard d'autres fruitiers qu'on traite de même, on évitera toûjours un grand inconvénient, en retranchant de la sorte ce qui seroit capable de rendre un endroit désagréable & dégarni. Et comme il se fera d'ailleurs un surcroît de séve sur les branches voisines, & même sur la vieille branche qui a été ravalée, il n'en pourra revenir qu'un très-bon effet pour la perfection de toutes ces parties.

Une chose qui est très-certaine, c'est que les figuiers ne poussent jamais si bien qu'à l'extrémité naturelle, & qui n'a point été coupée, des branches formées l'année précedente. C'est ce qui doit obliger de ne tailler qu'avec de grands ménagemens ; & observer avec soin tous les cas qui méritent qu'on la fasse, & les régles que nous avons prescrites

crites là-dessus. Elles nous paroissent assez suffisantes & assez bien expliquées pour devoir esperer un grand succez de leur pratique, soit pour rendre les Figuiers d'une forme plus parfaite, soit pour leur faire pousser plûtôt, & en plus grand nombre les Figues de chaque saison.

Arrosement dont les Figuiers ont besoin, quand on les a retiré de la serre.

Cet arrosement doit être d'une telle maniére que toutes les racines s'en ressentent, & sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. On pourra accelerer le fruit & le rendre plus hatif par ce moien. Il faut mettre un boisseau de fumier de Pigeon ou de Poule plus ou moins selon qu'on en a besoin, dans les vaisseaux ou on laisse reposer l'eau qui sert à ces Figuiers. On doit ensuite les arroser deux ou trois fois, & chaque fois qu'on leur donnera de l'eau, on aura soin de la brouiller avec le fumier, par le moien d'un rateau. On peut faire la meme operation sur la fin du mois d'Août ou au commencement de Septembre pour faire mûrir plus promptement les Figues d'Automne.

Après le premier arrosement on peut s'abstenir d'en faire jusqu'à ce que vers le milieu du mois d'Avril, le fruit vienne a paroitre tout-a-fait avec quelques feuilles, & méme un peu gros; parce que les pluies ordinaires qui tombent au Printems seront assez suffisantes pour les humecter autant qu'il faut dans ces commencemens. Quand il pleut aussi fort abondamment en Eté, on peut se passer des grands arrosemens qui sont necessaires en ce tems-la, a cause que dans les jours pluvieux l'absence du soleil tient les racines assez fraiches, & ne les altere point comme quand il paroit. Ainsi quoique les pluies n'aillent pas peut etre a penetrer le corps de la mote, on peut cesser d'arroser les Figuiers, qui hors de là le veulent étre amplement chaque jour, ou tout au moins de deux jours l'un.

On ne doit point discontinuer ce soin quand il ne tombe que de petites pluies; elles sont inutiles aux Figuiers, parce que les feuilles larges de ces arbres empêchent que la terre qui est fort serrée & fort dure dans les caisses, à cause de la multitude des racines, ne puisse être humectée par une si petite quantité d'eau, ne pouvant pas méme l'étre par des pluies abondantes. Ce seroit donc s'abuser extrêmement, & mettre les Figuiers au hazard, que de compter que ces pluies pûssent tenir lieu des arrosemens necessaires, puisqu'indubitablement leurs fruits courent risque de tomber & de perir dès que les racines cessent le moins du monde d'agir faute d'humidité: Car manquant par la de fournir aux Figues le secours perpetuel de séve & de suc alimentaire dont elles ont besoin, il arrive qu'elles demeurent mollasses, & comme pleines de vent, au lieu de prendre une bonne chair moëlleuse; ce qui fait qu'ensuite on les voit tomber, au lieu de parvenir à une heureuse maturité.

La necessité d'arroser souvent & amplement pour éviter un inconvenient aussi facheux, est à la vérité un peu embarassante, & c'est pour ainsi dire, la principale & presque l'unique sujetion qui accompagne les caisses, & les pots. On n'est pas dans la méme peine pour les Figuiers en place. Ils donnent ordinairement de fort belles Figues, également grosses & bonnes, quoique plantez en lieux secs & arides; & la raison est que leurs racines s'étendant avec liberté dans le voisinage, elles y trouvent toûjours assez de fraicheur pour bien faire leur devoir, parce qu'il ne s'en fait point une aussi grande consomption que dans les caisses, qui sont frapées de toutes parts de la chaleur du soleil, au lieu que la pleine terre ne l'est que du côté de la surface.

Pour jouir d'un pareil avantage dans l'usage des caisses, on peut les placer de telle sorte que le fond porte à terre; Par ce moien il en sortira des racines, qui penetrant dans cette terre, s'y multiplieront de maniére que l'arbre se portant mieux, on pourra se passer de grands arrosemens, parce que ces racines seront autant de canaux qui leur fourniront une humidité interne. Mais aussi il y a d'autres inconveniens a craindre; car outre que les caisses pourrissent plûtôt de cette maniére, on ne peut encore les changer de place a l'entrée de l'Automne pour les mettre, comme on fait les autres, dans une exposition ou elles puissent profiter de toute la chaleur du soleil pour la maturité des Figues de cette saison; parce que les racines venant a être arrachées par ce changement & ce transport, l'arbre & le fruit en souffrent considérablement, & il n'en peut arriver que du chagrin.

Il est vrai que pour obvier à cela on peut mettre d'abord ces sortes de figuiers en lieu ou ils ayent tous les secours nécessaires dans l'arriere saison. Avec cette précaution on peut en élever ainsi quelques-uns dans des caisses déja usées, principalement quand ils sont vieux encaissez. Ce sera un grand soulagement dans l'embarras qu'il y a à arroser aussi abondamment & aussi souvent qu'il le faut pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre; & l'on aura méme par ce moyen des figuiers plus vigoureux. Mais ce à quoi il ne faut pas manquer, est que, quand on vient a fermer ces caissent, & les pots, ou du moins au sortir de la serre, on coupe soigneusement toutes les racines qui en seront sorties, à cause que tout ce qui est éventé, absolument, & les remettant ensuite en place, de maniere que le fond touche encore à terre, on verra que les racines se multiplieront toûjours davantage, & augmenteront de plus en plus la satisfaction qu'on en reçoit.

Quand on arrose les figuiers, on prendra garde exactement de ne pas manquer de donner de l'eau à la figue bergamotte: car si une fois on omet de lui donner ce qu'il en faut, ce que l'on connoit lorsque les feuilles s'abattent, tout le fruit immanquablement tombera. Pour y remédier il y faut mettre de la fiente de vache sur les pots, ou sur les caisses; il n'est pas de même des autres, ils se soûtiennent.

De la serre où l'on doit enfermer les Figuiers.

La serre pour conserver ces arbres est passablement bonne, si elle est raisonnablement close, tant du côté de la couverture, qu'aux portes & aux fenêtres; quand méme il y pourroit geler, & que la terre viendroit à s'en ressentir, on ne doit pas s'en allarmer. Cela peut arriver sans que le figuier en reçoive grand préjudice. Une sale ordinaire, une écurie, une cave méme, ou autre semblable lieu, sont bon de reste pour cet usage, pourvû que ces endroits ne soient point extraordinairement humides, quoiqu'ils pussent étre très-pernicieux pour les orangers & jasmins. Que si l'on prétendoit laisser les figuiers en caisse exposez à la merci de l'air & du froid, ce seroit en trop demander. On ne peut pas se dispenser de les mettre à l'abri, quelque part que ce soit, où la grosse gelée ne donne pas sur leurs branches. Leurs racines courroient meme risque de geler, passant l'Hiver hors d'une terre; ce qu'on n'a pas lieu de craindre des figuiers en pleine terre, qui de ce côté sont du moins a couvert d'un pareil accident.

A l'égard de leurs branches, les paillassons, le fumier sec, la paille & les autres couvertures que nous avons marqué, qu'on leur pouvoit faire, les conserveront suffisamment, pourvû que les murailles contre lesquelles ils sont exposez, ayent les conditions d'ailleurs prescrites. Que si l'on avoit le malheur de voir tous ces soins inutiles par l'extréme rigueur du froid, ou par quelqu'autre inconvénient sur lequel on n'ait rien à se reprocher, on ne peut que s'en consoler, & il ne faut pas se rebuter pour cela de la culture d'un arbre qu'on éleve, & qu'on multiplie d'ailleurs si heureusement, & avec autant de facilite. Les grands Hivers ne reviennent pas si souvent, qu'on ait lieu de porter jusques là son dégoût & son chagrin.

Je conseillerai donc toûjours de s'attacher à avoir de ces arbres autant que l'on pourra, d'autant plus que le mal qui provient de-là, n'est pas sans remede: car si ce sont les petites branches seules qui viennent a geler, on a vû dans ce qui a été dit de la taille comment en les épluchant & coupant jusqu'au vif, on peut en espérer de nouveaux jets; & si ce sont les grosses branches, en recepant ces arbres assez bas, on les rajeunira entierement.

On ne doit pourtant pas en venir à cette derniere opération, dès que des figuiers paroissent comme morts au Printems. Il faut attendre à les receper après la Saint Jean; parce qu'il arrive souvent que dans la seconde pousse qui commence alors, la tres-forte monte aisément des racines & du pied aux parties supérieures, & y rétablit la vigueur avec la vie: ainsi il se trouve que ce n'a été qu'un grand engourdissement causé par les tems fâcheux de la rude saison.

On est heureux quand on peut toûjours placer ces arbres dans de bonnes expositions, principalement contre des cheminées, ou a quelqu'autre bon abri de maison, ou par le secours de précautions que l'on y ajoûte, ils n'ont rien à craindre du côté du froid; on évite alors toutes ces incisions fatales, & l'on n'est point dans le péril de manquer de figues plus d'une année.

Pour ce qui est de ces arbres, on se tromperoit extrémement si l'on croyoit que la nege pût servir à leur conservation: Elle est véritablement tres-souveraine & très-propre pour cela a l'égard de plusieurs plantes jeunes & tendres, par exemple, des pois, des fraizers, des laituës, &c. Mais pour les figuiers, elle y est absolument inutile, & contribuë plûtôt a leur destruction.

On ferme les figuiers au commencement des gelées du mois de Novembre, & quand ils sont ainsi enfermez pendant tout l'Hiver, il suffit que la serre soit médiocrement fermée, afin que les grandes gelées ne pénetrent, ni par le couvert, ni par les fenêtres, ni par la porte.

Du tems où l'on doit retirer les Figuiers de la serre.

On les retire vers la mi-Mars ou environ, dans quelque beau jour, & lorsque les grandes gelées paroissent ne devoir plus revenir. On place les pots ou les caissent contre quelque muraille exposée au Midi & au Levant, où on leur donnera une mouillure d'une telle maniere que toutes les racines s'en ressentent, comme j'ai dit ci-dessus.

Pour être mieux assuré contre ces gelées, on ne doit pas s'en tenir à cet abri seul, quelque favorable qu'il soit pour les figuiers, soit en caisse ou en place. Il faut de plus les couvrir de draps, de paillassons, de grand fumier sec, de cossa de pois, ou autres choses semblables quand on prévoit des nuits dangereuses. Ordinairement on est averti là-dessus par des vents froids de Galerne & de Nord, ou par des giboulées, des grelots, ou des neiges fonduës; & l'on ne peut, sans une négligence extréme, & sans la derniere imprudence, risquer les figuiers, & leur refuser ces secours, après des signes d'un si mauvais augure.

Nous ne répeteront pas ici qu'après avoir ôté ces arbres de la serre, & les avoir mis à l'abri, on les doit arroser amplement pour les raisons que nous avons marquées ci-dessus; ni quand on doit recommencer de le faire. Nous ajoûterons seulement, qu'après avoir rangé les figuiers en place où ils puissent demeurer tout l'Été, on leur donnera encore une bonne mouillure comme la premiere, ensorte que l'eau pénetre toute la caisse.

Ce sera vers la mi Mai qu'on éloignera ainsi ces arbres de l'abri qu'on leur avoit donné pour les mettre plus au large en plein air n'ayant plus alors à craindre aucun froid. Si l'on a quelque lieu particulier pour eux, bien entouré de bonne muraille, on en pourra faire quelque petites figures d'allées, bordées de deux côtez, ou une maniere de petit bois verd, en cas que l'on en ait un nombre suffisant. On commencera ensuite de les arroser plus souvent, c'est-à-dire, tous les huit jours une fois; & vers la mi-Juin on en viendra tout-a-fait aux grands & frequens arrosemens de presque tous les jours, que nous avons dit être nécessaires pendant tout l'Été.

Ce que l'on fait à l'égard des figuiers en caisses au sortir des serres, c'est-à-dire, la méthode de les ranger le long des bonnes expositions, se peut pratiquer en Automne pour procurer une maturité parfaite aux figues de cette saison. Comme la chaleur du soleil devint alors plus foible, & ne frappe plus directement, il est bon de les rapprocher des murs, où la reflexion & reverbération des rayons de cet astre puisse en augmenter l'effet & l'ardeur. Mais il ne faut pas pour cela, ainsi qu'il a été dit, qu'il soit sorti des racines hors de la caisse, autrement ces racines venant à être nécessairement arrachées pour le transport, l'arbre & le fruit en souffriroient considérablement, au lieu de donner le plaisir qu'on en attendroit.

 Plûtôt

Plûtôt ils poussent au Printems, plûtôt aussi on a les secondes figues d'Automne. Il arrive quelquefois qu'on a les premieres figues mûres dès la fin de Juin & vers le commencement de Juillet, & les secondes dès le commencement de Septembre. Au contraire dans les terreins froids les figues ne sont bien sorties qu'environ la fin d'Avril, ou vers la mi Mai, & les premiers jets ne commencent guéres non plus de pousser que dans ce tems; ce qui fait que les premiers fruits n'y mûrissent qu'à la mi-Juillet où à la fin, & les seconds vers la fin de Septembre seulement.

Nous avons remarqué ci-devant que de chaque œil resté au Printems sur les grosses branches de l'année précédente, qui sont les seules qui donnent le fruit, à la différence des autres arbres dans lesquels ce sont les petites branches qui ont cet avantage; que de chacun de ces yeux, dis-je, il en nait une figue, & quelquefois deux; ensorte que chaque branche contenant ordinairement six à sept yeux, ce sont autant de figues qu'on en doit sûrement attendre. Mais la maniere dont ce fruit nait mérite bien qu'on y fasse plus d'attention.

De la maniere extraordinaire dont naissent les figues.

Il n'est précedé d'aucune fleur comme c'est l'ordre commun de la nature, commençant réglément la production de ses fruits par des boutons à fleur qu'elle fait paroître; & s'il y a d'autres plantes ou le fruit paroisse le premier, comme aux melons, concombres & citrouilles, il s'y forme toûjours aprés une fleur, du succez de laquelle dépend la perfection de ce fruit; au lieu que la figue nait tout d'un coup parfaite sans fleurir & sans qu'il paroisse encore aucune feuille.

La figue sort de l'ancien nombril de la queuë de certaines feuilles de l'année précédente, c'est-à-dire, d'auprès l'endroit où étoient les feuilles, qui, l'Eté précédent ont été poussées, & n'ont point porté du fruit; car l'on doit se ressouvenir de ce que nous avons dit ailleurs, qu'il ne vient jamais deux fois des figues a un œil, de sorte que celui qui en pousse en Automne, soit qu'elles ayent mûri ou non, n'en pousse plus d'autres au nouveau.

Les figues de la seconde séve naissent aussi de la même maniere, c'est-à-dire, du nombril de chaque feuille poussée depuis le Printems jusqu'à la mi-Juin, qui est à peu près le tems du Solstice d'Eté, & par conséquent celui du redoublement de séve dans les plantes. Le nombre de ces figues ne va non-plus en nos climats qu'à cinq, six ou sept tout au plus sur chaque bonne branche. On dit bonne branche, parce qu'on sait que chaque branche n'est pas telles. Les foibles ne sauroient avoir cet avantage, ni les gros rejettons du pied, ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois, ni même les grosses branches qui naissent en faux bois du corps de l'arbre: si bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel dans lequel sont produites les branches en toutes sortes d'arbres.

Ce n'est pas encore tout. Ce qu'il y a de singulier dans la production des fruits de cette espéce, c'est que dans les autres arbres, les plus beaux se trouvent ordinairement placez a l'extrémité des branches, sur tout de celles qui sont foibles, & il ne s'en fait qu'une fois chaque année, mais la nature pratique le contraire pour les figues. Car comme on l'a déja dit plus d'une fois, elle en produit deux fois par an, & elle ne le fait guéres que sur les grosses branches, de maniere que particulierement pour l'Automne, elle n'en fait que sur les arbres assez vigoureux. Elle place les premieres & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres diminuent à proportion qu'elles en sont plus ou moins proches; & elles suivent communément le même ordre en mûrissant.

La maniere dont le figuier d'inde fait ces productions, tellement que sans avoir ni tige ni branches, il se sert de ses feuilles pour se multiplier & s'acroitre, est sur tout très surprenante & une des choses qui sans doute merite le plus l'admiration de l'homme.

Observations. Comme les figues de la premiere séve sont pour l'ordinaire assûrées de mûrir toutes à la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, s'il ne survient quelques fraicheurs qui les fassent tomber, & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluyes ou par des ardeurs trop brûlantes. On voit bien par la qu'il est plus important de travailler à avoir beaucoup de ces premieres figues, que celles de la seconde séve, desquelles on ne doit espérer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la mi-Juin, se trouvent presqu'en grosseur avant la fin de Juillet, encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'Automne soit accompagnée de chaleur, & exempte de gelées & de pluyes froides, comme il n'est que trop commun d'en avoir.

D'ailleurs il n'y a toûjours que trop de ces secondes figues. La raison est que les figuiers qui se portent bien, font ordinairement pendant le Printems beaucoup de jets assez beaux, & que chaque feuille faite devant la Saint Jean porte régulierement une figue, soit pour l'Automne de l'année même qui court, soit pour l'Eté de l'année suivante, quand la figue n'a pas paru dans l'Automne.

C'est ce qu'elles font presque toûjours, & qu'il seroit à souhaiter qu'elles ne fissent point, car de toute cette grande quantité de figues qu'on voit paroître pour l'Automne, la plûpart viennent inutilement par la difficulté qu'il y a qu'elles mûrissent, a moins qu'une très bonne expression ne vienne au secours; & souvent même les pluyes froides & les gelées blanches les font périr, en les faisant crever, ouvrir & ensuite tomber. Que si elles se conservent vertes attachées à l'arbre, on ne doit pas pour cela s'attendre qu'un renouvellement de séve au Printems les puisse porter à maturité, elles tomberont immanquablement, & ne donneront jamais aucun plaisir; mais plûtôt du chagrin de ce qu'elles auront occupé dans l'Automne une place où elles auroient mieux réussi l'année d'aprés.

Les figuiers chargent moins en premier, par une raison opposée à la précédente. Comme on n'a des figues-fleurs qu'à proportion des jets & des feuilles poussées depuis la Saint Jean de l'année précédente, jusqu'à la fin de l'Automne, & que souvent les figuiers, particulierement ceux qui sont en caisses, ne font que peu de branches & assez courtes, parce qu'ils n'ont guéres de vigueur pendant l'Eté, & que cependant ils ont leurs fruits a nourrir. Il arrive de là qu'il n'en sauroient donner beaucoup au Printems, d'autant que les branches foibles ne sont propres ni à en faire dans ce tems-là, ni quand elles en feroient, a le conserver contre l'intempérie de la saison. Il faut donc y supléer autant qu'on peut; & puisque le tout dépend des beaux jets qu'on fait des figuiers aprés la Saint Jean, on doit prendre soin que le pied soit toûjours bien vigoureux pour cela, & ne lui rien épargner des secours qui lui conviennent en cet état.

Pour connoître les Figues quand elles sont mûres.

Il nous reste à parler de la maturité des figues & à quoi elle se connoit, afin de pouvoir cueillir un fruit si précieux dans le point de bonté parfaite qui lui est particulier, sans quoi l'on se donneroit en vain beaucoup de peine & de fatigues. On doit être en cela d'autant plus exact, que les figues sont du nombre des fruits qui durent le moins bons à manger. Il y a des fruits, par exemple, les poires de bon chrétien, qu'on peut manger pendant un mois & plus. D'autres ne sont bons qu'une semaine, comme les rousselets, le beurré, la bergamotte, la verte longue, &c. Quelqu'autres durent davantage, comme les raisins, les pommes & presque tous les fruits d'Hiver. Mais pour les figues elles n'ont qu'un jour ou deux, non-plus que la plûpart des peches. Ainsi il est important de les bien prendre dans leur tems, pour n'avoir pas à se reprocher de n'avoir sû profiter d'une si agréable récompense de tous les soins qu'on a pris.

On juge de la parfaite maturité d'une figue à la voir & à la toucher: c'est pourquoi, si aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur, jaunâtre ou autre qui appartient a son espece, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, & d'un corps pour ainsi dire ratatiné & tout rapetissé, on la trouve moëleuse sous les doigts, & qu'elle vienne à quitter l'arbre pour peu qu'on la souleve ou qu'on l'abaisse; on peut alors cueillir hardiment cette figue, comme tout-à-fait mûre & parfaitement bonne: mais si avec toutes ces premieres apparences elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laisser pour quelques jours, n'étant jamais assez mûre quand elle résiste. Que si cette figue, ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par une main habile, & qu'ensuite elle soit ferme, il est inutile de la tâtonner rudement, comme font plusieurs gens grossiers. On doit juger qu'elle est bonne a prendre & à manger, à la voir seulement; ou si l'on y porte la main, ce ne doit être que pour la toucher doucement & du bout du doigt, non pas vers la queuë; car ce n'est pas la partie la plus mûre comme en beaucoup d'autres fruits, mais à l'extrémité plus éloignée qui est toûjours la meilleure & qui parvient la premiere en maturité.

Il ne faut pas laisser tellement mûrir les figues que la queuë s'en détache; ce seroit un deffaut si elle n'y étoit pas, puisqu'elle y fait un agréable ornement. En les cueillant il les faut mettre dans une corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme sont les feuilles de vigne, & les placer chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtez, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus seroit capable de meurtrir celles de dessous. Rien aussi ne leur seroit si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus.

Proprietez des Figues & leur bon usage.

La maniere d'en user avec profit est de les manger l'estomac vuide & avant le repas, comme tous les autres fruits qui se corrompent aisément. Les mangeant ainsi avec du pain, elles ont des vertus admirables; car elles temperent les visceres & y appaisent l'excez d'une chaleur importune. Elles produisent encore plusieurs autres bons effets; elles étanchent la soif, adoucissent la poitrine & facilitent la respiration; elles desembarassent le foie & la rate des obstructions dont ils sont affligez; dechargent les reins & la vessie de leurs glaires & de leurs sablons, lâchent le ventre, & enfin nourrissent & engraissent; témoins les Athletes, qui luttoient plus courageusement & avec plus de vigueur, quand ils ne vivoient que de figues & de pain; témoins encore les Gardiens des figues, qui, au raport de Galien, étoient si gras, parce qu'ils ne mangeoient presque que des figues.

Les figues ont encore cela de particulier, qu'elles contribuent à la vigueur des jeunes gens & à la santé des vieillards; si-bien que ceux qui en usent souvent, ne souffrent point de rides sur leur visage. La raison qu'on en rend, est que les figues par leur matiére grasse engendrent un sang qui adoucit beaucoup; & cette meme matiere étant portée à la superficie du corps, y est tellement épurée aussi-bien que le sang, de tous ses excremens sereux & superflus, que ce qui reste, sert de fard naturel, & rend le visage entierement net & poli.

Une des autres proprietez des figues est de pénétrer, nettoyer & digerer, comme étant chaudes au premier degré, & humides au second: & parce que cette humidité les faits corrompre bien-tôt, cela nous oblige à les manger avec du pain devant le repas, afin que le levain du pain en corrige les mauvaises qualitez.

C'est une maxime dans la Médecine, de commencer toûjours par les choses les plus humides & les plus aisées à digérer quand on dine ou quand on soupe; & c'en est encore une autre, qu'aprés les fruits doux & sucrez, & qui avec cela passent bien-tôt, on doit plûtôt boire de l'eau pure, ou de l'eau mélée avec un peu de vin, que du vin pur, le vin pur emporte, dit-on, trop promptement dans les veines lactées la matiere des figues, & avant qu'elle soit digérée; ainsi elle cause des vents & des indigestions a ceux qui en boivent de la sorte: au lieu que l'eau procurant une fermentation plus lente, les figues se digerent mieux & font ensuite un sang plus louable.

Les personnes saines ne sont pas les seules qui se trouvent bien de l'usage de ce fruit, il profite aussi aux malades, & rien n'est plus salutaire à ceux qui ont la fiévre & le ventre resserré, qu'une figue à demi

demi fechée fur l'arbre par les ardeurs du foleil.

Les figues feches ont leurs vertus particulieres aussi-bien que les fraîches. On en peut manger même après le repas fans qu'elles incommodent : aussi font-elles plus pénétrantes & plus chaudes que les autres par la tenuité de leurs parties, & ne font pas si humides. On estime que c'est un remede très-prompt & très assuré, que de les appliquer en forme de cataplâme avec du pain & du vinaigre, pour ouvrir un abscès, pour faire murir un charbon, & pour s'opofer au progrès d'un chancre caché.

F I L.

FILANDRES. Ce font des crespes qui tombent de l'air, & qui s'attachent fur les voïes d'une bête, ce qui les fait connoître vieilles.

FILET. C'est un terme qui fe dit de ces raiseaux qui font faits de filets pour prendre du poisson, comme les trubles, femes, éperviers, tramails, &c. ou pour la chasse comme les tirasses, traineaux, cordelieres, rets, pochettes, bourfettes, ou bourfes.

On enfeignera ici l'art de faire diverses fortes de filets pour prendre des poissons, des oiseaux & des bêtes a quatre pieds. Si on trouve quelque difficulté dans cette opération, on peut avoir recours à ceux qui s'adonnent à cette chasse pour s'informer de ceux qui ont fait leurs filets, quoiqu'on y puisse travailler facilement si on fuit les avis qui font ici marquez.

Avertissement pour travailler aux filets.

I. Quiconque veut travailler aux filets doit toujours avoir provifion d'une demi douzaine d'aiguilles de bois de plusieurs grandeurs, afin d'en changer felon la grandeur des mailles. Ces aiguilles fe font ordinairement de fusin (autrement du garais, ou bien de coudre, longues de neuf, dix, onze ou douze pouces, épaisses comme le dos d'un couteau. On aura aussi des moules de diverses grosseurs qui feront de bois de feux, ou de faule, afin qu'ils foient plus legers ; & lorsqu'on voudra faire des mailles au dessus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule foit plat, & fait de quelque morceau de doüelle de tonneau: parce qu'un moule fe doit tenir avec le pouce, & le premier doigt de la main gauche, ce qu'on ne peut faire quand il est gros.

Maniere de Mailler.

II. Il y a deux façons de mailler.

La premiere est par-dessus le pouce, qui s'appelle *Brise-coup*, on l'emploie pour le rhabillage des filets & pour faire les grandes mailles quand on travaille fur un moule plat.

La feconde maniére de mailler est fous le petit doigt qui s'appelle *Lacer*, celle-ci fert à toutes fortes de filets exceptez ceux dont on vient de parler. Elle est la plus commune & la meilleure, parce que le travail en est plûtôt fait de la moitié que de l'autre façon. Il est pourtant nécessaire de favoir mailler des deux fortes

Observations.

III. Plusieurs perfonnes méptiferont peut-être les régles que l'on donne pour la fabrique du filet. Les uns diront qu'ils favent bien comment ils fe font, & les autres ne voudront pas s'y appliquer à caufe de la bassesse de l'art, croiant que pour peu d'argent ils auront plus de rets qu'il n'en pourront user. On veut par précaution donner ici des réponfes à leurs objections, commençant par les premiers.

On dit qu'il y a peu de perfonnes qui entendent la composition de tous les filets en général, tel faura mailler en lofange, qui ne faura pas la maille quarrée, une autre faura les deux fortes de mailles qui n'entendra pas les filets particuliers : mais enfin quand quelqu'un feroit au dessus de toutes ces difficultez, on espere qu'il trouvera quelque chofe dans ce livre capable de le contenter, ou il fera bien critique.

Pour répondre à ceux qui ne voudroient pas s'abaisser jusqu'à faire des filets, puifque, difent-ils, on en a beaucoup pour peu dargent, ils apprendront que toutes chofes dépérissent, & principalement les filets qui pourrissent quand ils ont été long-tems mouillez fans être étendus, & que les rats & fouris les coupent, ils fe rompent aussi à force de fervir : si bien qu'un filet étant commencé à rompre, il ne dure plus guéres : mais s'il est rhabillé de tems en tems à mesure qu'il fe gâte, il fervira deux fois autant. Ainfi vous jugerez qu'il ne faut pas négliger d'apprendre cet art, joint aussi que les filets fe peuvent faire l'Hiver dans la chambre en caufant auprès du feu, & de jours lorsqu'il fait mauvais tems, & qu'on ne fait à quoi s'emploier.

Mais ce qui est le plus à confidérer, c'est que voulant avoir un filet dans lequel il n'y a que deux livres de fil, qui coûte peut-être quinze ou feize fols la livre, vous l'acheterez jusqu'à une pistole, & si vous le faites vous même, ce fera huit livres dépargne, avec divertissement; il en est de même des autres filets.

IV. Outre ce que j'ai dit, aïez une paire de cizeaux camus, tels que vous les voiez ici après, Fig. 3. on les porte dans la poche fans crainte d'en être blessé, on en a affaire à tous momens pour couper le fil quand on travaille aux rhabillages & aux filets neuf.

Faites faire aussi un moulinet pour retordre le fil, si vous n'avez point de roüet, dont les femmes fe fervent pour filer. Ce moulinet fe voit représenté dans l'article VI. J'enfeignerai ci-après comment il fe fait: je vous pris, cher Lecteur, de ne me pas accufer de vous avoir celé quelque chofe touchant les filets, si vous ne réussissez pas d'abord à l'ouvrage que vous entreprendrez, mais de croire que la faute vient de votre côté, manque de patience pour la pratique, ou d'attention à la lecture de ce qu'on dit ici.

Des termes de l'Art utiles pour faire des filets.

V. Vous devez favoir que la toise contient fix pieds, le pied douze pouces, le pouce douze lignes.

Aiguille, c'est un utencile qui fert à mailler, qui est représenté dans la premiere figure de l'article VII.

Charger, couvrir, & emplir l'aiguille, c'est mettre du fil dessus, comme je dirai ci-après, article VII.

Aumé. C'est un terme de l'art qui exprime les grandes mailles des filets triples, par éxemple, celles qui font des deux côtez d'un tramail, ou d'un halier.

Border un filet. C'est attacher avec du fil de trois pouces en trois pouces, une corde autour d'un filet pour le rendre plus fort, comme on peut voir dans les articles XIII. & XIX.

Corde cablée. C'est une corde qui est cordée en trois cordons, dont chaque cordon est fait de trois autres qui font neuf brins que contient cette corde, laquelle est faite ainsi que les cordes de bateaux ou de navires.

Coudre un filet. C'est en assembler deux pour n'en faire qu'un, ou quand on veut rallonger un filet, ou en faire fervir des vieux.

Enlarmer un filet. Ce n'est autre chofe que faire comme de grandes mailles à côté du filet, avec de la ficelle, comme on peut le voir dans l'article XIII.

Filet double. C'est lorsqu'il y a un, ou plusienrs goulets, comme on le peut voir dans l'article XV.

Goulet. C'est l'ouverture d'un filet par où le poisson entre. & n'en peut fortir ; ce *Goulet* est au filet la même chofe que les entrées qui font autour d'une cage de fer pour prendre des rats.

Jetter accruë. C'est faire des boucles, comme on le voit par les lettres K.L.M.N.O. de la figure représentée dans l'article XVI. On les fait fervir de mailles pour accroître le filet.

Largeur de mailles. Elle est représentée dans la feconde figure du même article. Quand je dis qu'une maille a quatre pouces de large, j'entens l'espace qui fe voit depuis la lettre V. jusqu'à X. & ainsi des autres plus grandes ou plus petites.

Lignes ponctuées. C'est une ligne qui n'est faite que de petits points, pour la distinguer d'avec les autres lignes faites d'un trait de plume.

Maille à Lozange. C'est quand la pointe ou coin des mailles est en haut, lorfque le filet est tendu, comme on le voit dans l'article.

Maille quarrée. C'est lorsqu'un filet étant étendu, les mailles font toutes rangées comme un damier, échiquier, ou le derriere d'un trictrac. Voiez l'article XXI.

Mailles doubles. C'est le rang des mailles marquées des lettres P. Q. R. S. T. de la figure dans l'article.

Moule. C'est un morceau de bois représenté par la figure deuxiéme de l'article VII.

Monté un filet. C'est mettre toutes les cordes nécessaires pour le rendre prêt à fervir, ainsi qu'il fe voit dans la figure de l'article XIII. & XIX. qui représente un traineau tout monté prêt à fervir.

Piquet. C'est un bâton pointu par un bout qui est gros & long à proportion de la résistance qu'il doit faire, à quoi on le veut emploïer.

Pourfuivre ou continuer un filet. Ce n'est autre chofe que faire les mailles toutes de fuite, jusqu'a la grandeur qu'on veut donner au filet.

Toile. C'est le filet du milieu qui est de plus petites mailles & de fil plus délié, comme vous voiez dans un tramail, ou dans un halier.

Maniére de faire un moulinet pour retordre le fil.

VI. La plûpart des Pêcheurs & autres gens qui font des filets, retordent eux-mêmes le fil qu'ils emploient, avec un moulinet de bois, fait de plusieurs piéces, comme on le voit dans les figures fuivantes.

Pour le faire il faut deux morceaux de bois I G. & H F. longs de fix pouces, percez proche du bout, & au milieu. Aiez deux autres bâtons F. G. & H I. qui entreront par leurs deux bouts dans les trous des premiers, enforte qu'étant bien arrêtez, ils forment ensemble un quarré. Outre ces quatre bâtons il en faudra avoir un cinquiéme K. P N. long d'un pied & demi, plus gros de la moitié que les deux derniers, coupé par le bout K, de façon qu'il ait la liberté de fe mouvoir bien à l'aise dans le trou, & l'autre bout O. doit être tellement taillé, qu'il puisse passer tout outre & aller en diminuant vers le bout N. comme la pointe d'un fuseau à filer.

Prenez un morceau d'un fond de tonneau, ou autre bois plat, épais d'un demi pouce, & large de neuf pouces, coupez-le en rond, comme vous le voiez dans les figures, percez-le au milieu M. pour y faire entrer le bout N. du bâton jusqu'a la marque O. qui est environ de deux pouces proche le bâton H F. de cette maniere le moulinet fera fait.

Pour fe fervir de ce moulinet, on met les pelotons de fil dans quelque vaisseau, & liant les bouts à la pointe N. du bâton, on passe une courroie attachée des deux boutons à un arçon de bois, Q R. Cette courroie fait un demi tour fur le bâton, au lieu marqué T. & en faisant tourner la pirouette ou rondeau de bois, on fe recule en arriere à mefure que le fil fe tord, cette pirouette tournera en faisant aller l'arceau, comme si on jouoit du violon, ou comme un Serrurier qui perce une clef.

Lorsqu'il y a une grande longueur de ce fil retors, on le détache du bout N. pour le devider fur le bas de la broche, ou bâton à l'endroit marqué de la lettre P. joignant le rondeau de bois. Quand il est tout devidé, on le ratache au bout de la broche, pour retordre comme auparavant.

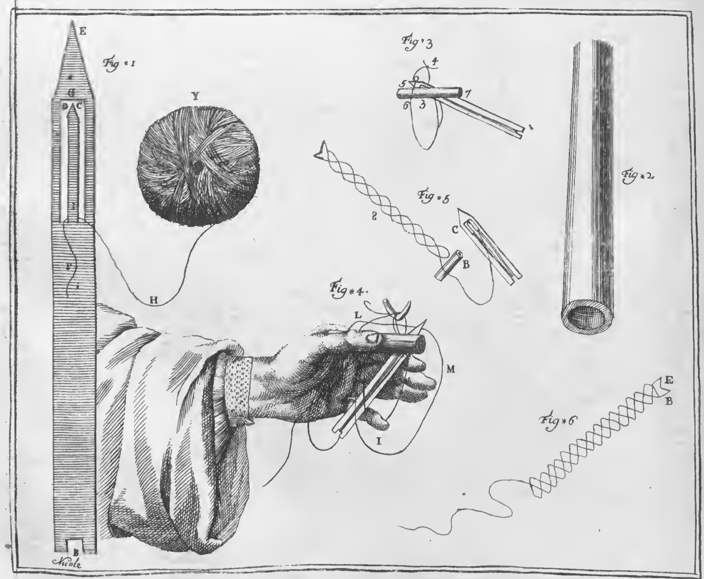
Ceux qui veulent dépêcher un filet, dont ils ont promptement befoin, ne s'amufent point à retordre leur fil, ils le font faire par une femme avec un rouet a filer qui en retord trois fois plus que le moulinet, mais il n'en est pas si bien ni si facile à emploier. Il vaut encore mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuseau, parce qu'il en est plus rond & plus uni. Je vous conseille de le faire faire ainsi, principalement lorsqu'on voudra l'emploïer a des rets taillans, ou autres filets délicats & légers.

De quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les premieres mailles d'un filet.

VII. Avant de commencer un filet, il faut favoir la longueur qu'il doit

doit avoir, & la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre des petits oiseaux, aussi grandes que pour des gros.

Ce qui étant observé, emplissez, chargez, couvrez l'aiguille de fil, ainsi que nous l'allons enseigner en considerant la premiere figure ci-après:



Prenez un peloton de fil marqué Y. & mettez un bout de ce fil F. sur l'aiguille, posant le pouce de la main gauche dessus, & tenant le reste du fil de la main droite, vous le ferez passer par l'ouverture D C. pour en faire deux tours sur le tenon I. de l'aiguille. Ce qui étant fait, mettez le fil H. dans la coche B. & tournez l'aiguille de l'autre côté pour faire passer le fil sur le tenon par l'ouverture C D. puis remenez-le dans la coche B. pour passer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille soit assez chargée.

Toutes les fois qu'on voudra faire passer le fil dessus le tenon, il ne faudra que pousser du pouce sur l'endroit G. la pointe du tenon sortira, ce qui donnera de la facilité pour passer le fil par derriere sans le ficher dans l'ouverture D.

Comment il faut faire la premiere maille, & les autres de la premiere rangée en travaillant sur le pouce.

VIII. Quand l'aiguille sera pleine, prenez un moule pour travailler, comme il est représenté dans la deuxiéme Figure Article VII. faites deux tours de fil dessus, & nouez les deux brins ensemble, puis retirez-le hors du moule. Ce sera la premiere maille du filet que l'on voit marquée des chiffres 5. & 4. dans la troisiéme Figure : si vous voiez que cette maille soit trop grande, prenez un moule plus petit ; & si elle est trop étroite, prenez-en un plus gros.

La premiere maille étant faite, mettez-la à un clou marqué du chiffre 4, desorte que le nœud soit élevé à la moitié de la maille, posez le moule 5. 7. proche du bas de la maille 3. & tournant le fil 6. par dessus, menez l'aiguille dans la maille par derriere le moule, & tirez le fil tout au raiz, ensorte que l'endroit 6. aille sous 3. & rapportez-le sur le moule ; puis posant le pouce dessus pour le tenir, passez la pointe de l'aiguille par derriere la maille, faites-la entrer par dessus le nœud 5. & tirez-la, il se fera un autre nœud, qui sera la deuxiéme maille; après on retirera le moule hors de cette deuxiéme maille pour le poser sous elle, comme vous avez fait a la premiere ; vous ferez de même à la troisiéme, & ainsi des autres. Cette façon de mailler s'appelle *brise-coup*, ou *sur le pouce.*

De quelle maniere il faut faire la premiere maille, & les autres de la premiere rangée en travaillant sous le petit doigt.

IX. Jettez les yeux sur la Figure quatriéme.

Commencez la premiere maille comme je viens de dire, & posez aussi le moule dessous; apportez le fil sur le milieu L. & tenez-le avec le pouce de la main gauche, aïant les trois derniers doigts étendus; amenez ce fil par derriere le petit doigt I. de la par derriere le moule, conduisez-le proche le pouce, & formez-en comme un grand cercle M. qui environne la maille ; puis vous apporterez la pointe de l'aiguille par dedans la boucle qui se fait avec le petit doigt I. & delà dans la maille, vous tirerez le fil, pressant ferme du pouce sur L. La seconde maille étant faite, tirez-en le moule dehors, & mettez-le sous cette maille pour faire la troisiéme, & ainsi des autres. Par cette sorte de maille sous le petit doigt, on travaille beaucoup plus vîte que sur le pouce.

Si vous ne pouvez comprendre ces deux enseignemens pour mailler, à cause qu'ils vous sembleront obscurs, suivez mon avis, qui est de chercher une personne qui les sache faire, vous la trouverez facilement, & elle vous montrera en un jour ces deux façons de mailler. Quand vous le saurez, je m'assure que lisant attentivement ce qu'on va dire, vous ferez toutes sortes de filets imaginables. Quoique vous aïez de la peine a entendre ces deux derniers Articles, ne désesperez pas des autres, ils sont bien plus facile à comprendre que ceux-ci, dont je n'aurois pas voulu embarrasser le Lecteur, si je n'y avois été porté par quelques personnes qui ont crû que je ne devois pas les ômettre.

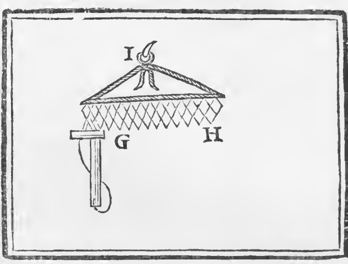
Comment on fait la leveure d'un filet.

X. Quand on a fait les mailles, ainsi que j'ai dit dans les Articles précédens, elles sont faites comme le montre la cinquiéme Figure.

Remarquez que pour avoir un filet, qui étant étendu soit de la grandeur qu'on le désire, il faut que la leveure soit deux fois aussi longue. Exemple, vous voulez que le filet soit long comme depuis A jusques au chiffre 8. poursuivez cette façon de mailler jusqu'a la lettre B. qui est le double de la longueur, parce que ces mailles étant ouvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la cinquiéme Figure, le filet se raccourcira de moitié.

Aïant maillé la longueur nécessaire, ouvrez les mailles des deux côtez, passez une ficelle par le rang A B. de la cinquiéme Figure, nouez les deux bouts ensemble, la leveure sera faite, & en état de poursuivre, ainsi qu'il se voit par la Figure suivante. Il faut observer toutes ces choses pour faire tel filet qu'on voudra, & qui soit en mailles à lozanges.

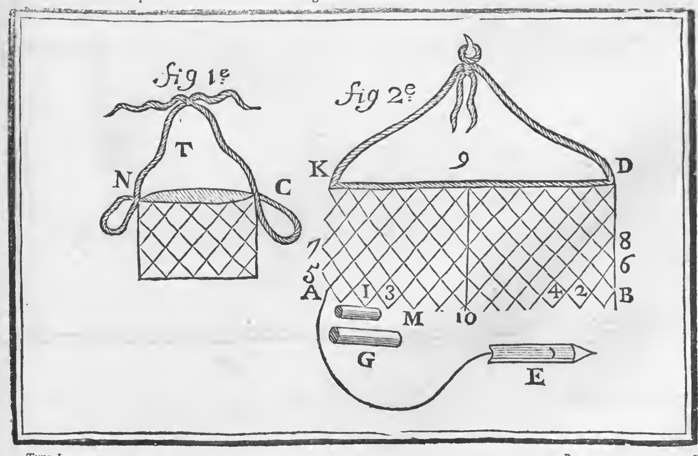
Ce qu'il faut faire pour continuer les mailles, après avoir fait la premiere rangée.



XI. Lorsqu'on aura fait la leveure, comme on vient de le dire, & telle qu'on le voit dans la Figure cy-jointe, mettez la ficelle au clou I. & tenant le moule G. de la main gauche, approchez-le dessous la premiere maille, passez le fil autour du moule, & faites entrer l'aiguille dans la maille pour faire la premiere du troisiéme rang, laquelle étant faite on laissera sur le moule, & on continuera de mailler ainsi à toutes les mailles de suite, sans tirer le moule dehors, sinon lorsqu'il y en aura trop dessus ; en ce cas il faudra les ôter toutes, à la réserve d'une pour tenir le moule en état. Et quand vous serez à la derniere maille H. il faudra tirer le moule hors de toutes les mailles, & le poser sous la derniere que vous aurez faite, & commencer le quatriéme rang qui retournera du côté G. où vous ferez la même chose que vous aurez fait en H. il en est ainsi de tous les autres rangs, jusqu'à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la mesure, à cause qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart ou du tiers. Par exemple, si vous désirez faire une tirasse qui ait trois toises de queuë ou de longueur, faites le filet de quatre toises de long. Ce que vous observerez ponctuellement à l'égard de tous les filets qui seront faits de mailles à lozanges.

Pour faire un filet fermé comme seroit un sac.

XII. Si vous désirez faire un grand sac pour mettre des pelotons de fil, ou bien un sac moïen pour transporter des oiseaux vivans sans qu'ils se blessent, & du gibier mort qui ne se corrompe point, vous pouvez le faire en lisant ce qui suit. Ce sac est ordinairement nommé *Panetiere*, & est représenté dans la premiere des deux Figures ci-après. On le pend au col avec la corde T. & il se ferme comme une bourse avec les deux cordons N & C.



Il faut faire le filet representé dans la Figure deuxiéme, de petites mailles d'un quart de pouce de large, & la leveure sera de 4. pieds de longueur, afin que le sac étant fait, il ait un pied de large. Quand la leveure sera faite, poursuivez le filet jusqu'à un pied de long, & pour lors quittez le moule G. & prenez-en un autre M. plus petit des deux tiers, que vous poserez sous la premiere maille, comme si vous vouliez travailler; vous passerez le bout E. de l'aiguille dans la premiere maille A. & dans la derniere B. que vous raporterez dessus l'autre pour n'en faire qu'une des deux; puis vous ferez une petite maille, laquelle étant faite, il faudra la laisser sur le moule, & passer la pointe de l'aiguille dans la seconde maille marquez du chiffre 1. & dans celle marquée 2. puis faire une autre petite maille comme auparavant, & derechef passer l'aiguille dans la maille 3. & 4. ensemble, & faire une troisiéme maille, poursuivant ainsi jusqu'au bout 10; le filet étant tiré par les deux côtez A. 10. ce rang de petites mailles se trouvera tout droit comme une ficelle, qui tiendra le filet d'un pied de large.

Quand le bas aura été fait, on passera une ficelle dans la maille 10. & dans toutes les autres du même rang, en montant jusqu'au chiffre 9. de laquelle il faut nouer les deux bouts ensemble, & la mettre au clou pour faire pendre en bas les deux côtez A. K. & B. D. afin d'y faire une rangée de petites mailles, comme l'on a fait au côté A B. prenant les mailles 5. & 6. à la fois, 7. & 8. ensemble, & ainsi de toutes les autres.

Apres vous passerez par ce rang de petites mailles une ficelle que vous attacherez au clou pour laisser pendre le côté 9. 10. afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles, qui tiendra le filet a la hauteur de neuf pouces, depuis D. jusqu'à la lettre B.

Observations. En faisant ce sac, je change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & afin qu'étant changé il ne s'allonge point; ce qui presseroit trop les oiseaux, ou le gibier, ainsi qu'on peut bien juger.

Il sera nécessaire d'attacher une corde aux deux côtez pour le pendre, & de passer deux ficelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture D. K. pour le fermer comme une bourse.

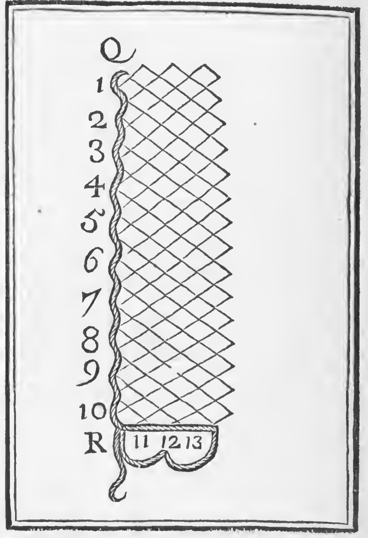
Maniere dont il faut enlarmer un filet.

XIII. On *enlarme* tous les filets qui se doivent mouvoir, comme sont les rets saillans, ausquels il est à propos de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la ficelle, afin d'y passer la corde qui les doit faire jouer & fermer; car si on la passoit dans les vraies mailles du filet, outre que ce filet n'aïant pas de liberté pour couler sur la corde, seroit trop long-tems a faire son effet, les petites mailles seroient incontinent rompuës, étant froissées par la corde.

Il faut donc pour *enlarmer* un filet avoir de la ficelle de grosseur proportionnée au fil dont le filet est fait, & passer cette corde ou ficelle dans toutes les mailles d'un des bouts du filet.

Par exemple, si vous voulez enlarmer celui qui est marqué des chiffres 11. 12. 13. nouez les deux bouts de la corde ensemble, mettez-la à un clou, puis prenez le bord du filet, & attachez une ficelle à la premiere maille R. & à un demi pied plus loin passez la méme ficelle dans une autre maille 10. où vous ferez un nœud pour l'arrêter. Delà à un demi pied plus loin 9. faites-en encore autant, & continuez toûjours de méme jusqu'au bout. Cette ficelle étant ainsi nouée de demi pied en demi pied, elle fera comme de grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. &c. au côté du filet, par lesquelles on passe la corde qui le doit faire jouer. Ce n'est pas une régle nécessaire que ces grandes mailles soient de la grandeur d'un demi pied, car vous les ferez plus longues, ou plus courtes, selon la longueur & largeur du filet. Au reste, vous serez averti qu'il faut *enlarmer* les filets par les côtez de la longueur qu'ils auront été travaillez, & non en large, principalement aux rets *saillans*, qui ne vaudroient rien autrement.

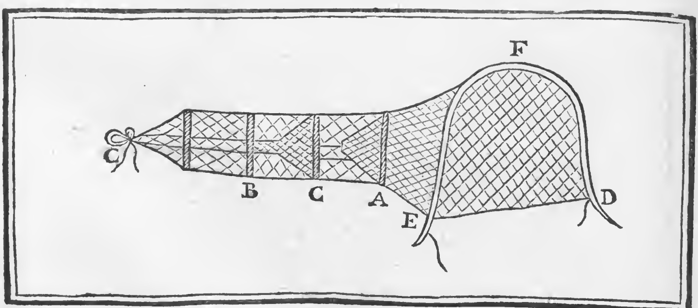
Exemple. Le filet a été levé ou commencé par les mailles R. 11. 12. 13. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. jusqu'a R. représentent la longueur, aussi paroit-il *enlarmé* par le côté de la longueur; car si je l'avois *enlarmé* par la largeur marquée des chiffres 11. 12. 13. lorsqu'il seroit question de le tendre & de le cacher en terre comme doivent être les rets *saillans*, il ne se pourroit pas loger en un petit lieu, parce qu'il s'enfleroit. C'est pourquoi vous devez observer de commencer ces sortes de filet par la longueur, & non par la largeur; c'est-à-dire, qu'il faut faire la leveure de la largeur qu'on veut le filet, & continuer le travail sur la longueur.

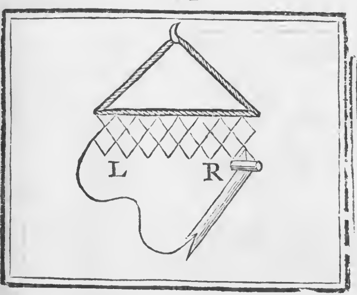


Comment on fait les filets ronds.

XIV. J'appelle *filets ronds*, tous filets qui sont faits à peu près comme un boisseau, ou autre forme semblable, tel que seroit celui qui est ici représenté.

On les commence par le bout qu'on veut large ou étroit, selon la forme qu'il doit avoir. La Figure qui est ici représentée vous servira de modele pour y travailler.

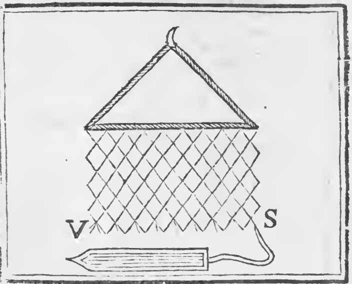




Faites premierement la leveure ainsi que je l'ai dit dans l'Article X. mettez-la au clou T. & pour mailler en rond, au lieu de prendre la premiere maille L. pour faire la rangée, comme on feroit a un filet qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R. la faire approcher de L. en faisant une nouvelle maille entre L. & R. laquelle par ce moien fermera le filet, & le tiendra en rond, vous continuerez la rangée de mailles tout à l'entour, prenant la nouvelle que vous aurez fait entre les deux autres L, R. & vous poursuivrez ainsi le filet, maillant toûjours en tournant, jusques à la longueur que vous desirez.

De quelle façon se doit faire un filet rond avec des goulets.

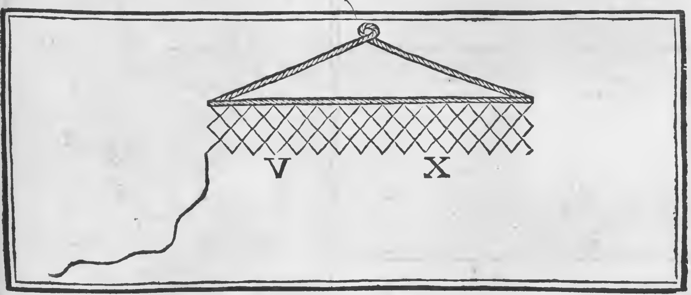
XV. Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverses entrées, il faut commencer comme je viens de le dire dans l'Article précédent: & lorsqu'on sera parvenu à l'endroit où on veut un goulet, il y faudra faire un rang de mailles doubles. Vous pouvez en voir un pour exemple dans la Figure de l'Article XIV. ce filet a deux entrées, l'une à la lettre A. qui est le premier goulet, & l'autre à la lettre C. qui est le second. Travaillez donc en rond & quand vous aurez atteint l'endroit A. prenez deux pelotons de fil, couvrez l'aiguille des deux ensemble, puis faites-en un rang de mailles tout autour du filet, vous aurez par ce moïen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroissent entre les lettres V. S. de la Figure ici jointe.



Lorsque cette rangée sera faite, coupez les deux fils & rechangez d'aiguille pour prendre la premiere couverte de fil simple, & poursuivez de la mailler sur la moitié des mailles de cette rangée, c'est à-dire, qu'il faudra à chaque maille double n'en prendre qu'une simple, qui sera la moitié, & laisser l'autre pour le goulet, & ainsi à toutes les autres de suite, travaillant après jusques à l'endroit C. auquel on changera pareillement d'aiguille, prenant celle qui est couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechanger de moule comme devant.

Comment on jette des Accruës *pour faire qu'un filet soit plus large en un sens, qu'en l'autre.*

XVI. Il se fait une sorte de fausses mailles, que les faiseurs de filets appellent *Escruës*, ou pour mieux dire *Accruës*. On s'en sert à plusieurs sortes de filets, principalement à ceux qui se font en mailles quarrées, que je monterai ci-après, & ceux qui sont ronds, plus étroits d'un bout que d'autre, vous pouvez voir la forme de ces *Accruës* dans la Figure ici representée: elles sont marquées de lettres V. X. on les fait en cette sorte.



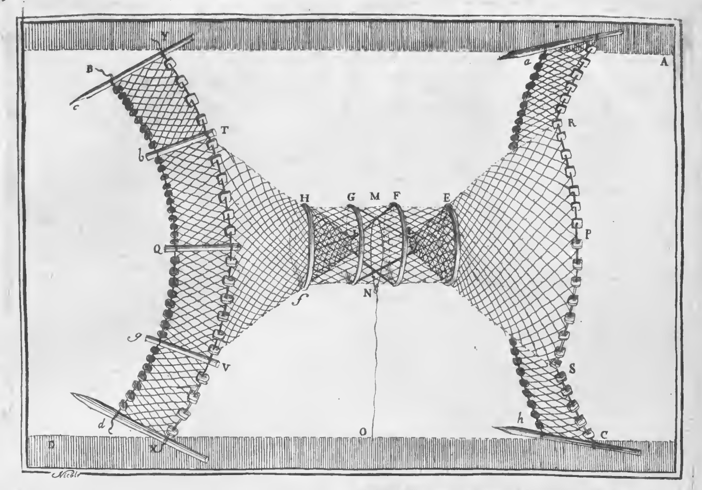
Suppolez que vous vouliez faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & par l'autre dix pieds, & que sa longueur entre ces deux largeurs soit de quatre pieds: ce filet aura les mailles d'un pouce de large. Faites la leveure de vingt-quatre mailles, comme j'ai dit dans l'Article X. & lorsque vous travaillerez au premier rang d'après la leveure, faites cinq ou six mailles, & quand vous serez à la sixiéme ou septiéme marquée V. faites le tour du moule avec le fil, & repassez l'aiguille dans la même septiéme maille, & faites le nœud, ce sera l'*accruë* qui paroitra lorsque le moule en sera dehors, comme une boucle, ou un anneau.

Poursuivez après cela le filet comme à l'ordinaire, & quand vous en aurez fait dix ou douze, n'importe pas combien, pourvû que vous fassiés deux *Accruës* en chaque rangée de mailles, jettez encore une autre *Accruë* X. en la même maniére que la premiére, puis achevez le rang qui se trouvera avoir vingt-six mailles, à cause des deux *Accruës*, & recommencez-en un autre, auquel il faudra faire deux autres *Accruës*; ce qu'aiant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainsi des autres rangs qui s'augmenteront toûjours de deux mailles davantage que celui qui le précedera.

Par ce moien le filet s'élargira deux pouces à tous les rangs, & si au contraire on vouloit faire un filet qui allât en étrecissant, il faudroit au lieu de jetter des *Accruës* aux endroits où j'ai dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une: de cette façon le filet ira en étrecissant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre maniére il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

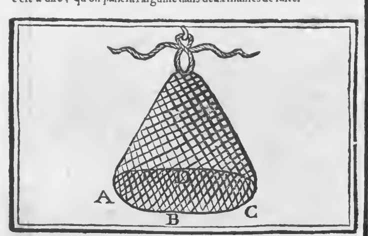
Importante instruction pour faire des filets à Goulets *ou à diverses entrées.*

XVII. On ne fait guéres de filets à goulets, si ce n'est pour pécher du Poisson. Celui qui est Figuré ici, servira de modéle pour instruire à en faire d'autres. C'est une rafle.



Il est aisé à voir dans cette Figure qu'après la grande ouverture ou principale entrée S. P. R. il y a par dedans le filet une autre entrée que nous appellons *Goulet*, à cause qu'elle est plus petite que la gueule S. P. R. & aussi parce que ce *Goulet* va en étrecissant depuis e E. jusques à la Lettre I.

Quand vous desirerez faire un filet où il y aura un, ou plusieurs de ces *Goulets*, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le *Goulet;* on divisera ces mailles en quatre parties, & au commencement de chaque partie on prendra deux mailles à la fois, c'est-à-dire, qu'on passera l'aiguille dans deux mailles de suite.



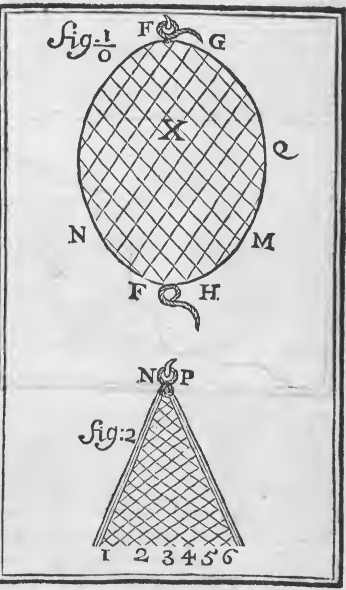
Par exemple, la Figure qui est ici representée, a trente deux mailles; divisez trente deux en quatre, ce sera huit mailles pour chaque partie; vous prendrez donc les deux premiéres mailles où sont les points marquez de la Lettre A. ensemble; vous continuerez de mailler jusques aux deux autres mailles Lettre B. que vous prendrez pareillement à la fois, vous travaillerez jusques aux deux autres mailles C. que vous prendrez aussi de même; & enfin les deux autres D. qui seront les quatre endroits choisis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de reduire par ce moien l'entrée du *Goulet* à telle longueur qu'on voudra lui donner.

Et si vous vouliez que ce *Goulet* fût plus long avec les mêmes ouvertures d'entrée & de sortie, d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles ensemble qu'en deux ou trois endroits de chaque rang: & si au contraire on le vouloit plus court, on prendroit deux mailles à la fois en cinq, six, ou sept endroits du rang. Si le filet où on veut un goulet est rond, on fera un rang de maille doubles, ainsi que j'ai dit dans l'Article XV.

De quelle maniére on fait des filets qui se ferment comme une bourse.

XVIII. Les pochettes, ou poches, avec lesquelles on prend des Lapins au Furet, sont de ce genre de filets.

Pour les faire, on commence par la leveure qui doit être faite selon la largeur qu'on veut donner au filet, & on poursuit à mailler jusques à la longueur qu'il lui faut. Quand il est achevé de mailler, on assemble toutes les dernieres mailles de chaque bout pour en faire une boucle, ainsi qu'il se voit par les Lettres E F. de la premiére Figure qui represente une poche à Lapins toute prête à tendre; la seconde Figure, qui en montre une faite à demi, servira de modele.



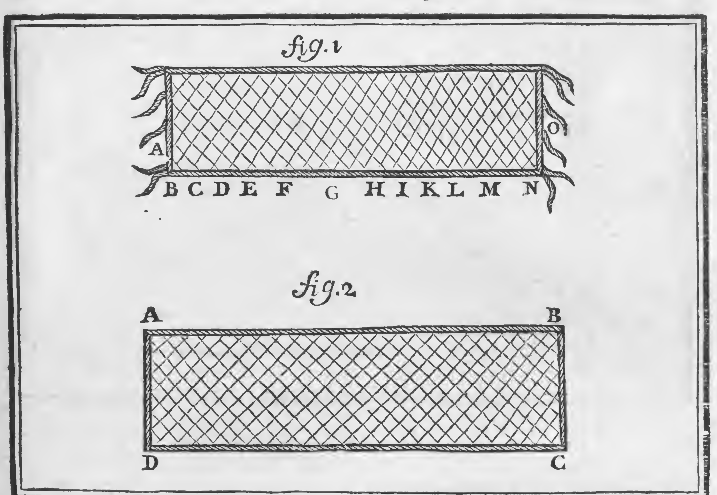
Passez le premier doigt de la main gauche dans toutes les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. du bout du filet, & les faisant presser les unes proche & dessus les autres, comme N. liez les ensemble par dessous le doigt à la Lettre P. tournez cinq ou six fois le fil à l'entour en étraignant, puis ôtant toutes ces mailles de dessus votre doigt, passez le fil par dedans, & tournez le tour à l'entour autant de fois qu'il sera necessaire pour en faire comme une boucle de corde, qui sera l'une des deux qu'il faut au filet. Vous pouvez encore pour le mieux faire ces boucles de même façon qu'un tailleur d'habits, ou coûturier fait une bou-onniere, & quand cette boucle sera faite, en faire autant à l'autre bout. Il ne restera plus que de passer une ficelle par dedans les dernieres mailles

du

du bord, M. Q. Figure premiére, laquelle vous attacherez d'un bout à la boucle P. & l'autre passant dans la boucle F. demeurera libre pour être liée à quelque branche lorsqu'on s'en servira. Il faudra en passer une autre dans les mailles de l'autre bord N O. qui sera attachée a la boucle F. & passera dans la boucle P. si bien que mettant quelque chose au milieu X. & prenant les deux ficelles G. H. pour lever le filet, la charge fera approcher les deux boucles ensemble; ce qui rendra le filet semblable a une bourse.

Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à lozanges ne puisse s'allonger.

XIX. Quand vous aurez fait un filet de mailles à lozanges dont vous voudrez vous servir sans qu'il s'allonge ni s'accourcisse plus que la longueur & la largeur a laquelle on l'a destiné, de sorte qu'il se tienne toûjours en état, que ses mailles soient ouvertes de toute leur grandeur, & paroissent quarrées, ainsi qu'on peut voir par la premiére Figure qui represente un traineau à Perdrix. Tel seroit encore un *Aumé* d'un tramail, ou les grandes mailles d'un halier a Cailles.



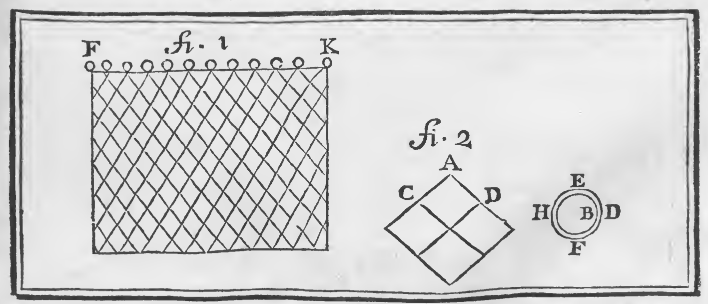
Il faut faire la levure selon la largeur qu'on desire donner au filet, & la poursuivre jusques a la longueur qu'il doit avoir. Quand vous serez à la derniere rangée de mailles, changez de moule, prenez-en un moins gros de la moitié, ou des deux tiers, que celui dont vous avez fait le filet, & faites sur ce petit moule un rang de mailles: lequel étant fait, il faudra passer par dedans toutes ces petites mailles une ficelle, laquelle vous mettrez a un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles sur le méme petit moule. Cela étant fait, retirez la ficelle, repassez-la dans toutes les mailles du côté du filet, & remettez-la au clou, afin de faire par les deux côtez du filet un rang de petites mailles, ainsi que vous avez fait aux deux bouts, puis ôtez la ficelle, & étendez le filet, comme il se voit dans la seconde Figure. Vous remarquerez comment ces petites mailles le tiennent en bride de A. en B. qui est sa longueur; & de B. en C. qui est sa largeur.

Mais afin de ne vous pas tromper dans cette sorte de mailles, qui étant faites sur un moule trop petit, feroient pocher ou bourser le filet par le milieu, il faut éprouver sur deux ou trois des premiéres mailles, & rechanger de moule, jusques à ce qu'il se rencontre de grosseur convenable, afin que toutes les mailles du filet se tiennent ouvertes quarrément. Car si le moule étoit aussi trop gros, le filet étendu se trouveroit trop long, trop étroit, & de mauvaise grace. L'experience en est facile pour ne se pas méprendre.

Methode pour faire les filets à bouclettes.

XX. Bien que ces sortes de filets à bouclettes ne soient guéres en usage, j'ai crû en devoir dire quelque chose en ce lieu pour s'en servir dans les rencontres.

On fait ces filets de mailles à lozanges de hauteur & largeur convenables pour le lieu où ils doivent servir, vous en voiez une Figure ici auquel il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut F. K. ces bouclettes sont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & assez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moienne grosseur.

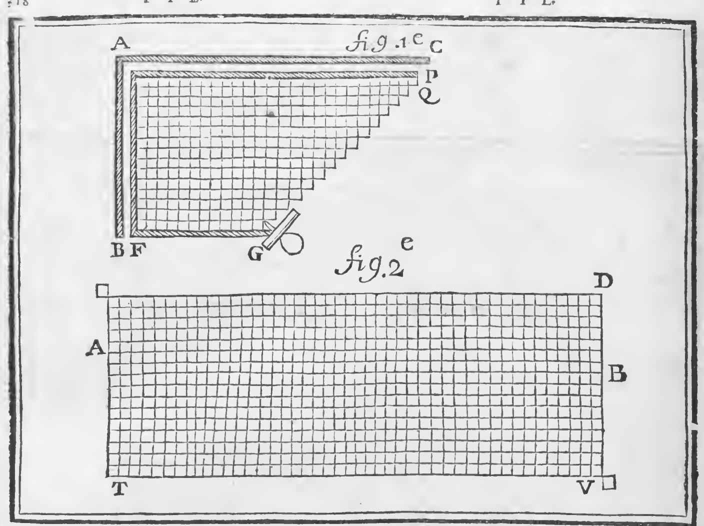


Pour attacher ces bouclettes au filet, on doit se regler sur la deuxiéme Figure, qui motre que passant le bout de la maille A. dans la bouclette B. on fait repasser la méme bouclette B. dans A. qui coulant par dessus, E. F. jusques aux points C. D. vient faire son nœud au bas de la boucle au point H. toutes les autres bouclettes se mettent de la même maniére. On passe ensuite une grosse ficelle, ou une corde de moienne grosseur dans toutes ces boucles pour s'en servir comme de verge d'un rideau de lit, lorsqu'on voudra tendre le filet.

Moien pour faire un filet en mailles quarrées, qui soit plus long que large.

XXI. Les filets qui sont plus longs que larges, & faits en maillés quarrées, sont ordinairement les Traineaux, Pantieres, & les Aumez, ou grandes mailles d'un halier.

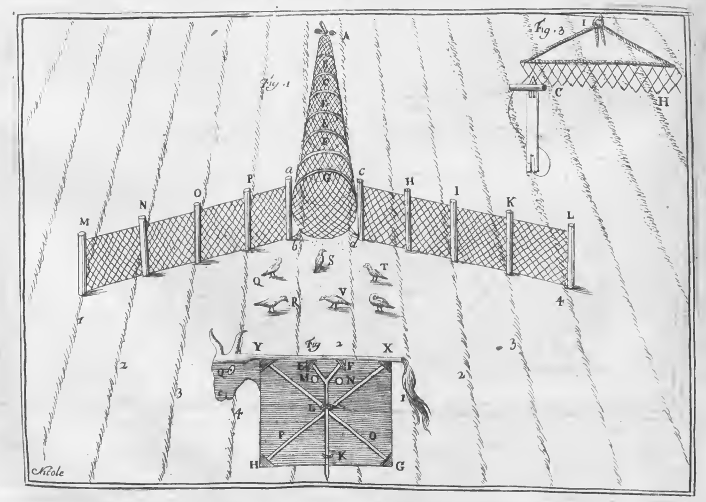
Pour faire l'un de ces filets il faut prendre avec une ficelle la mesure de la longueur & largeur qu'on lui veut donner, ainsi qu'il paroit dans la premiére des deux Figures ici jointes.



La longueur est presentée par la ligne A C. & la largeur par la ligne A B. On attachera l'une & l'autre mesure au clou A. puis il faudra commencer la premiére maille, & la mettre au même clou pour continuer le filet, en jettant des *Accruës* à la fin de chaque rang, comme j'ai enseigné dans l'Article precedent : & lorsqu'il sera aussi long que la ficelle A B. au lieu de faire des *Accruës* à la fin de chaque rangée de mailles, on en prendra toûjours deux à la fois d'un côté. Par exemple, au côté marqué de la Lettre F. & de l'autre côté P. Q. il faudra jetter une *Accruë*, c'est-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront du côté F G. on prendra deux mailles ensemble pour n'en faire qu'une des deux, & au contraire à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P Q. on y fera une *Accruë*. Ainsi le filet se fera en long toûjours sur la même largeur, qui paroît depuis F. jusques à la lettre G. On continuera cette façon de mailler jusqu'à ce qu'on soit parvenu au bout de la longueur de la mesure A C. & alors au lieu de faire des *Accruës* du côté P Q. il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois aussi bien que du côté F. G. puis achever le filet toûjours en diminuant. Ce qui étant observé le filet étant étendu il paroîtra plus long que large, & tel que la seconde Figure le montre, il commence par S. & finit par V.

Pour faire des filets particuliers qui ont divers noms, & premierement de la Tonnelle pour prendre les Perdrix.

XXII. La Tonnelle pour prendre les Perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queuë, ou de longueur, ni guéres plus de dix-huit pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. Jettez les yeux sur cette Figure qui represente la tonnelle tenduë. Sa longueur se prend depuis la lettre A. jusqu'à G. elle doit être faite en diminuant vers la queuë A. de sorte que dans le fond il n'y ait que cinq ou six pouces de hauteur.



Ce filet sera de fil retors en trois brins, qui ne doivent pas être trop gros. On le teint en couleur verte, jaune, ou minime, comme on le dira dans l'Article XXIX. Les mailles entieront d'un pouce & demi ou deux pouces de largeur; on peut lui en donner trente de leveure, plus ou moins, selon la largeur des mailles. Cette leveure paroît dans cette Figure.

Pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G pour mailler de suite, prenez celle de l'autre côté H, & continuez de mailler en rond comme j'ai montré dans l'article XIV. jusques au sixiéme ou septiéme rang, auquel vous prendrez deux mailles à la fois à un endroit seulement, afin de diminuer le filet; vous ferez la même chose de quatre rangs en quatre rangs, pour faire que le filet s'étrecisse par dégrez, & se trouve en finissant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour.

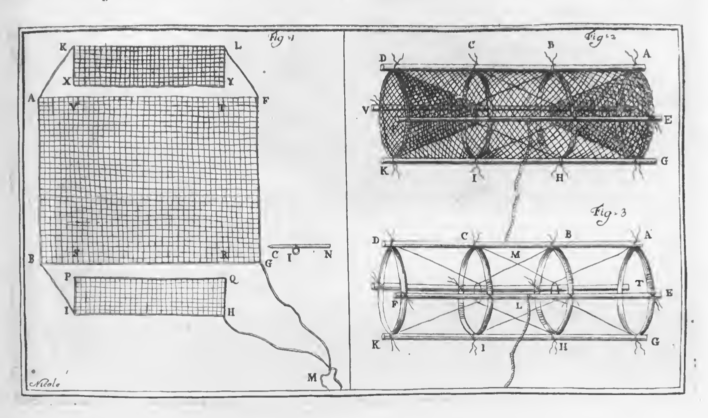
Après que le filet est achevé, il faut passer dans les dernieres mailles du bout les plus larges, une verge de bois bien unie, grosse comme une baguette de fusil ou d'arquebuse, qu'on ploie en rond comme seroit un cercle de tonneau; puis on attache ces deux bouts ensemble l'un sur l'autre pour tenir le cercle en état. On en mettra d'autres plus petites par dégrez aux endroits marquez des Lettres F. E. D. C. B. éloignées les unes des autres à proportion de la longueur que sera la *Tonnelle*. On y met ces cercles plûtôt ronds que d'autre forme, afin qu'elle se puisse aisément placer dans le fond d'une raize, entre deux sillons de blé, ou de guéret.

Pour joindre ou attacher ces cercles au filet, il est à propos de les faire passer dans le rang des mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge ensemble, afin qu'ils ne s'ouvrent pas plus qu'il ne faut, & qu'ils soient toûjours en même état: il faudra attacher aux deux côtez du cercle de l'entrée deux piquets a b, c d, longs d'environ un pied & demi, qui serviront pour tenir la *Tonnelle* tenduë bien droite. On en mettra un autre A. long d'un pied à la queuë du filet pour le tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux haliers simples pour accompagner la *Tonnelle*, qui seront faits de mailles à lozanges, ou quarrées il n'importe, pourvû qu'ils soient d'un pied de haut; pour les faire de mailles à lozanges, voïez l'Article XIX. & si vous les voulez de mailles quarrées, la méthode se trouvera dans le XXI. Article. Chaque halier sera de sept ou huit toises de longueur; quand ils seront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M. N. O. P. H. I. K. L. gros comme le petit doigt, d'un pied & demi, afin de les pouvoir tendre aux deux côtez de la *Tonnelle*, quand on s'en voudra servir.

De la maniere qu'il faut faire un filet pour prendre des Perdrix apâtées.

Pour faire cette sorte de filet, voïez la Figure qui est ici représentée. vous pouvez le faire si vous voulez en mailles quarrées, comme il est montré dans l'Article XXI.



On le fera de trois piéces, la plus grande A. B. F. G. sera longue de six pieds, & large de quatre pieds, & les deux autres morceaux P. Q. I. H. & K. L. X. Y. seront longs de quatre pieds, & larges d'un pied. Il faudra les attacher avec le grand, commençant par le coin Q. & laissant depuis Q. R. jusqu'au bout G. autant de longueur que le petit filet est large; savoir, un pied. Cette longueur se terminera au point R. d'où on commencera à coudre les deux piéces Q. ensemble, continuant jusqu'aux Lettres P. S. & laissant aussi long du grand filet depuis S. jusqu'à B. comme de Q. au bout G. Cela étant fait, cousez l'autre morceau X. Y. & vis-à-vis V. T. de même façon & au droit de l'autre.

Ces filets étant assemblez, vous aurez quatre piquets comme celui qui paroît marqué des Lettres C E N. long de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une coche au bout N. pour les attacher à chaque coin R. S. T. V. où sont joints les filets. On fera à tous ces piquets un petit trou à un demi pied proche du bout C. pour y faire tenir une boucle E. qui sera de fer, ou de cuivre, semblables à celles qu'on met aux rideaux des lits.

Après il faudra avoir une ficelle assez forte, qu'on passera d'un bout dans la boucle du piquet, qui sera attachée au coin du filet, qui est marqué des Lettres Q R. & delà dans le coin du petit filet, la faisant passer dans toutes les mailles du bord, & sortir par la maille I. puis la faire entrer dans la boucle du piquet, qui sera au coin P. S. delà dans la maille du coin du petit filet B. & ainsi tout à l'entour jusqu'au dernier coin G. & enfin dans la boucle avec l'autre bout. On laissera pendre ces deux bouts de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les nouëra ensemble, comme ils se voïent à la Lettre M.

On peut voir la Figure de ce filet tendu dans l'Article des Perdrix.

Maniere dont il faut faire un filet appellé Louve.

XXIV. Ce filet est un diminutif de la Rafle, & il n'est autre chose que le coffre de la Rafle. Sa Figure est ici représentée.

La seconde Figure le représente avec des traits seulement pour en faire comprendre la façon & les proportions.

Il faut le commencer sur seize mailles de leveure, & jetter des *Accruës* de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fera après la leveure, & continuer les autres rangs de même façon, faisant des accruës vis-à-vis de celles qui seront aux rangées des mailles précedentes, jusqu'à ce que le filet ait un pied & demi de longueur, qui sera un des *Goulets*. Lorsqu'on sera parvenu à cette longueur, il faudra cesser de faire des accruës, & travailler sans croître ni diminuer, & lorsque vous aurez fait encore trois pieds de long, laissez une ouverture au regard de cette sorte.

Au lieu que vous avez travaillé en rond tout ce qu'il y a déja de filet fait, retournez sur votre ouvrage, comme si vous vouliez faire un filet non-fermé, & quand vous serez parvenu à la maille où vous avez changé l'ordre de travailler, retournez sur les mailles que vous venez de faire, & quand vous serez à l'autre bout, faites encore de même, & continuez cette façon de mailler jusques à un pied de longueur. Cela étant fait on travaillera en rond, comme l'on a fait au commencement, jusqu'à trois autres pieds de longueur; ce sera sept pieds qu'aura ce coffre, sans les deux *Goulets*: puis on fera le second *Goulet*, en prenant deux mailles à la fois à chaque quart du tour du filet, pour diminuer jusqu'à seize mailles, ainsi que vous avez commencé l'autre bout.

Après cela on l'attachera aux cercles, en mettant le premier A G. justement sur le rang de mailles proche le premier où vous avez jetté des *Accruës*, un autre D. K. sur l'autre bout du coffre; enfin les deux autres cerceaux entre les deux bouts aux endroits marquez des Lettres B H C I. éloignez d'une distance égale. Ajustez ensuite les *Goulets*, comme ceux du coffre de la Rafle, & fermez le regard M. Les quatre cercles que vous mettrez à la Louve, seront de la grandeur d'un cercle de tonneau, lesquelles y peuvent aussi servir.

Quand on voudra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons D, F, K, V, gros comme le bras, & longs de cinq pieds & demi, percez ou cochez proche des bouts; il faut les attacher avec des cordes autour des cercles pour tenir la Louve en état, comme seroit un tonneau, ainsi qu'il paroît par les Lettres A B C D. il faudra laisser pendre quatre cordelettes au bâton G H I K. pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau; vous mettrez aussi une corde L R. longue de trois toises attachée au bâton L. pour retirer la Louve, quand on n'en pourra pas approcher sans se mouiller.

Tout ce que je puis avoir ômis dans cet Article, se trouvera sur le mot *Rafle*, car c'est la même chose, à la réserve qu'à la Louve il y a des batons, & qu'il n'y en a point à la Rafle, & qu'il y a aussi une ficelle du facret, & non pas à la Louve.

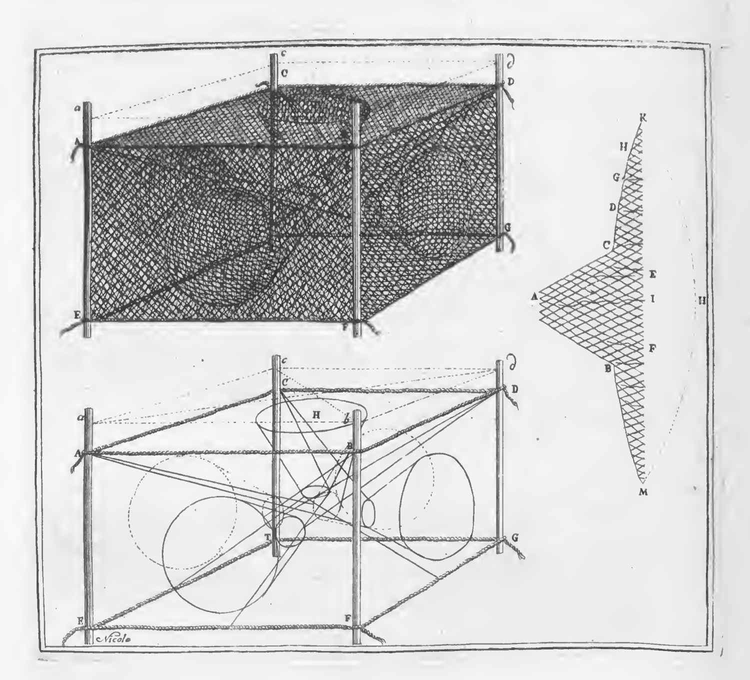
Filet

Filet admirable pour tendre en toutes sortes d'eaux.

XXV. Ce filet que j'appelle *Quinque-porte* est quarré, & ressemble à une cage; sa forme se voit dans la premiere Figure ici jointe, qui le représente tout monté & tendu comme il doit être dans l'eau; & la seconde Figure le montre seulement avec de simples traits. L'une & l'autre Figure ont été mises l'une auprès de l'autre pour en mieux faire comprendre la façon & les proportions.

Il est composé de six piéces, ausquelles il y a un goulet au milieu de chacune, sinon à celle du dessus, qui est toute unie.

Pour commencer d'apprendre la façon de faire ce filet, on le supposera de huit pieds en quarré, & de quatre pieds en hauteur. Faites la levûre de quarante-huit mailles d'un pouce de largeur, & travaillez à l'ordinaire, sans croître ni diminuer jusqu'à quarante pieds de long, qui sera quatre cens quatre vingt rangées de mailles. Prenez une ficelle, & passez-la dans toutes les mailles du bord d'un des côtez de ce filet, nouez les deux bouts ensemble, & l'attachez à un clou pour travailler par l'autre côté, commençant à la premiere maille, à laquelle vous lierez le bout du fil de l'aiguille; vous maillerez jusqu'à la cent vingtiéme, & quand vous serez parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang, retournez sur votre ouvrage, comme si vous faisiez un autre file à part, & poursuivez jusqu'à ce qu'il soit de six vingt mailles de longueur, aussi bien que de largeur. Cette piéce de filet ainsi travaillée, sera pour faire le dessus de tout le filet, & lorsqu'il sera achevé, enfilez d'une ficelle pour y travailler, & faites aussi une piéce de six vingt mailles en quarré vis-à-vis de l'autre, laquelle servira pour le dessous.



Cela étant fait, piquez en terre quatre bâtons bien droits A. C. D. B. de sorte qu'ils soient bien en quarré, & distant les uns des autres de huit pieds; attachez une corde au bas des quatre bâtons E. F. G. T. & une autre à quatre pieds plus haut aux endroits marquez A. C. D. B. puis étendez la longueur du filet par dedans & cousez l'y du haut & du bas tout au tour de cette corde, puis étendez la piéce du dessus & celle du dessous pour les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour, ainsi le filet sera quarré comme un dez. Reste d'y mettre des *Goulets* qu'il faut commencer sur douze mailles de leveure, de la maniere contenuë dans l'Article X. jetter des *Accruës*, comme dans l'Article XVI. de trois en trois mailles pour le premier rang d'après la leveure, & continuer à tous les endroits de chaque rangée de mailles, jusqu'à ce qu'il ait deux pieds de longueur. On fera cinq *Goulets* de la même façon que celui-là, l'un sera pour le dessus H. & les autres pour les quatre côtez; & quand ils seront faits, ouvrez-les & étendez-les en rond sur chaque pan du filet, puis coupez ce qui sera nécessaire pour faire l'entrée, selon l'étenduë du *Goulet* que vous y coudrez; ajustez après les ficelles, ainsi qu'il est montré dans l'Article de la Rafle, ensorte que les *Goulets* soient tendus ouverts comme ceux de la Rafle. L'expérience vous apprendra le reste, & le filet sera en état d'être tendu.

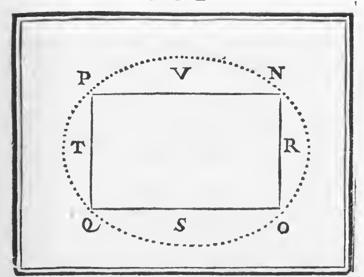
Autre maniere pour faire ce filet.

XXVI. C'est de travailler chaque piéce séparément. Voïez la Figure qui est ici représentée.

Il faudra commencer par la petite ouverture A. du *Goulet*, & faire la leveure sur douze mailles d'un pouce de large; & au premier rang que vous ferez après la leveure, vous jetterez une *Accruë* dès la premiere maille, une seconde *Accruë* à la quatriéme maille, une autre à la septiéme, & la derniere à la dixiéme; ce seront quatre *Accruës* au rang. Il faut observer la même chose à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faisant pas plus de quatre au rang; & pour ne vous y point tromper, faites ces *Accruës* toûjours au droit de celles du rang précédent, elles formeront comme des lignes droites AC. AI. AB. Ces lignes seront doubles comme elles paroissent, encore qu'elles aillent en serpentant. De cette façon on travaillera avec sûreté & sans faute: si vous prenez bien garde aux endroits marquez des Lettres H. G. D. E. I. F. vous verrez que les *Accruës* ainsi jettées se suivent.

Quand il y aura environ deux pieds de fait depuis A. jusqu'à la Lettre C. ou B. pour lors vous ferez une *Accruë*, & à la huitiéme maille une autre, à la sixiéme une autre; vous poursuivrez d'en jetter continuellement de huit mailles en huit mailles, jusqu'à ce que tout le filet ait six pieds de longueur, lorsqu'il sera fait de forme ronde par le côté le plus large, ainsi que le figure l'arc ou ligne courbe ponctuée K. H. M.

Mais pour le mettre en ordre sans difformité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper du quarré chaque piéce en cette sorte, supposé que le filet soit étendu à platte terre & ouvert en ovale, & que le bord qui est au tour soit l'ovale ponctuée R. O. S. Q. T. P. V. N. de cette Figure.



Mettez une ficelle avec un clou sur le bord du filet, à l'endroit marqué de la Lettre P. & tirant cette ficelle en droite ligne, coignez un autre clou N. à huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou au quarré, vous la mettrez avec un autre clou sur le bord O. du filet distant de N. de quatre pieds. On conduira derechef la même ficelle à huit pieds de-là au bord Q. & puis enfin à la Lettre P. avec le premier bout. Cette ficelle attachée à ces quatre clous, formera un quarré long de huit pieds en un sens, & de quatre en l'autre. Prenez après cela des cizeaux, coupez le filet tout au long de la ficelle, & ôtez-en le superflu, qui déborde au de-là des quatre lignes; pour le mieux comprendre, coupez depuis P. jusques à Q. le morceau T. sera superflu, il le faut ôter. Il en sera de même des trois autres morceaux V. R. S. Les quatre piéces du tour du filet seront faites toutes de même façon, & pour le dessus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étant étendu à terre on le puisse couper de huit pieds en quarré, le dessous se fera de huit pieds en tout sens, tout uni, & sans croître ni diminuer. Quand toutes les piéces seront faites, il faudra coudre les cordes les unes avec les autres, ajuster les ficelles, & faire tout comme j'ai dit pour l'autre maniére. On laissera pendre à tous les coins du filet, tant du bas que du haut, deux bouts de corde longue chacune d'un pied ou deux pour l'attacher aux perches lorsqu'on l'étendra.

Pour faire des filets, ou rets saillans à Pluviers & à Canards.

XXVII. Ces sortes de *rets saillans* ne se font jamais d'autres mailles que de celles à lozanges: parce qu'ils paroissent moins de la moitié quand ils sont pliez, que les autres qu'on feroit en mailles quarrées. Il faut que la maille en soit large de deux pouces, & que le fil soit retors bien uniment en deux brins faits du meilleur Chanvre qu'on pourra trouver. Vous ferez la leveure de la maniére qu'on l'a enseigné en l'Article X. sur quatre vingt mailles. Cette leveure sera la largeur du filet, & sa longueur contiendra douze toises, il le faudra *enlarmer* d'un côté, comme j'ai montré dans l'Article XIII. La ficelle avec laquelle on *l'enlarmera*, sera bien forte & de bonne grosseur pour y passer une corde cablée dans les grandes mailles qui seront faites de cette ficelle: cette corde doit être de la grosseur du petit doigt, vous ferez par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles sur un moule plus petit de la moitié que celui sur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles se feront de la maniere montrée dans l'Article XIX. pour empêcher qu'un filet ne s'alonge ni s'accourcisse. Il faut teindre le rets & la corde en couleur brune, comme il est enseigné ci-après dans l'Article XXIX.

D'un filet contremaillé pour prendre les Passereaux, ou Moineaux, dans les chambres.

XXVIII. Ce filet est un diminutif de la Raffle aux petits Oiseaux, dont on a montré la maniére dans son ordre au mot RAFLE. On le doit faire de la même façon, à la reserve que les mailles des Aumez, qui seront faits en mailles quarrées n'ont que deux pouces ou deux pouces & demi de largeur. La toile doit être de fil delié retors en deux brins, aiant les mailles larges de chacune un pouce. La longueur & largeur de tout le filet monté prêt à tendre le sera selon la grandeur des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra tendre. Vous observerez seulement de lui donner de la poche comme à la Raffle aux petits Oiseaux, il ne sera pas necessaire d'y mettre des morceaux de cordes par les côtez pour l'attacher, parce qu'il s'y pose avec des clous.

Composition pour teindre les filets, & pour les conserver.

XXIX. Voici le moien de conserver les filets. Il faut les teindre, ils en durent davantage & n'épouventent pas le Gibier ni le Poisson comme s'ils étoient blancs. Il n'y a que de trois sortes de teintures qui soient nécessaires pour toutes sortes de filets, savoir la feuille-morte, la jaune, & la verte.

La première, qui est la teinture la plus commune, & qui conserve mieux les filets, est faite de Tan, qu'on prend chez le Tanneurs; c'est avec ce Tan qu'ils accommodent leurs cuirs. Mais comme on n'en rencontre pas par tout quand on en a affaire, celle qui se fera avec de la peau de Noier suffira & sera aussi bonne; vous la ferez en cette sorte.

Bechez en terre des racines de Noier. Prenez-en l'écorce, coupez-la par morceaux grands comme deux doigts, & sur deux boisseaux de cette écorce, mettez deux seaux d'eau: faites bouillir le tout ensemble l'espace d'une heure, puis posez les filets au fonds du vaisseau l'écorce par dessus, & laissez-les tremper vingt-quatre heures dans cette teinture; tirez-les après cela, tordez-les, aiez soin de les étendre pour les faire secher. Ils seront teints de couleur brune comme minime.

La seconde teinture qui est jaune, se fait avec de l'Herbe nommée *Eclaire* ou *Chelidoine*, qu'il faut prendre à grandes poignées, & frotter le filet par tout, comme si on le savonnoit; & quand on l'aura fait secher, il sera jaune sale.

La derniere couleur qui est le verd, & le plus propre pour prendre les Oiseaux, parce qu'ils ont accoutumé de voir l'herbe qui est de la même couleur, & de marcher dessus, si bien qu'ils ne s'épouventent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle se fait avec du Blé vert haché & pilé en bouillie, dont on frotte le filet par tout, puis on laisse l'un & l'autre ensemble tremper vingt-quatre heures. La teinture qui se fera par un Teinturier en fil ou en soie, vaudra bien mieux, & durera davantage: on vous conseille de vous en servir si vous êtes sur les lieux pour le faire.

Autre moien pour conserver long-tems les filets.

XXX. On vient de dire dans l'Article précedent que la teinture conserve les filets, principalement celle qui sera faite avec du Tan, ou bien l'autre qu'on feroit de racines de Noier; je vous avertis aussi, que lorsque vos filets seront mouillez, de n'être point paresseux de les étendre à l'air pour les faire secher promptement; il ne faut pas aussi les laisser dans l'eau l'Eté pendant les grandes chaleurs plus d'une nuit sans les faire secher, parce qu'ils se r'attendrissent & se rompent facilement après qu'ils y ont été durant un jour. Pour ce qui est des saisons fraiches, on les peut laisser coucher dans l'eau deux nuits & un jour sans qu'ils se gâtent. Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, aussi-tôt qu'on les tire de l'eau principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amasse une certaine laie ou crasse, laquelle étant séche avec le filet, le mange peu-à-peu.

On doit toûjours tenir les filets en un lieu exempt de Rats & Souris, & les suspendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les Rats & les Souris les pourroient ronger.

Il ne faudra pas negliger de r'habiller la moindre maille qu'on verra rompuë à un filet, car dès qu'il commence d'être rompu en un endroit, le reste ne dure plus guéres en son entier; & au contraire si vous avez soin de le r'habiller souvent, il en durera une fois ou deux davantage.

FILET, maladie que les Latins appellent *Amula*. C'est une tumeur engendrée d'une pituite crasse & visqueuse, & quelquefois d'une humeur melancolique, qui se jette près de la racine de la langue. Le filet est assez ordinaire aux enfans nouveaux nez, ce qui leur fait peine à tetter, & lorsqu'ils deviennent grands, ils ont peine à parler.

Reméde pour le filet.

Il faut, d'abord que l'on s'en aperçoit, y mettre ordre en le faisant couper, & appliquer en même-tems un peu de poudre de Mastic, ou d'Encens, ou de poil de Liévre brûlé, ou de Coquilles d'Oeufs calcinées. Car en le negligeant, il s'endurciroit tellement qu'il se rendroit incurable, particulierement s'il tenoit d'une humeur aduste.

FILETS. Terme de Chasseur. C'est la chair qu'on leve des reins du Cerf. On en distingue deux sortes. Les grands filets & les petits filets. Les grands filets se levent au dessus des reins du Cerf, & les petits filets se levent au dedans des reins.

FILIPENDULE, en Latin *Filipendula*.

Description. La Filipendule de Mathiole ne pousse que six ou sept feuilles, qui sortent du pied de la tige: elles sont longues, épanduës, amassées, accompagnées de plusieurs autres petites feuilles crenelées tout à l'entour, & attachées à de longues queuës, comme celles de la Pastenade sauvage ou de la Pimprenelle. Sa tige est haute d'une coudée, ou d'une coudée & demie, ronde & fort menuë; au sommet de laquelle il y a un gros bouquet rond où il y a des fleurs blanches, petites, en façon d'étoile, épaisses comme celles de la Couleuvrée & de la Ruë. Sa graine est massive, faite en écailles, ronde comme celle de la Pimprenelle.

Lieu. Cette plante croît dans les hautes montagnes & lieux écartés. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. La Filipendule est diuretique, attenuante & detersive. On s'en sert contre la colique venteuse, dans les hemorroides, & dans les fleurs blanches des femmes. Sa racine est bonne contre les écrouelles.

FILTRER. Terme de Chimie. C'est clarifier quelque liqueur en la passant par le papier gris, ou par une bande de drap.

F I S.

FISTULE. Reméde infallible pour guérir une fistule.

Prenez un crapaut vif que vous mettrez dans un pot de terre qui souffre le feu, couvrez-le de maniére qu'il ne puisse sortir, environnez-le d'un feu de rouë, faites-le reduire en poudre, sans que le feu touche le crapaut. Mettez de cette poudre sur la Fistule, que vous aurez auparavant lavée avec du vin chaud, ou d'urine d'enfant mâle. *Eprouvé*.

II. Prenez deux onces de Mumie en poudre subtile: une once de suc de racine grande Consoude: un demi gros de Terebenthine de Venise. Incorporez-le tout dans un mortier & battez le fort long-tems, étendez-le ensuite sur la fistule. Ce reméde est aussi specifique aux chutes de la matrice, on l'étend sur du cuir, & on l'aplique sur les lombes, qu'on laisse pendant six jours, puis on en remet un autre. Il n'en faut pour l'ordinaire que quatre pour les enfans qui ont des descentes.

F I X.

FIXATION. Terme de Chimie. C'est une préparation du Mercure, pour le mettre en état de souffrir le marteau & le feu sans s'alterer ou s'exhaler.

F L A.

FLAMBE. C'est un nom qu'on donne à plusieurs plantes, dont on decrira ici trois especes. La Flambe bulbeuse, la Flambe ou Glayeul, en Latin *Iris*, & la Flambe bâtarde.

Description de la Flambe bulbeuse.

C'est une plante qui pousse une tige de la hauteur d'une coudée & demie. Ses feuilles sont assez en grand nombre, longues & étroites, recourbées contre terre, vertes, blafardes par dessus, & blanchâtres par le bas; du bout de la tige sortent trois fleurs odorantes, bleuës & quelquefois blanches, composées de plusieurs petites feuilles de la figure de celles de la flambe nommée *Iris*, & qui sont attachées a de longues queuës. Sa racine est bulbeuse, blanche, & douce comme une noisette, couverte de beaucoup d'écorces noires.

Lieu. Cette plante croit en Portugal, & sur les collines d'Andalousie. Elle fleurit en Janvier & Fevrier.

Proprietez. Toutes les flambes sont chaudes & attenuatives: étant machées elles font avoir bonne haleine: elles appaisent les douleurs des dents, si on les lave de sa décoction; elles sont maturatives, detersives, digestives, resolutives; elles adoucissent, desopilent, purgent & évacuent par le bas. Le suc de leur racine évacuë les humeurs bilieuses, & les aquositez.

Description de la flambe appellée glayeul.

C'est une plante qui a les feuilles comme une épée, canelées & pointuës au bout. Sa tige est lisse, ronde & nouée: elle a à la cime de petites branches qui portent des fleurs Violettes, mélées au dedans de plusieurs autres couleurs, d'ou vient qu'on lui a donné le nom d'*Iris*, ou d'*Arc-en-ciel*. Elle produit ensuite de petites féves; dans ses têtes est enfermée une graine ronde qui ressemble à celle de la Jugeoline. Sa racine est blanchatre, solide, nouée, qui produit au dessous quantité de capilamens odoriferans, amers & piquans au goût comme le reste de la racine.

Lieu. Cette plante croît dans les Jardins.

Proprietez. La racine de la flambe ou du glayeul est bonne contre la toux: elle resout & subtilise les humeurs grossieres qu'on ne peut cracher. Prise en breuvage au poids de sept dragmes, elle purge les eaux & les gros flegmes, elle est fort bonne contre l'hidropisie. Elle a une infinité d'usages. La meilleure est celle qu'on apporte de Florence.

Description de la flambe bâtarde.

C'est une plante qui a les feuilles plus longues que la flambe & plus étroites, avec un dos un peu relevé de chaque côté en maniére d'épée. Ses tiges sont lisses, rondes, creuses, de deux coudées de haut, portant des fleurs jaunes qui ont trois feuilles renversées en bas, & trois autres droites qui sont beaucoup plus petites. A ces fleurs succedent trois grosses gousses triangulaires, dans lesquelles il y a beaucoup de graines plattes, semblables à des Lentilles rangées par ordre, ses racines sont tortuës, longues, comparties par nœuds, souvent mi-parties, rouges, blafardes, & d'un goût astringeant.

Lieu. Cette plante nait abondamment dans les lieux marécageux & aquatiques.

Proprietez. La racine de la flambe bâtarde est froide & dessicative: étant bûë elle est bonne contre toutes les indispositions du cerveau, elle retient l'urine & les mois, & arrête le flux de sang: son suc principalement produit le même effet. En quelque Pais on la porte penduë au col, on en use rarement en Medecine.

Proprietez générales des flambes.

Le jus de leurs racines mis en Clysteres, appaise la douleur de la goutte sciatique. La racine dessechée & mise en poudre, nettoie & fait consolider les ulceres caves & sordides: tenuë dans la bouche fait l'haleine bonne; mise parmi des habits les conserve contre toute vermine, & leur donne une senteur agréable. Le jus de sa racine pris par la bouche a plusieurs fois évacué les eaux des hydropiques, principalement si on le prend mélé avec un jaune d'œuf à demi cuit. Sa racine mêlée avec la racine d'Ellebore, & deux fois autant de Miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache du visage, si on en frotte le visage. La décoction de sa racine délivre les opilations causées par une humeur crasse, provoque l'urine, fait mourir les vers. Les Italiens font une confiture de cette racine toute recente avec du sucre ou du miel, & en usent pour tous les effets dont on vient de parler. On fait une huile de ses fleurs trempées en huile, qui a la vertu de resoudre, d'amolir, & d'appaiser les douleurs froides des gouttes.

FLAMMULE, en Latin *Flammula.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles, les fleurs & la graine comme la troisiéme espece de *Clematitis*, & a la même acrimonie au goût: elle ne s'attache pas pourtant aux arbres, étant droite sur son pied. Elle a plusieurs tiges rougeâtres, de deux coudées de haut. Ses feuilles sont semblables a celles du *Smilax*, qui ont une acrimoinie brûlante, ce qui lui a donné le nom de *Flammula.*

Lieu. Cette plante croit dans les prez humides & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. L'eau distillée des feuilles de la flammule est excellente pour les maladies froides. Elle ulcere la chair étant appliquée dessus. On dit que mangeant de cette herbe dans la fiévre quarte, elle la guérit. On découpe les feuilles fort menuës qu'on met dans une fiole pleine d'huile rosat, laquelle on expose au soleil d'été, pendant plusieurs jours. Cette huile est bonne aux sciatiques, aux goutes, à la difficulté d'uriner, à la pierre & la gravelle, l'appliquant par dedans & par dehors.

FLATRER. C'est faire rougir un fer en forme de clef plate, & l'appliquer au milieu du front d'un Chien qui est mordu d'un Chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLATRER. On dit en terme de Chasse, le Lievre se *flatre* quelquefois lorsqu'il est poursuivi.

FLATRURE. Terme de Chasse. C'est le lieu où le Lievre & le Loup s'arrêtent & se mettent sur le ventre, lorsquils sont chassez des Chiens courans.

F L E.

FLEGME. Terme de Chimie. C'est l'humidité fâde & insipide, qui sort des corps naturels par la distillation, tantôt plûtôt, tantôt plus tard, selon qu'elle est plus ou moins pesante. *Voyez* CHIMIE, ou DISTILLATION.

FLEUR. Terme de Jardinage. C'est une production de la plante qui se fait remarquer par son odeur & par la diversité de ses couleurs. Il n'y a presque point de plantes qui n'aient des fleurs. Les Jardiniers fleuristes restraignent ce mot qui est général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive a cause de la beauté de leurs fleurs, & qui servent d'ornement & de decoration aux Jardins. C'est de ces sortes de plantes dont on va traiter.

Les fleurs ont pour leur premiére origine des semences ou graines, lesquelles produisent des tiges qui sortent ou de racines ou d'oignons. Ainsi on peut distinguer deux sortes de fleurs, celles qui viennent de racines, & celles qui viennent d'oignons. Mais toutes ces fleurs peuvent se multiplier par des caieux, par des boutures, par des talles, & par des marcottes. On peut consulter ce qu'on en dit sur chaque fleur en particulier. Il seroit trop long de faire venir toutes les fleurs par le moien de leurs graines, on réussit plus promptement par les autres moiens que nous venons de proposer. Cependant comme il y en a quelques-unes qu'il est necessaire d'élever de graines, on va enseigner la maniére dont on doit se conduire pour les semer. Nous parlerons dans la suite des moiens de recueillir ces semences.

Ce qu'il faut observer pour semer les graines des fleurs.

De toutes les graines qui passent l'Hiver, il y en a de certaines qu'on peut semer sur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & les autres ne se replantent que difficilement, ou point du tout. Nous parlerons des unes & des autres en particulier, comme encore de celles qui ne passent point l'Hiver en terre, & du tems auquel elles doivent être semées, & quand il faut cueillir les graines, le tout par ordre, autant qu'il nous sera possible.

Celles qui passent l'Hiver se peuvent semer encore au Printems, pourvû que l'on s'y prenne de bonne heure, parce que si les secheresses les surprennent, elles ne germent point cette année-là, ou bien quoiqu'elles ne profitent pas, elles sont toûjours fort petites, & la fleur moindre, comme si elles avoient été fleuries en Automne, ou sur la fin de l'Hiver.

Pour les semer en Automne, il faut sur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, cinq ou six jours avant la Pleine Lune, faire une petite couche de terre bien menuë passée au tamais s'il se peut, sans fumier, puis y semer en ligne droite les fleurs que vous voudrez replanter après, le plûtôt c'est le meilleur, pourvû qu'elles soient en état, parce que quand on les replante trop tard, & que les plantes ne peuvent prendre racine devant l'Hiver, les gelées les poussent hors de terre, & les font mourir.

En semant sur cette couche, si vous n'avez pas une parfaite connoissance des fleurs, & que vous desiriez les connoitre, si-tôt qu'elles sortiront de terre, il faut se servir de mémoire locale, en mettant sur chaque ligne où vous aurez semé, une ardoise avec le nom de la fleur semée, ou autrement comme vous le jugerez à propos.

Il faut avoir un grand soin d'arracher les mauvaises herbes qui pousseront, afin qu'elles ne suffoquent pas les bonnes.

Lorsque les graines seront semées, & couvertes d'un bon doigt de terre en travers, il sera bon de battre legerement dessus pour un peu presser la terre; cela sert beaucoup pour faire germer jusques aux plus petites graines. Que si on les veut avancer, & les faire germer bien-tôt, il faut les couvrir d'un peu de paille longue de l'épaisseur d'un doigt, les arroser deux fois avec de l'eau échaufée par le soleil, la premiére fois a midi, la seconde le soir, & vingt-quatre heures après la nuit suivante les decouvrir: en peu de tems elles sortiront toutes. Pendant que ce qui est germé sera encore petit, il le faut arroser tous les soirs, de deux jours l'un, fort legerement de crainte de deraciner les jeunes plantes.

Il sera bon aussi quand il fait bien chaud, de mettre quelque chose à l'opposite du soleil, qui ne leur est utile que le matin; mais les fleurs du printems ne craignent point trop le soleil ni sa chaleur, au contraire il les faut planter à l'abri d'une muraille qui regarde le Midi. Que si l'on a semé de bonne heure, il faudra couvrir la couche les nuits quand on craindra la gelée; le meilleur pour éviter cet inconvenient, est de semer un peu tard.

Methode pour semer les graines de fleurs.

Il faut semer toutes les graines de fleurs en quatre Lunes; savoir, au decours de la Lune de Fevrier, au decours de la Lune de Mars, jusques au decours de la Lune de Mai; l'on en peut semer aussi en Automne, toûjours au decours depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi-pied de vieux terreau bien pourri; & au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, lorsque la plus grande chaleur est passée, vous semerez toutes vos graines de fleurs chaque sorte dans son rayon, à quatre doigts l'une de l'autre; aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreaux, arrosez votre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec; quand elles seront grandes vous pouvez prendre un grand arrosoir; si elles se découvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau. Il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs de crainte de la gelée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gelées. Vous prendrez garde que les couvertures ne posent pas sur la couche, ni sur les graines, qu'elles soient élevées

élevées en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché de sorte que la gelée n'y entre point. Vous les découvrirez tous les jours quand le Soleil sera sur la couche, & les recouvrirez le soir quand il sera retiré. S'il ne geloit point vous les pouvez laisser à l'air; mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gelée pour tout perdre. Quand elles seront de la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres par tout où il vous plaira, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée; redonnez-leur de l'eau si-tôt qu'elles seront replantées, & continuez toûjours, si la terre est seche & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien arracher dans les raions de vos couches, qu'elles ne soient bien grandes de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Culture des fleurs.

Avant que d'entrer dans un plus grand détail, il est bon de poser plusieurs maximes générales, qui regardent la Culture des fleurs.

I. Toutes les fois qu'on plante des Oignons, ou des racines de fleurs, ou de plantes de graine, il faut toûjours immédiatement auparavant bien remuer la terre, & la bécher, en mettant le dessus dessous. Si la terre étoit endurcie pour n'avoir été remuée de long-tems, il la faudroit rompre & pulveriser; cela est si necessaire, qu'une plante y étant mise, quelque méchante & ingrate qu'elle fût auparavant, elle profitera davantage que dans l'autre qui seroit meilleure, mais qui n'auroit pas été remuée.

II. Les plantes de graine, & encore plus celles qui se multiplient par bions, brins ou branches, demandent de l'eau jusques à ce qu'elles aient pris racines; & dans les commencemens des grandes chaleurs, outre l'arrosement, il les faut encore couvrir d'une tuile, de quelque ais, ou de quelque autre chose pour leur cacher le Soleil.

III. Quand elles sont bien reprises, & qu'elles ont un peu jetté, il faut remuer la terre à l'entour, parce que bien souvent elle s'endurcit par l'arrosement qui la resserre.

IV. Lorsque l'on replante des fleurs de graine, ou de brins, il faut serrer médiocrement la terre; parce qu'autrement si c'est en Hiver, elle gele, si c'est en Eté, elle seche, ou bien la gelée pousse les fleurs hors de terre.

V. Il faut ordinairement diviser son parterre en deux parties, dont l'une sera celle qui est la plus exposée au Soleil, la plus chaude, & par consequent la plus propre à porter des fleurs, l'autre sera celle qui est la plus humide & la plus ombragée, qui sera plus tardive, ensorte qu'y mettant des fleurs a oignon, encore qu'elles ne s'y portent pas si bien que dans l'autre, on en a cependant plus long-tems. On doit y mettre les moindres. Il n'en est pas de même des plantes qui demandent l'humide, comme il se voit marqué de chacune en son lieu.

VI. Il faut avoir une place de reserve, dans le lieu le plus humide, & le plus ombrageux, pour y planter tout l'Eté tous les petits brins de Violiers doubles, d'Oeillets, de Brins de Gerarde, de Marguerites d'Espagne, que souvent l'on trouve propres à replanter en ces tems où la chaleur les tueroit ailleurs. Il faut les planter a un doigt l'un de l'autre, parce qu'après qu'ils ont pris racine, on les leve avec un coûteau ou un autre outil de jardin pour les remettre en Automne, au lieu que l'on jugera à propos.

VII. Quand on replante par Brins, quoique ce soit dans une terre bien préparée, douce & legere, en terre humide & fraiche, comme je viens de dire, ou dans une caisse, ce qui est la meilleure maniére, que les plantes commencent à reprendre, & qu'elles ont un peu repris de racine, on les met petit-à-petit au Soleil, particulierement en Automne, prenant garde à deux extremitez, de ne les pas trop arroser, ni trop laisser secher. La grande quantité d'eau les fait pourrir, & la secheresse les fait mourir.

VIII. Il ne faut pas attendre à tirer les oignons de terre que la feuille soit tout-a-fait morte, par les raisons dont on a traité dans la Tulipe, mais encore afin de faire profiter la terre, quand le Jardin est petit, parce que les levant de bonne heure, on peut mettre en leur place des fleurs d'Inde, du Talaspic, des Amarantes, des Basilics ou autres plantes qui meurent avant l'Hiver, parce que lorsqu'il sera tems de replanter les oignons, elles auront déja porté leurs fleurs & seront arrachées pour rendre la place aux oignons, qu'elles auront occupé pendant trois ou quatre mois.

IX. Sur la fin du mois d'Août, quand il fait une pluie un peu abondante, il faut bien se donner de garde de toucher aux oignons qui n'auront pas été tirez, & qui auront déja été remis en terre, parce qu'ils commencement de jetter racine, & si peu qu'on les remuë, on les empêche de porter la même année, ou on les diminuë de grosseur, ou on les fait pourrir: cependant si l'on y est contraint, il les faut déplanter au plûtôt.

X. Lorsque vous tenez dans des pots ou caisses, des plantes d'Oeillets, de Giroflée, de Violiers, de Marjolaines, ou autres, il leur faut souvent donner de l'eau, fort peu de Soleil, & seulement le matin, autrement elles secheront; & pour l'empêcher il vaudroit mieux mettre le tout en terre, cela conserve leur fraîcheur: Mais après avoir passé l'Hiver, le meilleur seroit de les remettre en pleine terre; & au reste ne soiez pas surpris, après toutes les diligences que l'on y peut apporter, les plantes ne viennent jamais si bien dans des pots, que dans de la terre médiocrement bonne.

XI. Dans les lieux où la terre est maigre ou tardive, il faut faire amas de fumier bien pourri, le conserver dans un creux ou fosse du Jardin, & quand il est quasi reduit en terre, il faut en mettre de l'épaisseur du petit doigt dans les pots ou caisses où l'on veut mettre des Oeillets, Violiers, Marjolaines & autres, les mêler avec de la terre. On en peut mettre pardessus les Anemones quand elles commencement de jetter la jeune feuille.

XII. Pendant l'Eté il faut avoir un tonneau, où l'eau dont on veut se servir pour arroser, se repose & s'échauffe, pour une partie des plantes, comme les Basilics, l'Amarante, le Tricolor; & si l'on a des lieux mêlez pour mettre au Printems des fleurs d'Inde, Amarantes, il est bon de mettre le fumier dès le commencement de l'Hiver ou a la fin de l'Automne; & au Printems, quand il sera tems de planter & de semer, vous trouverez le fumier mêlé & reduit en terre, qui leur sera bien plus propre & plus utile, que si on l'y mettoit a l'heure même. Il faut préparer dès l'Automne les plantes pour le Printems.

Méthode pour planter des oignons de fleurs.

On peut planter les oignons de fleurs depuis le commencement de Septembre jusques à la fin d'Avril. Plus vous ferez de façons, mieux ils viendront. Si vous voulez planter en pots & en planche, il faut toujours la même terre; faites la même façon à l'un & a l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bons vieux terreaux, & un quart de bonne terre de Jardin, & passer bien le tout a la claye; faites ensorte qu'il y en ait un bon pied sur vos planches où vous planterez vos oignons, ou bien vous en emplirez vos pots. Plantez vos oignons à la profondeur d'un demi pied en terre; que vos pots soient creux & grands, mettes-les en pleine terre jusques au bord, ne les retirés point qu'ils ne soient prêts à fleurir. S'il ne gele point & que la terre soit seche, donnez-leur un peu de l'eau, s'il geloit bien fort, vous mettrez quatre doigs d'épaisseur de bons terreaux sur vos planches & les couvrirez. Vous mettrez des cerceaux dessus pour soûtenir vos paillassons, & les découvrirez quand le Soleil sera dessus, & les recouvrirez quand il en sera dehors; s'il fait sec au Printems, ne manquez point d'arroser toutes vos plantes; tous ces oignons se plantent en deux saisons de l'année, en Automne & au Printems.

La passion des Curieux Fleuristes se borne souvent aux Tulipes, aux Anemones, aux Renoncules, aux Oreilles d'Ours & aux Oeillets; ils n'estiment presque pas les autres fleurs, quoi qu'elles n'aient pas de moins belles couleurs, & qu'elles ne leur cedent rien ni pour l'odeur, ni pour la durée, ni pour l'agrément; ils se donnent des soins extraordinaires pour leur culture, qui peut être beaucoup plus simple, & avoir d'aussi bons effets.

Pour faire des prodiges dans la culture des fleurs, *le Pere Ferrari Jesuite, & Andreas Capranica*, nous en donnent les moiens. Le dernier dans un discours Academique prononcé a Rome, dit: si on applique aux „ plantes les secours qu'on peut tirer de la Chimie, l'art forcera la na„ ture a se surpasser elle-même. Elle fera ce qu'elle n'a jamais fait, „ tout dépend de l'ingenieux usage *du Mercure, du Sel & du Soufre des* „ *Philosophes.* Quels miracles de fleurs n'auroit-on point, si l'on fait „ mêler dans les *sucs* de la terre le sang chaud des animaux; On ne sait „ ce que vaut ce sang, pourvû que ce ne soit pas du sang du Bouc, parce „ qu'il excede en secheresse, & comme tel il est moins propre a la „ vegetation; si avec ce sang on méle des cendres & des Sels de plan„ tes ou du Nitre si fecond par lui-même, on aura des fleurs d'une „ grosseur, & d'une étenduë ravissante. Un fumier bien choisi, mis „ en œuvre est d'une efficacité surprenante pour avancer les fleurs, & „ pour leur donner un émail charmant. Ce sera mettre la derniere „ main à ce grand œuvre, si l'on fait bien macerer toutes ces choses „ dans de l'eau de vie, & en tirer par la distillation la quintessence. „ On verra des choses qu'on ne comprendra pas, on croira que ce sont „ des songes.

„ Il faut se donner de garde que ces matiéres brûlantes ne touchent „ aux racines des plantes. Il faut de bonne terre au dessus surquoi on „ puisse sans nuire aux racines, reprendre ce puissant baume de vie „ avec prudence, & une proportion convenable. Rien ne réjouit davantage les plantes que de les arroser avec de l'eau échauffée au So„ leil, & dans laquelle on a mis de la Colombine, & des cendres des „ plantes de même espece.

Vertus des cendres, pour rendre les plantes & les fleurs, plus belles & plus grosses.

Pour faire croître extrémement une plante, il faut l'arroser quelque fois de lessive faite avec des cendres des plantes semblables que l'on a brûlées. Il est certain que les sels qui se trouvent dans cette lessive, contribuent merveilleusement a donner abondamment ce qui est necessaire à la vegetation des plantes; sur tout celles avec lesquelles ces sels ont de l'analogie par leur configuration: car enfin il est certain que les sels tirés des cendres de Tulipes brûlées, aiant plus de convenance avec l'arrangement des parties qui composent l'oignon, la tige, les feuilles & la fleur de la Tulipe, sont beaucoup plus propres à la faire croitre extraordinairement que tous les sels des plantes d'autre espece.

Ce qui nous fait remarquer en passant que les gens de la campagne brûlent indiferemment des Fougeres, des Orties, des Genievres, des Ronces, pour en jetter les cendres sur leurs terres, & pretendent par-là en augmenter la fertilité. La question est de savoir si ces sels qui sont d'une nature, & d'une figure toute differente de ceux des semences dont on a chargé un champ, peuvent contribuer à la faire vegeter & multiplier.

Pour avancer les fleurs.

Les fleurs qui ne viennent que dans le Printems & dans l'Eté, paroîtront dès l'Hiver, si on les excite doucement par des alimens gras, chauds & subtils, tels que sont le marc des Raisins dont on a retranché toutes les petites peaux, le marc d'Olives, & le fumier de Cheval.

Les eaux des basses-cours contribuent infiniment à hâter les plantes. Si dès le commencement d'Octobre vous coupez les branches trop avancées des Giroflées, & si vous les ensevelissez avec des matiéres grasses & salines au pied de la plante, vous aurez quatre mois plûtôt des Giroflées fleuries.

Pour avoir des fleurs en Hiver & des fruits au Printems.

Le tout consiste à savoir deux choses: La premiére, si la vegetation des plantes depend tellement de l'action du Soleil qu'elle ne puisse jamais

mais s'en passer ; sur quoi il est aisé de répondre que toute autre cause qui est capable d'échauffer, & d'émouvoir les sucs qui sont dans la terre, est aussi capable de produire les mêmes effets. La seconde chose qu'il faudroit savoir, c'est qui est cette cause dont on pourroit substituer l'action, à l'opération du Soleil. Les Jardiniers se servent ordinairement de fumier & de chaux pour échauffer le pied des arbres pendant l'Hiver, & pour leur faire pousser des fruits précoces au Printems. Il y en a qui alument du feu dans des lieux souterrains pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une varieté admirable de fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'Hiver.

C'est ainsi qu'Albert le Grand par son habileté dans la Phisique, faisoit paroitre des plants du Printems dans l'Hiver, & celles de l'Automne au Printems. Mais comme il est difficile d'imiter exactement les differens degrés de chaleur du Soleil, il arrive souvent qu'on les surpasse dans les opérations, & qu'on donne trop de mouvement aux sucs de la terre, d'où il arrive qu'ils passent avec trop de précipitation des racines dans les branches, & qu'ils ne s'y arrêtent pas assez long-tems pour s'y figer ; & que les pores des branches par où ils passent avec trop de vitesse s'élargissent tellement, qu'ils ne sont plus capables de retenir aucune nourriture. C'est pourquoi les arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits précoces ne sont pas de longue durée : Ils se dessèchent & meurent aussi-tôt qu'ils ont donné leurs premiers fruits.

Si on greffe sur un œil d'Amandier un bouton pris sur une branche de Rosier, on est assuré d'avoir de très belles Roses, souvent même lorsque la terre est encore couverte de neige & de frimats. Démocrite dit que si durant les grandes chaleurs de l'Eté vous arrosez deux fois par jour le Rosier, que vous destinez à vous donner ce plaisir, il fleurira dans le fort de l'Hiver, mais on croit que quand les grands froids viennent, il faut le retirer dans une serre.

Secrets pour donner des couleurs extraordinaires aux fleurs.

L'interêt & la curiosité ont inventé plusieurs moiens de panacher & chamarrer de diverses couleurs les fleurs des Jardins, comme de faire des Roses vertes, jaunes, bleuës, & même en bien peu de tems donner deux ou trois coloris à un Oeillet, outre son teint naturel : par exemple, aiant pulverisé de la terre grasse cuite au Soleil, & l'arrosant puis après l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre teinture, lorsque l'on y aura semé la graine de cette fleur d'une couleur contraire à cet arrosoir artificiel.

Quelques-uns sement & greffent dans le cœur d'une ancienne racine de Chicorée sauvage, la reliant après étroitement, l'environnant tout à l'entour d'un fumier bien pourri, d'où on a vû sortir par le grand soin du Jardinier un Oeillet bleu, aussi beau, qu'il étoit rare.

D'autres ont enfermé dans une petite canne bien déliée & frêle, trois ou quatre graines d'une autre fleur, la couvrant soigneusement de terre & de bon fumier : ces semences de diverses tiges se mettant toutes en une, & ne faisant qu'une racine, ont ensuite produit des branches admirables pour la diversité & varieté de leurs fleurs.

Enfin quelque subtil fleuriste a appliqué sur une tige divers écussons d'œillets differens, qui ont poussé des fleurs de leur couleur naturelle, qui ont ravi les yeux des ignorans, ne sachant pas la cause de ces diverses peintures.

Pour donner aux fleurs telles couleurs qu'on voudra, à l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle : on insinuë dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs, & puis on couvre le tout avec du fumier de Vache, ou bien même avec de l'argile : & les fleurs auront autant de couleurs differentes que l'on y en aura mis de la sorte.

Il faut remarquer que la vertu ou impression de ces couleurs postiches, ne s'étend pas au-de-là de l'année, & que la plante quitte ses couleurs étrangeres, pour donner aux fleurs celles qui leur sont naturelles.

Il y en a qui disent qu'il est bon d'arroser la terre au pied de la plante, des mêmes couleurs que l'on a insérées dans l'ouverture de la tige.

Par le même moien on peut leur donner des odeurs extraordinaires, en y mettant du Musc, &c. On en parlera dans la suite.

On peut fort bien pratiquer la même chose à l'égard des fruits, & leur imprimer, si l'on veut, une force medecinale, purgative, ou une qualité douce, & sucrée en mettant dans l'ouverture faite ou tronc & aux branches, de la Theriaque, de la Rhubarbe, du Sucre, du Miel, ou telle autre chose dont on veut que les fruits se ressentent ; mais il faut observer soigneusement que ce qu'on y met soit couleur, soit drogue odoriferante ou medecinale, ne doit point être mineral, à cause de sa vertu corrosive qui feroit mourir la plante.

Pour les couleurs, la Laque est bonne, & toutes les couleurs qu'on exprime des fleurs macerées, comme de Violettes, &c.

A l'égard des plantes qui se sement, si on met la graine tremper dans du Vin d'Espagne, ou dans du Vin miellé, dans du Lait, ou même dans de l'eau où l'on a mis du Sucre, ou des choses odoriferantes, les fruits en deviennent beaucoup plus delicats, & sont comme tous parfumez ; c'est ce que les Curieux & gens de bon goût, ne manquent guéres de faire à l'égard des Melons.

Autres secrets pour donner de nouvelles couleurs aux fleurs.

Il y a particulierement trois couleurs qui sont rares dans les fleurs, & que les Curieux y voudroient pouvoir introduire. *Le noir* si propre par sa couleur lugubre à peindre le dégât que la mort cause dans les familles. *Le verd* si agréable aux yeux & si propre à nourrir & à fortifier la vûë. Le *bleu* qui transmet sur terre la couleur du Ciel.

On peut faire prendre aux fleurs ces trois sortes de couleurs sans beaucoup de peine.

Pour le *noir* on prend les petits fruits qui croissent sur les Aunes, il faut attendre qu'ils y soient bien dessechez, on les met en poudre impalpable. Pour le verd, on se sert du suc du Ruë, & pour le *bleu* on emploie les Bleuets qui croissent dans les Blés, on les fait sécher & on les reduit pareillement en poudre bien fine. Voici l'usage.

On prend la couleur dont on veut impreigner une plante, & on la mêle avec du fumier de Mouton, une petite pointe de Vinaigre, & un peu de Sel ; il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur, on dépose cette matiere, qui doit être épaisse comme de la pâte, sur la racine d'une plante, dont les fleurs sont blanches, on l'arrose d'eau un peu teinte de la même couleur : & du reste on la traite à l'ordinaire. On a le plaisir de voir des Oeillets qui étoient blancs, devenus noirs comme des Etiopiens. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réüssir on prépare la terre. Il la faut choisir legere & bien grasse, la faire secher au Soleil, la reduire en poudre & la passer par le tamis. On en remplit un vase, & on met au milieu une Giroflée blanche ; car la seule couleur blanche est susceptible de ces impressions. Il ne faut point que la pluie ni la rosée de la nuit tombent sur cette plante. Durant le jour on la doit exposer au Soleil.

Si on veut que cette fleur blanche se revête de la pourpre des Rois, on se sert de bois de Bresil pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arrosemens. Par cet artifice on aura des Lis charmans : en arrosant la plante de trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre differens endroits, on auroit des Lis de diverses couleurs qui seroient beaux à l'admiration.

Un Curieux met macerer les oignons de Tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prennent teinture. Quelques-uns découpent un peu les oignons & insinuent des couleurs seches dans les petites hachures.

Secret pour donner des nouvelles odeurs aux fleurs.

La beauté n'est qu'un vain ornement, quand elle n'est pas accompagnée de l'odeur d'une bonne réputation. Cela est vrai en quelque maniére dans les fleurs à quoi sert le vif émail des couleurs qui réjouït les yeux, si la fleur répand une athmosphere d'odeur insuportable ? ce seroit donc faire un miracle & rendre un bon office à une fleur, que de lui ôter sa mauvaise odeur, pour lui en communiquer une bonne. Les Pivoines, les Tulipes sont toutes charmantes aux yeux, mais elles offensent terriblement l'odorat ; il faut que l'art leur donne ce que la nature leur a refusé. C'est presque toute la même manœuvre tant pour imprimer des couleurs étrangeres aux fleurs que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur est pas naturelle ; on peut commencer à remédier à la mauvaise odeur d'une plante avant sa naissance ; c'est-à dire lorsqu'on en seme la graine, on détrempe du fumier de Mouton dans du Vinaigre, où l'on met un peu de Musc, de Civette, ou d'Ambre en poudre. On met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours macerer dans cette liqueur. On sait par l'experience que les fleurs qui en viendront, répandront une odeur très-douce & très-agréable. Si on veut joüer à coup sur, c'est d'arroser les plantes naissantes, de la même liqueur où l'on a mis tremper les semences.

Le *Pere Ferrari* ajoûte, qu'un de ses amis, bel esprit & grand Philosophe, entreprit d'ôter au Souci d'Afrique son odeur si choquante, & qu'il y réüssit avec un peu de soin. Il mit tremper durant deux jours les graines dans de l'eau de Rose, où il avoit fait infuser un peu de Musc ; il les laissa un peu secher, & puis les sema. Les fleurs n'étoient pas entierement dépouillées de leur mauvaise odeur : mais on ne laissoit pas de ressentir, au travers de cette haleine primitive, certains petits esprits étrangers suaves & flateurs, qui faisoient suporter avec quelque plaisir le défaut naturel de ces plantes déja un peu amandées. Il en sema la graine avec la même préparation que nous venons de marquer, il en vint des fleurs qui pouvoient le disputer sur le fait de la bonne odeur, aux Jasmins & aux Violettes ; de cette maniére d'une fleur auparavant qui étoit le plaisir d'un sens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vûë & l'odorat.

A l'égard des plantes qui viennent de racine, de bouture, de marcote, l'operation se fait au pied, comme nous l'avons dit sur l'Article des couleurs, c'est la même chose pour ce qui est des arbres, on en perce le tronc avec un tariere, & avant que la séve monte, on y met en consistance de Miel, la matiére dont on veut que les fruits prennent l'odeur & le goût.

Il me semble qu'une personne un peu ingenieuse peut se contenter sur tout ce que j'ai dit, & aller infiniment au dela, on a donné les principes ; & mille idées peuvent naitre, se developer & sortir aisément de la fecondité de ces principes ; je serai ravi qu'on me surpasse par des inventions plus ingenieuses & plus hardies.

Ces memes principes appliqués sur les plantes legumineuses & transportées dans les Jardins potagers, feront des legumes saines & delicieuses. On leur donnera telle vertu qu'on voudra, on les rendra purgatives & medecinales si le goût se tourne de ce côté, ou on fera des prodiges, mais des prodiges qui ne seront pas de pure curiosité. La santé & la vie, choses si précieuses trouveront des secours infinis. Nous aprenons de l'Histoire qu'Attale Roi de Pergame cultivoit par chagrin sept plantes fameuses par le poison & la mort qu'elles portoient avec elles, & nous par un bon cœur, nous cultiverons les plantes salutaires & vivifiantes, & nous tâcherons par des plantes medecinales de secourir les malades, & de flater par des legumes douces & agréables le bon goût des honnêtes gens. Après tout il faut se souvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut, ni comme il le veut : il doit se regler sur le mecanisme de la nature. Il faut qu'il s'assujetisse à ses loix, parceque ce sont les loix de l'Auteur de la nature.

Le Pere Ferrari, de qui on a emprunté ce qu'on vient de dire, a fait un discours admirable, qui contient une savante dispute de la nature avec l'art ; le bel esprit & l'élégance regnent par tout dans cette piéce, il la finit fort judicieusement par ces beaux mots. *Hic florei duelli finis : hoc documentum infeliciter pugnare artem, cum repugnat natura.*

Moïen pour conserver toutes sortes de fleurs.

Prenez un pot que vous remplirez moitié eau, moitié verjus, & mettrez autant de Sel qu'il en faut pour saller le potage. Cueillez vos fleurs en boutons, & mettez-les dans cette liqueur, couvrez le pot & mettez-le à la cave. Lorsque vous prendrez une fleur, que ce soit par a queuë, secouez-la un peu & montrez-la tant soit peu au feu pour lui faire revenir sa couleur,

Méthode

Méthode plus simple & plus naturelle pour la culture des fleurs.

On a déja dit que les fleurs se multiplient par les caieux, par les marcotes ou par les graines: il est necessaire d'observer qu'il y en a qui profitent davantage quand on les éleve par le moien des caieux; telles sont les Tulipes, les Narcisses, les Anemones, les Renoncules, & plusieurs autres dont on s'instruira dans la pratique. Il vaut mieux marcoter les Oeillets, les Oreilles d'Ours & les Juliennes, elles en sont beaucoup plus belles & viennent bien plus promptement.

Ces deux maniéres de multiplier les fleurs, je veux dire les marcotes & les caieux, sont un moien trés-assuré pour les empêcher de degenerer & pour conserver les belles especes de Tulipes panachées, d'Anemones doubles, de Renoncules doubles des deux couleurs, d'Oreilles d'Ours panachées, de Juliennes doubles panachées, & de plusieurs autres que l'experience montrera.

Les fleurs qui proviennent de graines, se font long-tems attendre, elles sont fort incertaines, elles sont ordinairement simples, leur couleur dépend d'un pur hazard; enfin elles demandent trop de soins, & ne tiennent souvent rien de leur origne. Cependant il est a propos d'en avoir pour relever la beauté des doubles & de celles que les Curieux estiment le plus.

Des graines des fleurs, soit pour les recueillir, soit pour les semer, soit pour les conserver.

On laisse à la plante une fleur ou deux, tout au plus; c'est-à-dire, de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premiéres à fleurir, à la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservée étant mûre, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle les graines de Girofiées & des Anemones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies un jour avant la Pleine Lune, lorsque le vent souffle du côté du Midi; parce que ces deux choses-là plus que tout autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences. C'est pourquoi si dans ce tems-là le vent n'étoit pas de Midi, ou si par le souffle d'un autre vent, l'air se refroidissoit il faudroit attendre jusques à la Pleine Lune suivante.

La meilleure saison de semer, est dans le mois de Mars, & dans le mois de Septembre a la fin de la Lune; c'est-à-dire, conformément au Proverbe, qui dit:

Dans la nouvelle Lune il faut semer des fleurs,
Les semer en decours, & par cette observance,
On leur procure l'excellence,
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour semer voilà la regle qu'il faut suivre; le graines qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fenduës, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & aiant le passage plus libre par dehors, elles germeront aisément.

Pour connoitre bien les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond, sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus de Joubarbe, ce qui leur est d'autant plus profitable, qu'outre qu'elle les preserve du danger, elle sert encore a les faire venir plus belles & plus charmantes.

Aprés cette infusion on les seme dans de bonne terre, qui doit pourtant être legere & passée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des pots, ou dans des cuvicts.

Ces graines ainsi semees, doivent être recouvertes de la hauteur d'un doigt de terre si elles sont grandes, ou d'un demi doigt au moins si elles sont petites. On les met au Soleil deux ou trois heures quand le Soleil se couche, tous les jours on les arrose à petites goutes doucement au travers d'un balai.

Quand elles sont levées on les laisse tout le jour au Soleil, & on les mouille de la maniére que je viens de dire, sans manquer tous les soirs; & à proportion qu'elles s'éleveront au dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des Oignons doivent être plus mediocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont plus tendres & plus petites que les autres.

Observations pour planter les fleurs.

Le Jardiner qui veut planter réguliérement doit auparavant tirer sur une carte, le dessein & le plan de son Jardin; & a proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son parterre, il les marquera de la même maniére dans celles qui sont figurées sur la carte, pour qu'il puisse connoitre la qualité des fleurs qu'il a mises en chacune de ses planches.

Pour planter il faut tenir cette regle dans chaque planche. On creuse la terre a la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut delicatement remuer avec une petite bêche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de brique qui sont à l'entour.

Cela fait, on crible de la terre au dessus de la planche, jusqu'à ce qu'elle soit revenuë à sa hauteur, & l'aiant bien unie avec un rouable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Et pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une regle, & tirant des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grille, & dans les croisées, on met les oignons quatre doigts sous terre, on les éloigne les unes des autres, plus ou moins, lon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont. Après on les recouvre de la même terre la faisant affaisser, on remplit la profondeur qui est faite avec de la terre criblée, mais qui soit maigre & legere.

Autour des bordures on pourra mettre des Anemones, & des Tulipes. Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules; parce que cette sorte de fleurs, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Aiant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoier & épousseter autour des bordures les sentiers & les chemins avec un balai de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au Jardin une grande difformité; car cet agréable théatre a beaucoup de grace quand la beauté de ses fleurs est accompagnée d'une exacte politesse.

La politesse & la propreté d'un Jardin ne sert pas seulement à contenter la vûë, mais elle sert encore a donner la vie & la nourriture aux fleurs. C'est pourquoi on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & toutes les immondices; mais il faut aussi purger & nettoier les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop seche, parce que alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit a leurs racines qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en repousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée.

On ne doit pas oublier de visiter les fleurs tous les matins, vers le tems ou la rosée tombe, soit pour ôter les toiles d'Araignées, qui gatent leurs belles couleurs, soit pour tuër les Insectes qui les rongent, comme sont les Punaises, les Limaces, & les Perce Oreilles.

Un bon Jardinier doit encore être instruit, que quand les plantes ne font que de naitre, & qu'elles sont petites, elles demandent moins d'eau que lorsqu'elles deviennent grandes: c'est pourquoi quand elles sont venuës a une certaine grandeur, il faut les arroser plus qu'auparavant; & c'est en cela qu'il faut avoir bien de la conduite & du soin.

Du tems où il faut transplanter les fleurs.

Les oignons qui viennent de graine ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre neuve & legere pour leur faire avoir des fleurs a la troisiéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons moins en terre, & proche les uns des autres; au lieu que les gros doivent être enfoncez plus avant, & plus éloignez.

On transplante les fleurs au Printems & dans l'Automne; dans la premiére saison ce doit être au mois de Mars, & dans la derniere au mois de Septembre.

Cela se fait vers la nouvelle Lune depuis le dix jusqu'au quatorziéme de la même Lune: & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, ou dans des pots, ou en pleine terre.

Ce qu'il faut faire pour conserver les fleurs pendant l'Eté, & sur tout pendant l'Hiver.

Il faut en Hiver avoir soin de les garantir du froid, en les mettant à couvert dans quelque endroit qui soit pourtant aëré: Et dans l'Eté, il faut les deffendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit ou le Soleil ne soit pas trop ardent.

Pendant l'Hiver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau; mais pour lors il les faut seulement arroser mediocrement deux ou trois heures après que le Soleil est levé, & jamais le soir: parce que la froideur de la terre, & la gelée feroit infailliblement mourir les plantes. Quand on les arrose dans cette saison, il faut prendre garde à ne les point mouiller; mais mettre seulement de l'eau tout a l'entour; & tout au contraire dans l'Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour rechaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre que les plantes tomberoient dans une langueur qui les feroit fletrir & secher.

Fleurs qui viennent au Printems & qui servent d'ornement aux Jardins dans les mois de Mars, Avril & Mai.

Oignons, pattes, & griffes.

Tulipes hatives de toutes sortes.
Anemones simples & doubles à peluche.
Renoncules de Tripoli.
Jonquilles simples & doubles.
Jacintes de toutes sortes.
Bassinets, ou Boutons d'Or.
Iris.
Narcisses.
Couronne Imperiale.

Plantes & racines.

Oreilles d'ours.
Girofiées.
Violettes de Mars.
Muguet.
Marguerites ou Paquetes.
Primeveres ou Paralyse.
Pensées.

Fleurs qui viennent en Eté, & qui servent d'ornement aux Jardins, dans les mois de Juin, Juillet & Août.

Oignons & pattes.

Tulipes tardives.
Lis blancs.
Lis orangers ou Lis flame.
Tubereuses.
Hemerocales ou fleurs d'un jour.
Pivoine.
Martagons.

Plantes & Racines.

Clochette ou Campanelle.
Croix de Jerusalem ou de Malthe.
Oeilets de diverses especes.
Compagnons.
Giroflée jaune.
Julienne simple.
Julienne double ou Giroflée d'Angleterre.
Pied d'Alouëtte.
Mignardise.
Pavot double.
Coquelico double.
Immortelle ou Elychrysum.
Basilics simples & panachez.

Fleurs qui viennent en Automne, & qui servent d'ornement aux Jardins, dans les mois de Septembre, Octobre & Novembre.

Oignons.

Crocus ou Safran automnal.
Tubereuse.
Ciclamen automnal.

Plantes & Racines.

Souci double.
Amarantes de toutes sortes.
Passevelours ou Queuë de Renard.
Tricolor blanc & noir.
Oeillets d'Inde.
Balsamine panachée.
Roses d'Inde.
Strammonium ou Pomme épineuse.
Geranium couronné.
Valerienne.
Talaspic vivace.
Anthirrinum ou Musse de Lion.
Ambrette ou Chardon benit.

Fleurs qui viennent en Hiver, & qui servent d'ornement aux Jardins, dans les mois de Decembre, Janvier & Fevrier.

Oignons.

Ciclamen hivernal.
Jacinte d'hiver.
Anemones simples.
Perceneige ou Leucoion.
Narcisses simples.
Crocus printainer.

Plantes & Racines.

Primeveres.
Hepatiques.

Fleur qui se seme en Hiver, Barbue ou Belle Mamie.

Cette fleur est très-commune, sa graine est noire, dure & longuette, un peu differente du Pied d'Alouette, de même que la plante; dans son commencement elle ne se replante que difficilement, aussi ne merite-t-elle pas que l'on s'en donne la peine, elle se seme d'elle même, il faut arracher la simple.

Fleurs d'Inde. Il y en a de deux sortes, de grosses, & de petites.

Les grosses veulent du fumier pourri, à moins que la terre ne soit bonne d'elle même; car elles montent fort & tirent quantité de nourriture; plus elles ont le fond bon, plus elles s'élargissent en branches.

Les petites se sement, se plantent, & se cultivent de même: parmi lesquelles il y en a d'une sorte en façon de petite corne, qui se nomment fleurs d'Inde à cornet.

En replantant les fleurs d'Inde, il faut observer que la seule plante du cœur soit à fleur de terre. Il faut avoir soin de les bien arroser cette premiere fois, & elles n'auront plus besoin d'être arrosées, quelque chaleur qu'il fasse. Il faut les planter à quelque distance l'une de l'autre; & quand il a fait une pluie abondante, si elles sont petites, les sapiner au pied legerement; si elles sont grandes les becher à l'entour, cela leur fait beaucoup de bien.

Pour en recueillir de la graine il faut conserver les petites particulierement: pour les grosses, la bonne est noire & a les grains qui sont autour legers, celles qui plient sont vuides.

Fleur de la Passion. Cette fleur que les Indiens appellent Maracaro, & que nos Jardiniers modernes nomment Grenadille, est considerée comme un miracle, sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mysteres de la Mort & Passion de Nôtre-Seigneur; car si nous regardons les feuilles qui environnent cette fleur, elles nous representent l'habit indigne, dont les Juifs entagez & leur Ministre impitoiable, le revêtirent par dérision. Ces pointes aiguës qui paroissent à leurs extrémitez ne sont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent outrageusement sa tête. Ces petits filets tachez de couleur de sang qui s'étendent tout à l'entour nous representent les foüets, avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve du milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoiablement lié chez Pilate. Le chapeau qui est au dessus, marque l'éponge trempée dans le Fiel & le Vinaigre qui lui fut presenté.

Ces trois ou quatre petits piquets qui s'élevent au dessus de la colomne, figurent les cloux pointus, dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains, les feuilles pointuës par le haut & qui par le bas tiennent à leur tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la Croix qui ne se montre pas imprimée sur cette fleur comme tous les autres instrumens de la Passion: & peut-être ne la lui a-t-il pas mise, parce qu'il nous a ordonné sans aucune representation exterieure, de l'avoir toûjours gravée dans le cœur.

Culture de la fleur de la passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée; pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre, elle vient bien dans les pots, & dans les planches: mais il les faut soigneusement border avec des tuiles d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté dès qu'elle commence à pousser. Il faut mettre une petite perche à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet, parce que, comme c'est une plante qui a quelque chose de divin, elle semble mépriser la terre & n'embitionner que le Ciel.

Fleur *de Crystal.*

Description. Quand cette plante sort de terre elle jette une feuille ronde, semblable à celle de la petite Joubarbe: elle produit ensuite une tige noüée qui croit de la longueur d'un doigt: devenant plus grande elle pousse de ses nœuds des feuilles grosses, grasses & creuses au milieu de leur pied, qui est fort gros, & vont toûjours en diminuant. Quand elle est dans sa juste grandeur, les feuilles de la cime des tiges sont petites, minces, rouges; du milieu desquelles sortent de petites boules rondes où est enfermée la graine. Ses tiges sont rousses & grosses. Toute la plante a un goût salé comme le Fenouil marin.

Lieu. On trouve cette plante en quantité auprès des salines de Triesti, le long de la mer en Languedoc. Elle fleurit en Hiver.

Proprietez. Les Verriers font des verres de ses cendres; & de sa décoction, les Arabes en font le Sel appellé *Alcali.*

FLEURS. Terme de Medecine. C'est le nom qu'on donne aux purgations des femmes, & on les appelle fleurs blanches, lorsqu'elles ne coulent point dans l'état ou elles doivent être, & qu'elles ont changé de couleur.

Reméde pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Prenez ce que vous voudrez de Noix Muscade, un blanc d'Oeuf bien frais, quatre cuillerées d'eau de Plantain, autant d'eau Rose, & un peu de Sucre. Mettez la quantité qu'il vous plaira de Noix Muscades au milieu d'un Pain bis, que vous ferez cuire au four; lorsqu'il sera cuit vous le retirererez & en ôterez les Noix Muscades. Battez bien ensemble l'eau de Plantain, l'eau Rose, le Sucre & le blanc d'Oeuf. Rappez dedans la moitié d'une Noix Muscade. Mêlez bien tout cela ensemble & donnez le à jeun à la malade six ou sept jours de suite.

II. L'Hormin pilé avec du Beurre est fort bon pour les fleurs blanches, on en frotte le nombril, & il produit un fort bon effet. On emploie encore le Corail, qui par sa vertu stiptique absorde l'acide, qui cause les fleurs blanches, ou le flux immoderé des mois de femmes & des hemmorroides.

FLEURS. Terme de Chimie. On entend par ce mot la vapeur ou plûtôt l'exhalaison qui s'éleve en forme de fumée & s'attache en s'élevant à la maniére de la suie. Le Soufre est principalement la matiére des fleurs. On enferme dans un vaisseau du Soufre, de l'Antimoine crud, ou de la Miniere d'Antimoine, on le met sur le feu, le Soufre volatile se separe, s'éleve & s'attache en forme seche aux parois du vaisseau. On se sert aussi d'Aludels mises les unes sur les autres pour avoir les fleurs de Soufre.

F L U.

FLUX DE SANG. *Reméde pour toutes sortes de flux de sang, par le haut ou par le bas, qui provient de quelques vaines rompuës dans le corps.*

Prenez une drachme de racines de Bistorte reduite en poudre subtile, que vous mêlerez dans deux doigts de Vin blanc; si le malade a la fiévre vous le lui ferez prendre dans du bouillon: indubitablement le flux cessera, quand même le malade jetteroit les excremens par la bouche. Que si le flux de sang étoit si cruel, & principalement à une femme, donnez-lui de cette poudre dans un Clistere fait de jus de Chapon avec deux jaunes d'Oeufs. Celui qui n'aura qu'un peu de desordre pourra se contenter de prendre la prise ci-dessus, & de mettre sur l'estomac vers le cœur l'Emplâtre suivant. Prenez un Coing que vous ferez cuire sous les cendres chaudes, lequel vous batterez en pâte avec une cuillere d'argent, vous le saupoudrerez avec de la Canelle & des Cloux de Gérofle battus, & vous l'appliquerez sur l'estomac.

II. Prenez la peau d'un Liévre que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non verni avec son couvert. Une drachme de la poudre qui sort du fond du pot dans un bouillon ou dans du Vin blanc, si l'on n'a pas la Fiévre. La même poudre sert pour l'hemorragie en la tirant par le nez.

III. Prenez de l'herbe dite Langue de Bœuf, faites-la secher & reduisez-la en poudre. La doze est d'une drachme, lorsqu'on la fait prendre interieurement. On peut aussi appliquer la même herbe toute fraîche sous la plante des pieds.

IV. Bûvez environ quatre doigts de jus ou décoction d'Ortie morte, autrement dite Ortie blanche. Faites un Clystere avec le jus de Plantain & de Queuë de Cheval. Usez de bouillons de Choux cuits à perfection, de jus de Grenade, ou de Grenade même, de Salades, de Plantain & d'Oseille. Mâchez souvent de la Rhubarbe.

Pour la flux dissenterique.

Donnez à boire avec Vin vermeil, du sang de Liévre desseché & mis en poudre, ou de la poudre d'os humain. Ou bien ramassez la fiente d'un Chien, qui par l'espace de trois jours n'ait rongé que des os, faites-la secher pour la mettre en poudre; donnez de cette poudre à boire au dissenterique deux fois le jour avec du Lait, dans lequel vous aurez étient plusieurs Cailloux de riviere fort échauffez à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours, ou bien donnez à boire de l'eau distillée de Glouteron, ou de la décoction de Bourse de Pasteur, ou eau distillée des fleurs d'Aurone, ou bien donnez à boire de la graine de Plantain en poudre, ou de l'eau distillée des premiers germes de Chê-

Chêne, ou de la poudre de Limaçons brûlez avec de la poudre des Meures de ronces, un peu de Poivre blanc & Galles, ou de la Corne de Cerf & de Chevre, brûlée.

II. Faites bouillir des Lentilles avec de l'eau : quand elles seront à demi cuites jettez cette eau, & remettez-en d'autre ; lorsqu'elles seront entierement cuites, donnez-en à manger au malade. On peut encore lui faire boire de ce bouillon dans lequel on aura fait cuire les Lentilles.

III. Pilez de la graine de Lin dans un mortier, mettez-y ensuite du vinaigre, & faites-en un Cataplâme que vous appliquerez sur le ventre du malade.

IV. Prenez de Plantain dit *Quinquenervia*, de côte de Renouée de chacun une poignée, plein la moitié d'une coque d'œuf de graines de Plantain, & trois chopines d'eau de fontaine.

Faites cuire dans cette eau le Plantain & les côtes de la Renouée jusqu'à la diminution de la moitié ; coulez cette décoction par un linge, prenez-en une écuellée & faites y dissoudre la graine de Plantain, après l'avoir bien broïée auparavant ; donnez cela à boire au malade le matin à jeun ; ce que vous lui ferez continuer pendant quelques jours. Si on veut en rendre le goût plus agréable, on peut y ajoûter un peu de sucre. Au besoin on peut se servir de l'herbe dessechée.

Flux de sang des reins.

Si le sang qui sort sans douleur par le conduit de l'urine est pur, vermeil & en quantité, c'est signe qu'il vient d'une veine rompuë dans les reins. Que si la veine est rongée, le sang en sortira insensiblement & petit avec de grandes douleurs ; s'il arrive aussi que l'on urine beaucoup, & qu'il y ait du sang mêlé, avec pesanteur à l'hypocondre droit, on croit qu'il vient du foie.

Tout flux de sang venant des reins en marque la foiblesse causée pour l'ordinaire pour avoir porté quelque coup, ou pour avoir mangé des choses âcres, salées ou épicées, ou pour s'être trop adonné aux femmes.

L'urine qui est épaisse, & dans laquelle on apperçoit des filets en maniére de cheveux, montre que le flux de sang vient des reins. La jeunesse y est sujette.

On doit apprehender de tomber dans la sincope, ou de mourir subitement si on néglige ce flux de sang.

Le flux de sang de la vessie est plus long-tems à guérir, que celui des reins.

Si on vient tout à coup à pisser le sang, c'est un signe qu'il y a quelque veine rompuë dans les reins.

Remede. L'on arrêtera le flux de sang venant des reins, en tirant du sang du bras, & du pied autant que l'on jugera la personne robuste à le suporter.

Flux de ventre.

On distingue trois sortes de flux ventre, le Lienterique, l'Humoral ou la Diarrhée, & le Dissenterique.

Pour le flux Lienterique.

On connoît que le malade est attaqué de ce flux, quand il rend par le bas le manger de la même maniére qu'il l'a pris, ou seulement à demi digeré.

Prenez Sirop d'Absinthe, Miel rosat, eau de Betoine, eau de Fenouil, eau d'Aluine, autant de l'un que de l'autre. Mêlez le tout ensemble & faites-en prendre au malade quelques cuillerées pendant quatre ou cinq jours, le matin, à midi & le soir. Si on n'a point les eaux marquées ci-dessus, on se servira seulement du Miel & du Sirop d'Absinthe.

Pour le flux Humoral, ou Diarrhée.

On connoît la diarrhée quand les humeurs s'évacuent par le bas & qu'elles sont presque reduites en eau. Il est bon de boire du Lait, ou l'on ait éteint quelque morceau d'Acier, ou de Fer : ou du Lait bouilli avec la moitié d'eau jusqu'à la consomption de la moitié : d'user de Ris torrefié : de prendre une dragme de Mastic pulverisé avec le jaune d'Oeuf, en faire un Cataplâme pour mettre autour du nombril, avec la farine de Froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour le flux Dissenterique.

On reconnoît le flux dissenterique ou le flux de sang, lorsqu'il y a du sang ou de la sanie dans les excremens. On en a parlé ci-dessus dans l'Article du FLUX DE SANG.

FLUX HEPATIQUE. *Voyez* ci-dessous dans l'Article du FOIE.

De la Celiaque.

La Celiaque est un flux de ventre où les matiéres sortent à demi cuites ou en maniére de Crême, si-tôt que l'on a mangé. Elle est causée par des obstructions du mesentere, & de la rate. Elle vient encore de la foiblesse du foie, ou d'avoir trop mangé de fruits cruds, ou d'avoir trop bû d'eau.

Si on laisse durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger que la maladie ne fasse tomber en Chartre, c'est pourquoi l'on ne tardera pas à mettre en usage les mêmes remédes qui sont ordonnez à la Lienterie. Cependant on observera que l'usage du Lait est souverain dans cette maladie, comme aussi de prendre dans un peu de Conserve de roses une demi dragme d'encens mâle bien pulverisé & de le réiterer de fois à autres.

En même-tems l'on fera user de Tizanne vulneraire avec le Miel, la Consoude, la Betoine, l'Agrimoine, le long Plantain, la Bugle, & la Sanicle. On donnera aussi quelques Emulsions les soirs avec les quatre semences froides, la graine de Pavot, la Laituë, l'Orge & le sucre. On pourra de plus avoir recours aux remédes du crachement de sang. A l'égard du regime, on défendra tout ce qui est chaud & vaporeux, tout exercice violent, & l'on conseillera l'usage du Lait & de dormir assez long-tems.

FLUX DE VENTRE, dans les hommes, Abeilles, Chevaux, Bœufs, Vaches, Chiens, &c. *Voyez* HOMMES, CHEVAUX, BOEUFS, VACHES, BREBIS, &c.

FLUXION.

Emplâtre contre les fluxions froides.

Prenez de l'huile de Renard, de Castoreum, de Costin, & de Lis, de chacun une once : de Resine de Pin, quatre onces : de Cire jaune deux onces ; d'eau de vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire toutes ces choses jusques à la consistence d'une Emplâtre qui soit pourtant assez molle.

Fluxion du cerveau. Prenez de Salsepareille nettoïée de sa corde, de sucre candi blanc, de Sené, de chacun trois onces, pulverisez le tout. La dose est un gros tous les matins avec du vin blanc pendant trente jours. On peut le donner avec l'eau d'Endive. Il est aussi bon pour les douleurs des bras, & des jambes.

Fluxion de poitrine. Prenez du Sel & Plomb, faites-le dissoudre dans du vinaigre, puis jettez-le sur du Vitriol de Mercure ou de Fer legerement calciné, autant de l'un que l'autre. Vous aurez une teinture très-rouge dont vous donnerez quelques goutes au malade. C'est un grand secret pour l'Ethisie, la Pulmonie, le cachement de sang, la poitrine ulcerée, la dissenterie, &c. C'est aussi un puissant astringent.

Pour les fluxions qui font enfler les joües & le visage.

Prenez un demi carteron de beurre frais, & une ou deux cuillerées d'eau rose. Faites fondre le beurre dans une écuelle sur un peu de feu ; quand il sera fondu vous ajoûterez l'eau rose & vous aurez soin de les remuer & de les mêler ensemble. Vous engraisserez la part e enflée, & vous continuerez jusqu'à ce qu'elle soit entierement desenflée.

Observation. On doit saigner & donner des lavemens lorsqu'il est necessaire : mais il faut s'abstenir de la purgation tant que la fluxion dure, de peur d'émouvoir les humeurs, & d'augmenter l'enflure, à moins que le Medecin n'en juge autrement.

FOI.

FOIE. C'est une glande conglomerée, dont la Figure approche de celle d'un pied de bœuf, étant convexe par sa partie superieure & cave par l'inferieure. Le foie est unique, cependant il est divisé en deux ou trois lobes. Celui qui est à droit est rond & ample, celui qui est à gauche est étroit & pointu ; ces deux lobes sont separez par une scissure par où entre la veine ombilicale ; le troisiéme qui est situé à la partie posterieure, est beaucoup plus petit, c'est à cause de ces différentes grandeurs qu'on les distingue en grand, moïen & petit.

Il est placé au côté droit un peu au dessous de l'estomac, & des fausses côtes dans l'endroit qu'on appelle *l'Hypocondre droit*. Il n'est pas à tous d'une pareille grandeur ; car l'on tient que les personnes sobres l'ont fort petit ; il ressemble à du sang caillé, & toute sa substance est environnée des racines de la laveine porte & de la veine cave, de petites arteres contenuës dans la partie interieure.

On doit remarquer que les ramifications de la Veine Porte & de la Veine Cave, sont distribuées dans toutes les parties du foie, que celles de la Veine Porte y portent le sang, & que celles de la Veine Cave au contraire le reportent. La Porte faisant ici une fonction contraire à celles des veines.

Le foie est envelopé d'une petite membrane qui à deux petits nerfs, quatre ligamens, dont l'un le soûtient du côté du diaphragme, deux autres l'attachent aux côtes, & l'autre au nombril.

On ne doit pas oublier de dire que le foie renferme la vesicule qui contient le fiel ; on observe à cette vesicule son fond, son cou, & son canal nommé Cistique, qui s'unit avec l'hepatique pour n'en former qu'un seul ; ce dernier vient s'ouvrir dans le Duodenum ou il se decharge de la liqueur qu'il reçoit des deux autres canaux.

Les Anciens ont crû que le foie convertissoit les alimens en sang. Les Modernes qui ont examiné les choses de plus près, ont reconnu qu'il n'avoit point d'autre usage que les autres glandes. Il sert à purifier le sang & à separer la bile.

Les maladies propres du foie sont l'hydropisie, & la jaunisse : les autres lui arrivent par accident, soit par la simpathie de l'estomac, ou de la rate, ou des entrailles, ou des reins, ou des parties spermatiques, ou des ordinaires, ou des hemorrhoïdes supprimez, ou de l'indisposition de la matrice, ou de quelque flux excessif, ou d'un sang qui sera arrêté mal à propos, ou de quelque blessure.

Pour temperer la chaleur de foie.

Prenez une quantité de l'herbe hepatique, pilez-la dans un mortier & exprimez-en le suc dans une presse, que vous clarifierez avec des blancs d'Oeuf sur le feu, vous l'écumerez bien, puis le laisserez reposer à froid, & verserez par inclination, laissant la lie au bas. Faites dissoudre sur chaque livre de cette eau six onces de sucre fin, & il sera fait. La dose est une once dans un verre d'eau, ou tout seul, si vous voulez.

Inflammation du foie.

L'on connoît qu'il y a inflammation au foie, par une toux violente, par une douleur qui semble tirer les poûmons en bas, par une langue qui paroît rouge au commencement, mais qui peu-à-peu devient noire, par une soif sans relâche, par une foiblesse d'estomac, par un vômissement, tantôt bilieux, tantôt simple, tantôt comme jaunes d'Oeufs, tantôt verd, & par une Fiévre très-aiguë.

Dans cette inflammation si le hoquet prend, c'est un signe mortel, aussi bien qu'un flux de ventre ; mais si le foie vient à se décharger sur la rate, c'est un bon présage, & tout au contraire s'il arrive que ce soit la rate.

Les fiévres qui viennent ou du foie, ou de l'estomac, sont toutes violentes, & causent souvent la phthisie ; si dans l'inflammation du foie le sang de la narine droite vient à couler, & qu'il arrive une grande sueur, ou une grande évacuation d'urine, c'est un présage de santé.

Remède contre l'inflammation du foie.

Pour guérir cette inflammation, il faudra promptement ouvrir la veine du bras & du pied deux ou trois fois, même réïterer l'une & l'autre jusques au quatriéme jour, si l'âge & les forces le permettent, c'est à quoi on prendra garde; comme aussi on donnera deux fois le jour des lavemens fort rafraîchissans, & de trois en trois heures des bouillons faits de Veau & de Poulets, dans lesquels on mêlera des semences froides, des graines de Laituës, & de Pourpier: entre les bouillons, on fera boire de la Tisanne composée de feuilles de Chicorée sauvage, de Plantain, & de Morelle, avec tant soit peu de Sucre; si l'on est dans un tems à ne pouvoir trouver de ces herbes, l'on aura recours à leurs racines, ou à quelque sirop de Pommes, de Grenades, ou de Violettes, ou de Groseilles, ou d'Epine-Vinette, battus dans de l'eau d'Orge, ou de Chiendent.

Après le quatriéme jour, l'on purgera avec une once de Casse mondée dissoute dans deux verres de petit lait, & des bouillons d'Alleluya, qui dans cette maladie est fort souverain, d'autant qu'il rafraichit les poûmons, tempere la chaleur du foie, l'ardeur des reins, & des entrailles, facilite les crachats, reprime la bile, la pituite salée, & appaise la soif.

Non obstant cela l'on frottera le côté du foie avec de l'huile Rosat, ou de l'huile de Coings mêlée avec un peu de jus de Plantain, ou avec du jus de *Solanum*, & d'un peu de Camphre.

Flux hepatique, ou débilité de foie.

La debilité de foie est causée par une intemperie, dont l'humeur quelquefois est contenuë dans la substance des visceres, ou des veines, ou des arteres; & tantôt par la foiblesse des parties qui servent à attirer & retenir le chile, ou pour le changer & le separer, n'aiant aucune humeur, ni solution de continuité, elle est froide, chaude, & ses deux differentes qualitez se guérissent par leurs contraires.

Celle qui est chaude se remarque à un visage jaune, à un pouls vîte & leger, à une faim canin, à une grande alteration, à un abatement general, à une foiblesse d'estomac après le manger, à une fiévre assez forte, au vômissement d'une bile verte & poiraillée, à des excremens jaunes & puans, souvent mêlez de la propre substance du foie, & si acres qu'ils cuisent en sortant, & à des urines safranées.

La froide qui est appellée *Flux hepatique*, quoique la premiére en merite aussi bien le nom, se fait connoitre à un pouls petit & languissant, à la couleur pale, à des urines quelquefois crasseuses, ou claires, ou blanches, à des matiéres noires, & pareillement crasseuses, & semblables à de la laveure d'une viande fraichement tuée sans aucune odeur; à moins que pour avoir trop mangé les alimens ne se soient corrompus; car en cette foiblesse tantôt l'on a de l'apetit, & tantôt l'on en manque.

On doit encore remarquer que si le sang vient d'une veine ouverte, ou rompuë, il sortira d'abord clair & avec violence; si d'une veine rongée, il sera mêlé de pus d'un apostume, & à demi corrompu.

Le flux hepatique causé de foiblesse & d'obstruction, il se peut guérir; mais s'il est inveteré, il menace d'hidropisie, ainsi que l'ulcere qui est au foie.

Le flux qui derive d'une veine qui a été long-tems rompuë, ouverte, ou rongée, est incurable.

Remède contre la debilité de foie.

A la debilité causée par le refroidissement du foie, on fera user des remédes, & des alimens qui en échaufant doucement fortifient, comme le Poulet, le Pigeon, la Perdrix, le Mouton, la Gelée de Corne de Cerf, ou pareille chose. Quant à la boisson elle sera de bon vin vieux, devant & après le repas, on mâchera un peu de Rhubarbe, si non on se servira d'une telle poudre.

Prenez demi drachme de Clous de Gérofles, une drachme d'Anis, autant de Fenouil, de Santal rouge, de Canelle, de Muscade, d'Iris de Florence & de Mastic. Reduisez le tout en poudre, & mêlez-la avec quatre onces de Sucre candi. La prise sera une pleine cuillerée au sortir de la table. La Conserve de Roses de Provins, ou celle de Cynorodon: la Gelée de Coings, la Theriaque, l'Orvietan, & le vin d'Absinthe, pourront encore servir.

II. Prenez des Trochisques de Spode, des Trochisques de Rhubarbe, de chacun deux drachmes, formez-en une masse de pilules avec du Sirop de Chicorée, & donnez-en tous les matins à jeun une demi-drachme.

On ordonnera de se purger une fois la semaine avec six drachmes de Catholicon double dissout dans deux onces d'eau Rose: & autant d'eau de Plantain, sinon avec un bolus de trois drachmes de Terebenthine de Venise, & une drachme de Rhubarbe en poudre. Ou bien on se servira de cet Electuaire. Prenez deux onces de poudre Diarrhodon Abbatis, une drachme & demie de Rhubarbe pulverisée, de Sirop de Chicorée ce qu'il en faudra. Pour la composer, la prise sera de deux drachmes & demie à jeun, deux à trois fois la semaine.

Remède contre la debilité de foie.

Celle qui est causée de chaleur, outre que les bouillons seront de Veau, de Poulets, & de Volailles, on les assaisonnera d'Ozeilles, de Laituës, de Pourpier & de Concombre, ou de Verjus, ou d'Oranges. Le boire sera de la Limonade, ou du Cidre, ou de petite Biere, ou de la Tisanne. Dans les intervales on pourra faire prendre des Aposemens composés d'Agrimoine, de Chicorée sauvage, de Scolopendre, de racines de Nenufar & d'Alleluya. On donnera des Lavemens avec le Son, la Poirée, le Pourpier, ou d'Oxicrat. On purgera avec la Casse, & la Rhubarbe. On fera user des Sirops de Fumeterre, de Pourpier, & de Pommes simples, ou dans un peu de Conserve de Roses, on y ajoûtera de la poudre de Diarrhodon ou des Trochisques de Berberis, ou de Spode, ou des trois Santaux.

L'usage du Lait de Brebis, de Vache, ou de Chevre, y sera souverain, il faudra les faire bouillir, & ôter la Crême de dessus. On en pourra prendre les matins, l'après-dinée, & le soir en se couchant; observant cependant un exact regime, c'est-à-dire, de ne pas manger de viandes qui chargent l'estomac. On peut encore donner pendant quelques jours les matins à jeun une drachme de Jayet en poudre mêlé avec un peu de vin blanc. On observera que si la foiblesse du foie arrivoit par la simpathie de quelques autres parties, comme de la tête, ou de l'estomac, ou de la rate, ou des entrailles, alors on aura recours à cette premiére cause, à laquelle il faudra d'abord remédier.

Toutes personnes sujettes à la debilité de foie, ne doivent jamais manger de Sucreries.

A l'une & à l'autre foiblesse, la nourriture de foie de Loup, ou de suc de Chapons, ou de Limaçons, guérira, ou soulagera en peu de tems; on ne laissera pas d'apliquer sur la region du foie l'Emplâtre de Melilot, y ajoûtant quelque peu d'huile d'Aspic, ou de Camomille, ou bien l'on mettra en usage cette Recepte.

Prenez une livre de suc de Chicorée des Jardins, avec une once de suc de Pimprenelle, donnez-en à boire deux onces tous les matins l'espace d'un mois, ou plus s'il en est besoin.

Au flux hépatique venant de l'ouverture des veines, on fera tirer du sang, sinon on appliquera des Ventouses sur les épaules, ou au dessous des mammelles sans découper. On ajoûtera dans les bouillons, tantôt du Millet, ou des Lentilles, ou des Féves, ou de la Laituë, & tantôt du Pourpier. De jour à autre on fera prendre vingt grains de Rhubarbe torrifiée dans trois onces d'eau de Plantain; & tous les matins à jeun l'on donnera une prise de l'Opiate qui est ordonnée au crachement de sang. Cherchez CRACHEMENT DE SANG.

De la froideur du Foie.

Cette indisposition arrive par une pituite froide, de laquelle s'est engendrée une tumeur, & un abscez qui a beaucoup de peine à suppurer, elle ne demande pas la seignée, à moins qu'il n'y ait une grande plenitude de sang, mais l'on donnera plûtôt de bons Lavemens composez avec l'Orge, le Son, la Camomille, & le Melilot, dans lesquels on aura fait dissoudre du Miel Rosat ou du Sucre rouge: on les réïterera de jour en jour.

On fera user le matin à jeun du Sirop d'Absinthe battu dans de l'eau de Menthe, ou de l'eau de Buglose, avec deux onces de Miel Rosat, en se couchant.

On frottera le côté avec un tel Liniment. Prenez une once d'Huile de Mastic, autant d'huile de Camomille, & d'huile d'Absinthe avec une demi once de vinaigre, puis faites chauffer le tout ensemble, & apres en avoir graissé la partie, on la couvrira d'une feuille de papier brouillard.

Le regime sera de boire de bon vin, de ne point manger de viandes indigestes ni gluantes, fruits cruds, Laitages, Poisson, ni Legumes.

On purgera avec deux onces de Manne dissoute dans du vin blanc, ou dans de l'eau de Buglose, ou une demi once de *Diaprunis* en bolus, faisant avaler par dessus un bouillon. Sinon mêlez deux gros de Sené, & un gros de Rhubarbe infusez dans une décoction de deux onces de Tamarins, de Plantain & d'Agrimoine, & faites prendre ce reméde à jeun.

Si l'Abscès venoit à supurer, il faudra observer par où il s'écoulera; si c'est par les selles, on usera de tels Lavemens.

Prenez de l'Orge & du Son, de chacun une poignée, faites les bouillir jusqu'à ce que l'Orge soit prêt à crever: puis coulez aussi-tôt cette décoction, & sur chaque Lavement mêlez-y une once de Sucre avec autant d'Huile Rosat pour en donner le soir & le matin.

S'il passoit par les urines, prenez une Tisanne dans laquelle l'on aura fait bouillir des racines d'Ache, de Fenouil, & des Pois chiches, ajoûtez-y une once de semences froides pilées: coulez ensuite le tout au travers d'un linge, & donnez à boire quatre verres de cette Tisanne par jour, entre les bouillons avec un peu de Sucre.

Du Schirre au foie.

Le Schirre est une tumeur dure qui presse sans faire douleur, & qui n'a aucun sentiment, qui derive de la mélancolie la plus grosse & la plus noire.

Il y en a un autre que l'on appelle Schirre imparfait, d'autant qu'il a encore quelque sentiment de douleur.

Tous les deux sont engendrez d'une humeur gluante, épaisse & visqueuse, attachée si fortement sur la partie où elle s'est jettée, qu'à peine se peut elle fondre, & se resoudre.

Le premier se distingue en ce qu'il s'est engendré, sans qu'on ait apperçû aucune tumeur contre nature, il provient toutes fois d'une mauvaise nourriture, ou du propre vice du foie, ou de celui de la rate, ou de la suppression des ordinaires, ou des hemorroïdes.

Mais le second succede au phlegmon, ou à l'érésipele, ou à l'œdeme, quand par negligence on laisse changer leur matiére en matiére dure comme pierre.

Le phlegmon est une tumeur engendrée de sang, & suivant que le sang peche, le phlegmon est plus ou moins mauvais, & c'est ce qui peut engendrer le Schirre.

L'érésipele est une inflammation qui vient d'un sang bouillant & colere, qui se répand sur la peau, tantôt d'un côté, & tantôt d'un autre sans s'arrêter en aucun endroit; & quand il est mêlé de pituite & d'humeur mélancolique, alors l'érésipele peut devenir Schirreuse.

Oedeme est une mixtion, ou un mélange d'humeurs, qui tient tantôt de la qualité du sang, tantôt de celle de la bile, tantôt de la pituite, & de la mélancolie, que des autres humeurs, alors il devient Schirreux.

Ce n'est qu'à l'occasion du foie que l'on a parlé succinctement des tumeurs, dans un autre endroit on en parlera plus amplement.

Pour guérir le Schirre du foie il faudra user de la conserve de fleurs de Marrube faite avec le Miel, pendant quarante jours de suite, voici comme elle se fait.

Prenez des fleurs de Marrube bien fraîches vingt onces, & autant de

de miel blanc. Pilez-les ensemble assez long-tems, & mettez-les dans un pot de terre; la dose sera une once les matins à jeun en avalant par dessus quatre onces d'eau de marrube.

Si le Schirie est causé par la suppression des ordinaires, ou des hémorroïdes, l'on n'hésitera point de saigner du pied, de purger, de provoquer les mois aux filles étant dans l'age, & d'appliquer des sangsuës aux hémorroïdes.

Obstruction du FOIE. *Voïez* OBSTRUCTION.

FOIE *de Veau. Voïez* VEAU.

FOIN. Il le faut semer depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Juin, & depuis la mi-Août jusqu'a la mi-Octobre. Il faut attendre un jour de pluie, ou qu'il ait plû, parce que cela l'enterre, & empéche que le Soleil ne le brûle, & le fait lever plus vite.

FOL.

FOLIE. La folie est une maladie non-seulement de l'entendement, mais encore de la raison & de la mémoire; elle vient d'un froid qui desséche tout ce qu'il rencontre d'humide dans le cerveau. La ciguë a une qualité particuliere pour causer cette maladie.

Pour la guérir il faudra raser la tête de ceux qui sont attaquez de cette maladie, & y appliquer un Pigeon, ou un poulet tout vivant, ou la bassiner d'eau de vie distilée avec du romarin, du sureau, de la cynoglose, des racines de buglose, ou avec de l'huile de fleurs de sureau. On frottera leur tête, & on leur lavera les pieds d'une décoction de fleurs de camomile, de mélilot, de mélisse, & de laurier; on leur fera tirer par le nez du suc de consoude avec deux ou trois cuillerées d'eau miellée, ou du bouillon du pot, ou du vin blanc, dans lequel on aura mis infuser de l'absinthe & de la sauge: ou pendant vingt-cinq jours de suite l'on mêlera dans leur bouillon du matin une demi dragme de cendre de tortuës, & dans leur pot on ajoûtera de la buglose, de la bourache, avec une pincée de romarin pour l'assaisonner.

Ils mangeront à leurs repas des viandes rôties, comme mouton, Pigeons, perdrix, tourterelles, cailles & chapons, avec de la moutarde, des raves, du cresson, des artichaux, & des asperges.

On les purgera avec une dragme de pilules d'aloës, & dans tout ce qu'on leur donnera à boire on y mêlera de la sauge, & de la canelle, ou l'on se servira de la poudre suivante.

Prenez une demi dragme d'ambre gris, cinq dragmes de régliffe, autant de gérofle, de gingembre & de graines de cardamome; deux dragmes de canelle, une dragme de bois d'aloës, une dragme & demie de safran, & trois dragmes de poivre-long. Réduisez le tout en poudre bien subtile, & mêlez-le avec autant pesant de sucre. La prise sera d'une dragme & demie dans un peu de vin d'Espagne, ou autre liqueur.

Remede admirable pour guérir ceux qui auront l'esprit aliené par accident.

I. Prenez un pot de terre neuf bien étamé, mettez-y deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver; mêlez-y huit a dix poignées de lierre qui rampe le long des murailles, les feuilles, les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures; une pinte de bon vin blanc. Faites bouillir le tout doucement jusqu'a ce que l'humidité soit consumée, ensuite servez-vous-en de cette maniere. Il faut raser le malade, lui frotter la tête de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera, la personne étant guérie.

II. Cette maladie guérira, appliquant une emplâtre d'onguent divin sur les deux temples, & une sur le haut de la tête rasée large comme la courronne d'un Prêtre.

Les folies inveterées se guériront aussi, ou diminueront; pour les naissantes, on n'en menquera point.

Quand on n'a point d'onguent divin, on concasse des laituës, du pourpier, ou des concombres, on les confit dans le sel & le vinaigre, & on en applique un frontal.

III. Prenez trois poignées de lierre, de celui qui rampe par terre: mettez-les dans un pot neuf avec un pot de meilleur vin blanc. Faites les bouillir pendant cinq ou six heures à petit feu, les remuant par deux fois avec une cuillere; faites les toujours bouillir jusqu'a ce que tout ne revienne qu'à la moitié d'une demi chopine, ou un peu davantage. Aprés pilez ce lierre dans un mortier pendant long-tems, & remettez-le dans le pot avec six onces d'huile d'olives, & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé pour en faire l'usage suivant.

Faites tondre les cheveux du malade deux travers de doigt tout autour du front: frottez vos doigts tout autour du front: ensuite trempez-les dans le jus ou suc des matiéres contenuës dans le pot, & frotez-en le front du malade pendant un quart d'heure. Aprés prenez la cinquiéme partie du marc qui reste dans le pot, mettez-la entre deux linges & faites-en un bandeau qui couvre la partie tonduë, le front & les temples.

Continuez cette onction & cette application durant cinq fois, commençant le soir, puis le matin, aprés le soir suivant, ensuite le lendemain; enfin le soir encore, jusqu'à ce que les cinq parties du remede soient achevées.

Remarquez que durant ce tems, il ne faut ni fâcher ni contrarier le malade; le nourrissant avec des bouillon de poulets, de veau ou de mouton.

FOLILETS. C'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, aprés qu'il est dépouillé.

FON.

FOND. C'est un terme qui signifie la terre ou le terroir où l'on fait un Jardin. Ainsi on dit: le fond en est bon, comme aussi le fond n'en est pas bon, le fond est mauvais, & il y a du tuf ou de l'argile dans le fond, &c. Toutes ces manieres de parler signifient que le terroir est propre ou n'est pas propre à nourrir, ou élever des plantes, sur tout il n'est pas bon quand le tuf ou l'argile sont trop prés de la superficie, n'en étant par exemple qu'à un pied, un pied & demi, ou deux pieds.

FONDEMENT *qui tombe.* Prenez des escarbots nourris dans la fiente de cheval, faites-les mourrir au Soleil dans une bouteille bien close; mettez-les en poudre subtile lorsqu'ils seront bien secs, vous en saupoudrerez l'intestin: & donnez a boire de la décoction de prunelles sauvages pendant plusieurs jours.

Fondement des vieillards, tombez.

Ils sont guéris en peu de jours par l'usage de l'eau du colcothar, ou de la poudre impériale.

FONDRE. C'est un terme de jardinage pour marquer qu'une plante périt: mes pieds de melons & de concombres fondent, les laituës, les chicotées, fondent, c'est-à-dire, périssent & pourrissent dans le pied.

FONTAINE. *Recherche des eaux & des differentes maniéres de les conduire dans les Jardins.*

Si l'on est voisin de quelque montagne ou côteau, on est presque sûr d'y trouver des sources, a moins que ce ne soit un Pais sec, & pierreux. Examinez premiérement les herbes qui couvrent la terre, si ce sont des roseaux, cressons, baumes sauvages, virex, argentines, joncs, & autres herbes aquatiques, ce sera une marque assurée qu'il y a de l'eau dans ces endroits, pourvû que ces herbes y croissent d'elles mêmes, & qu'elles soient d'un beau vert foncé. Vous pouvez encore consulter la couleur de la terre: car si elle paroit verdâtre ou blanchâtre, comme sont les terres glaiseuses, il y aura assûrément de l'eau.

On peut encore connoitre les sources cachées, en se couchant, avant le lever du Soleil, le ventre contre terre, aiant le menton appuié, & regardant le long de la campagne, si l'on voit en quelque endroit une vapeur humide s'élever en ondoiant, on pourra y faire fouiller.

D'autres disent que des nuées de petites mouches, qui volent contre terre à un même endroit, sont des signes certains qu'il y a de l'eau, ou bien qu'on n'a qu'à enfoncer de longues tarieres de fer qui étant retirées font juger de ce qui est compris sous la terre.

On observera que les endroits ou seront ces herbes, & où l'on verra s'élever des vapeurs, ne soient point humides dans leur superficie, comme seroit un marais: car il seroit inutile d'y faire fouiller, ces eaux ne provenant point de sources, & n'étant que des amas de pluies & de neiges fonduës.

On a été fort long-tems trompé par certaines gens qui prétendoient trouver des eaux par le moien d'une baguette de coudrier appellée *Divinatoire*, qui étoit une grande absurdité; cependant elle a eu & a encore des Sectateurs, mais en petit nombre.

On fait ordinairement la recherche des eaux dans les mois d'Août, Semptembre & Octobre, à cause qu'en ce tems la terre étant déchargée de toutes ses humiditez, est plus séche, & que toute l'eau qui s'y trouver, se peut appeller source.

Supposons que vous aiez trouvé de l'eau en plusieurs endroits d'une montagne, faites faire des puits de distance en distance, tant pour connoitre la quantité d'eau que pour en savoir la profondeur jusqu'au lit de glaise, ou de tuf qui la retient; il ne faut jamais percer ce lit, de crainte de perdre la source. Cherchez toûjours les endroits les plus élevez, afin de prendre la source dans son origine, & que les eaux venant de plus haut, s'élevent davantage dans les jardins. Faites faire une communication d'un puits à l'autre par des pierrées; & choisissant un endroit de terre un peu plat, vous y rassemblerez toutes ces eaux dans un reservoir, d'où vous les conduirez par des tuyaux aux places destinées pour les fontaines & jets d'eau: & pour connoitre quelle hauteur auront ces jets, provenant de l'endroit où vous devez faire le reservoir, vous nivellerez cette côte selon la pratique suivante.

Je ne donnerai ici que l'usage d'un niveau appellé communément le niveau à fioles, qui est le plus juste & le plus simples de tous.

C'est un grand tuyau de fer blanc d'un pouce de grosseur, & de trois ou quatre pieds de long, soutenu dans son milieu par des liens de fer & par la bouille, qui sert à ficher un piquet quand on veut s'en servir. Sur le dessus de ce tuyau, aux deux extrêmitez, & dans le milieu, on soude trois autres bouts de tuyaux qui se communiquent l'un l'autre; & l'on met dans chacun de ces tuyaux les fioles de verre à peu prés du même diamettre, lesquelles sont ouvertes par les deux bouts. On les joint avec de la cire ou du mastic à ces trois tuyau, ensorte que l'eau remonte dans ces fioles, & ne se perde par aucun endroit. *Voïez la figure du niveau sur le mot* NIVEAU.

La perfection qu'on a donné depuis peu à cet instrument, c'est que le tuyau du milieu qu'on a ajoûtez, étant hors de l'alignement de ceux des deux bouts, & en étant écarté environ de deux lignes, sert de pinules, & dirige beaucoup mieux le raïon visuel.

Pour en venir à l'usage de ce niveau, il faut supposer une montagne A au sommet de laquelle on a ramassé des eaux dans le reservoir, que l'on veut conduire au bas de la montagne pour y faire jouer une fontaine. Voici la pratique de niveler cette montagne.

Posez le niveau au haut de la montagne A, comme au bord du reservoir B. Mettez-le le plus droit qu'il sera possible, & pointez-le vers le bas C du côté où vous devez faire le nivellement. Prenez de l'eau où vous mêlerez du vinaigre, afin qu'elle devienne colorée, & se puisse distinguer de loin: emplissez-en le tuyau de maniere que l'eau remontant dans les trois fioles, il y reste un peu de vuide par dessus. Laissez reposer l'instrument jusqu'à ce que l'eau ne balance plus, aiez même la pécaution de couvrir avec du papier l'ouverture des fioles, de peur que le vent ne cause quelque agitation à l'eau. Prenez ensui-

te une longue perche, au bout de laquelle il y ait un carton blanc bien équarri; faites-la tenir pat un homme à quelque distance du niveau comme en D, en la faisant hausser ou baisser, jusqu'à ce que le haut du carton se trouve juste à la ligne de mire E, qui se dirige ainsi. Mettez-vous à quelque distance du niveau, posez l'œil, & alignez-vous sur la surface de la liqueur comprise dans les trois fioles, qui conduira votre raion visuel, suivant lequel vous ferez arrêter la perche a hauteur juste.

Cela fait, vous prendrez la hauteur qu'il y a depuis la superficie de l'eau du reservoir B jusqu'à la liqueur comprise dans les fioles, que vous diminuerez & marquerez en contre-bas sur la perche, dont la longueur sera seulement comptée depuis cette marque jusqu'a l'uni de l'endroit ou elle est fichée. Aiez un papier où vous chifrerez cette premiere station du nivellement & les autres suivantes.

Faitez ôter cette perche, & a l'endroit D où étoit son pied, reportez le niveau que vous établirez comme vous venez de faire pour une seconde opération, & ensuite par plusieurs stations toujours en descendant de D en E; d'E en F, & d'F en G, vous viendrez aboutir à l'endroit C, où doit être la fontaine jaillissante. Vous suputerez toutes les mesures chiffrées, que vous avez maquées sur votre papier à chaque station, les joignant ensemble vous en aurez la somme; & vous saurez au juste combien il y a de pente depuis le sommet B de la montagne, jusqu'au bas C, & de combien de pieds le jet d'eau s'élevera, l'eau remontant toujours presque aussi haut que sa source.

La force & la hauteur d'un jet d'eau peut diminuer environ d'un pied par cent toises, c'est-à-dire, que plus les jets sont proches des reservoirs & plus ils iront haut. Voyez la premiere figure ci-dessous représentée.

F O R.

FORHU. Ce sont les petits boiaux du cerf, que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée durant le Printems & l'Eté, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

FORMER & façonner. Ces termes signifient la même chose en jardinage: il faut prendre soin de bien former & bien façonner un arbre, & c'est par le moien de la taille, &c.

FORMÉES, fumées formées. Ce sont les fientes de bêtes fauves comme en crottes de chevres, mais plus grosses.

F O U.

FOUGERE, en Latin *Filix*. C'est une plante dont on distingue deux principales especes emploïées dans la Médecine. Savoir la fougere mâle, & la fougere femelle.

Description de la Fougere mâle.

Elle a ses feuilles grandes, amples, si profondément découpées qu'elles paroissent être composées de plusieurs autres petites feuilles, elles sont dentelées sur le bord, & tout-a-fait semblables à celles de la fougere femelle, mais elle n'a ni branches, ni tige, ni fleurs; elle a une queuë longue d'une coudée, dont les ailes sont découpées des deux côtés, & dont l'odeur est désagréable; sa racine est à fleur de terre, noire, longuette, & veluë, laquelle produit plusieurs germes, & est astringente au goût.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & parmi les rochers. Ses feuilles sortent en Avril & perissent en Septembre.

Propriétez. La racine de la fougere mâle prise en breuvage au poids de quatre dragmes dans de l'eau mielée, fait mourir les vers larges, mais avant que de la prendre il faut manger de l'ail. Elle guerit les enflures de la rate. Etant prise par la bouche elle fait mourir les enfans dans le ventre de la mere, fait avorter & rend les femmes stériles. Le roseau & la fougere sont ennemis.

Description de la Fougere femelle.

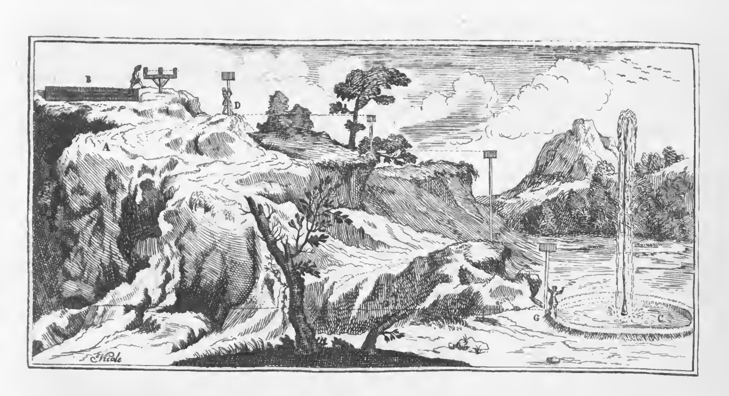
Ses feuilles sont de même que celles de la fougere mâle, mais elle a une tige & quantité de branches, elle a plusieurs racines qui sont longues recourbées, noires & quelquefois jaunes.

Lieu. Cette plante naît dans tous les lieux froids. Les feuilles sortent en Avril, & perissent en Septembre.

Propriétez. La fougere femelle rend les femmes stériles. Ses feuilles fraîches mangées parmi d'autres herbages; lâchent le ventre. Sa racine étant mise dans un tonneau empêche le vin de s'aigrir; elle meurt dans deux ans quand on empéche de pousser ses branches.

Observations sur les Fougeres.

Il semble que les fougeres n'aient point de semences, cependant quand on les examine, on trouve qu'elles en ont sur le dos de leurs feuilles. Ces semmences sont enfermées dans des fruits qui ont la figure d'un fer à cheval, & qui sont appliquées immédiatement sur les feuilles.





FOUINE. [Animal sauvage à quatre pieds, de la grosseur d'un chat, mais plus allongé, dont le poil est de couleur fauve tirant sur le noir, à l'exception de celui de la gorge qui est tout blanc.

Les fouines sont très-communes en France; elles habitent pour l'ordinaire les greniers & les granges: & quoiqu'elles soient carnassieres, ne se repaissant presque toûjours que de poules, poulets, pigeons & œufs, dont elles font un grand dégat; leur fiente ne laisse pas d'avoir une odeur très-agréable, qui approche beaucoup de celle de la civette.]

On les prend avec des traquenards au milieu desquels on met pour appas un poulet ou du fruit cuit. Lorsque cet animal sent l'un ou l'autre il ne manque point d'y entrer, & à peine y est-il, que la machine se détraque & l'arrête par le pied. [On les tuë aussi à coups de fusil sur les toits des maisons & autres endroits où l'on s'apperçoit qu'elles vont. Les personnes de condition par divertissement les chassent avec des bassets, qui les vont chercher dans les greniers ou granges, & même jusqu'aux faîtes des Eglises les plus élevées. Nicod cité par Furetiere, dit qu'il faut écrire fouine au lieu de fouine; prétendant que ce terme vient de foin, *à fœno*.

La peau de la fouine, qui est la seule chose qu'on en tire pour le commerce, fait une partie de celui de la Pelleterie; étant propre, après avoir été bien passée & préparée, a faire diverses sortes de fourrures, comme manchons, palatines, doublures d'habits, &c. Cette sorte de Pelleterie se met au nombre des Pelleteries communes que l'on nomme sauvagines.

Il se trouve dans la Natolie une sorte de fouine dont la peau est fort estimée pour les belles fourrures, à cause de son poil qui est fin & fort noir. Les peaux de fouine de Natolie se consument presque toutes dans le Levant; mais sur tout à Constantinople, où il s'en employe quantité à faire des doublures de vestes. Elles s'y vendent pour l'ordinaire depuis soixante jusqu'à soixante-dix aspres la peau; le cinquante aspres revenant à un écu de trois livres de France.]

Foüine. C'est un instrument avec lequel on prend des anguilles. *Voyez* le mot Anguille.

FOULÉES. C'est quand on revoit de la forme du pied d'une bête sur l'herbe, ou des feuilles par où elle a passé; & si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie* pour cerf, daim, chevreuil & lievre; & pour loup & renard, *piste*; & pour bête noire, *trace*.

FOULER. C'est un terme de jardinage qui se dit des oignons, des beteraves, des carotes, des panais, & des autres racines dont on rompt les montans ou les feuilles vers le commencement d'Août, pour empêcher que la séve n'y monte pas davantage, & qu'ainsi elle demeure au dedans de la terre, & soit employée a grossir la racine ou l'oignon.

FOULURE. Pour guérir promptement le mal d'une foulure par un reméde éprouvé. Prenez de la poix de Bourgogne détrempée en eau de vie, faites en une emplâtre sur du cuir que vous appliquerez sur le mal, & vous guérirez promptement.

FOUR. *Maniere de chauffer le four.* Lorsque votre pâte sera en bon état, vous commencerez de songer à faire chauffer le four avec quelque chauffage que vous puissiez avoir: sur quoi il y a une observation a faire, c'est que les éclats de bois sec sont beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots préférables à tant d'autres bois dont on se sert pour chauffer le four, il y en a même qui sont obligez d'employer de la bruyere ou de la paille; je ne blâmerai en cela personne, chacun se comportant à l'égard du chauffage ainsi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chauffant le four de ne point brûler le bois par tout en même tems; mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lorsqu'on voudra savoir si le four est chaud, on n'aura qu'à froter un bâton contre la voûte ou contre l'âtre, & lorsqu'on s'appercevra qu'il fera de petites étincelles, ce sera une marque qu'il sera chaud, & pour lors on cessera de le chauffer: après quoi on ôtera les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à une rive près la bouche du four, qu'on nettoiera avec la patouille qui sera faite de vieux linge, & qu'on mouillera dans de l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en servir. Après cela on bouchera ce four un peu de tems, pour lui laisser abatre sa chaleur, qui sans doute noirciroit le pain si on l'enfournoit incontinent. Et lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre ce four pour enfourner le pain le plus promptement qu'il est possible.

Comme il faut enfourner le pain.

On prend premierement la péle du four, qui doit être toûjours tenuë fort proprement, puis on met le pain dessus pour l'enfourner. On observe de commencer toûjours par les plus gros pains, dont on garnit le fonds & les rives du four, gardant le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du maître, & c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du tems auquel on doit tirer le pain du four.

Après qu'on aura enfourné le pain on aura soin de bien boucher le four, & d'en étouper la bouche avec des linges mouillez, de crainte que sa chaleur ne se dissipe; deux bonnes heures & demie après, qui est environ le tems nécessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par-dessous. On le frapera du bout des doigts, & s'il raisonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera tems de le tirer: sinon on le laissera encore quelque peu de tems, jusqu'à ce qu'on reconnoisse qu'il soit tout-a-fait cuit.

Pour le gros pain il ne faudra pas songer de le tirer du four qu'après quatre heures de tems qu'il aura été enfourné, en reconnoissant s'il est cuit de la même maniere que je l'ai fait observer pour le pain bourgeois; car sans une parfaite cuisson, toute sorte de pain a toûjours quelque chose de desagréable: s'il n'est pas cuit il sent la pâte: & s'il l'est trop, il en devient si rouge qu'ils en perd tout son goût; ce n'est pas qu'à force de faire du pain l'expérience ne nous rende toûjours assez savans dans cet art.

Après donc que le pain est bien cuit on le tire du four, puis on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se rehumecte en se refroidissant; comme, par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, si la croute de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on n'ôte pas la cendre en chauffant le four, on range ce pain, mettant le dessus dessous, au lieu que s'il est également cuit, on l'apuye contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

Observation. Le pain étant cuit comme il faut, rangé de la maniere que je viens de le dire, on observera de ne le point enfermer qu'il ne soit auparavant refroidi.

La chaleur de ce pain étant passée tout-a-fait, on l'enfermera dans une huche, observant toûjours de l'y poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par tout. Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui le laissent indifferemment sur une table d'une boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien que lorsqu'il est enfermé à propos; car où il y seche par trop en Eté, ou en Hiver il est trop susceptible de gelée. On aura soin aussi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle sera ce pain, soit placée dans la cave, afin d'empêcher ce pain de moisir.

Remarque sur le gros pain.

A l'égard du levain pour le gros pain, il n'y a rien à observer davantage que ce qu'on en dira dans l'Article du Pain; mais pour la pâte, c'est autre chose, celle du pain bourgeois veut être paitrie molle: mais celle-ci demande qu'on la paitrisse ferme, comme étant celle qui regarde directement le ménage: car c'est ce qui fait qu'en le paitrissant, on a soin de la bien brasser, & lorsqu'elle est dans l'état où on la souhaite, c'est-a-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au pain bourgeois, ce qui lui sert d'une même marque pour connoitre si la pate en est assez revenuë. Cela étant, & le four chaud comme il faut, on divise cette pâte par pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faisant ensorte qu'ils ne se baisent point l'un l'autre, après quoi on l'enfourne, comme je viens de m'expliquer.

Le pain étant tiré hors du four, & serré avec tout le soin requis, on ne touchera point a ce pain qu'il ne soit rassis depuis long-tems; car la véritable œconomie veut qu'on ait toûjours une demi-fournée de pain vieil quand on fait le nouveau. Ce vieil mangé on prendra premierement du nouveau, toûjours ceux qui sont les plus mal-faits, & les moins cuits; car les plus cuits se rassoupissent avec le tems. *Consultez ce qu'on dira de plus dans l'Article qui concerne le* Pain.

FOURCHE de Jardinier. C'est un outil de fer, composé d'une douille, & de trois fourchons ou branches pointuës, un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pied. Cet outil étant emmanché d'un manche de trois a quatre pieds, sert à remuer des fumiers, soit pour charger la hotte ou le bât, soit pour faire les couches, & sert aussi pour herser ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement ensemencée de graines potageres, & les faire par ce moyen entrer au-dessous de la superficie où elles doivent germer.

FOURCHER. Terme de jardinage. C'est pousser à l'extrémité de la branche taillée, d'autres branches l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme si c'étoit une maniere de fourche. Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtez opposez, soit en espalier, soit en buisson. Il faut prendre garde de tailler avec tant d'industrie, que si on a besoin de deux branches, & si la branche taillée en peut faire deux, elles fourchent si bien que ces branches se trouvent placées de maniere qu'on les puisse conserver l'une & l'autre; bien entendu qu'à la taille il ne faut jamais à l'extrémité de la mere branche en laisser deux nouvelles de même longueur, ensorte qu'elles fassent une figure de fourche, c'est un desagrément qu'il faut éviter soigneusement.

FOURCHON. C'est l'endroit d'où sortent ces deux branches: prenez garde que le fourchon n'éclate.

FOURMI. C'est un petit insecte [qui se trouve en prodigieuse quantité dans les trones des arbres ou à leurs pieds, & qu'on croit vivre ensemble avec une sorte d'œconomie.]

On distingue les fourmis en plusieurs especes, parce que les unes sont grises, les autres noires, quelques unes rouges & d'autres d'une couleur obscure. On dit qu'à la Chine on en trouve qui ont des ailes. Les fourmis ont des yeux noirs, deux dents dans le bec, deux cornes a la tête, [six jambes qui sortent de sa poitrine. La premiere peau de la fourmi est pas parfaitement unie, ensorte qu'on y remarque des rides & des especes d'incisions; & enfin elle se divise en plusieurs parties. Elle se dépouille de diverses peaux dans des tems differens. Cette derniere peau devient dure comme de la corne ou de l'os, jusques-là qu'il n'est pas possible de la percer avec une lancette fort aiguë, non plus que celle des escarbots nasicornes, & quelqu'autres insectes. Son bec est composé de deux dents qui s'étendent au dehors, sur chacune desquelles on voit encore sept incisions qui paroissent comme autant de petites dents. Ses yeux sont tout-à-fait noirs. Ses cornes qui sont au-dessus des yeux sont d'un chatain un peu brun, & sont composées chacune de douze petites parties revêtuës de poils. Les jointures de la poitrine se divisent chacune en six parties aiguës, qui s'avancent dehors. Ses reins sont composez de trois boutons, dont la figure approche un peu de celles des vertebres, & qui sont par tout revêtus de poils assez roides. Ses jambes sont fortes & veluës, composées de six parties, dont celle qui est à l'extrémité est armée de deux ongles ou de deux pinces. Le ventre est un peu plus roux que le reste du corps. Il est luisant comme un miroir, & parsemé de petits poils. Elle meut & change de peau de tems en tems. On n'y découvre aucune partie qui puisse marquer quelle soit mâle ou femelle; en quoi elle convient avec les abeilles. Mais il y a une autre fourmi mâle qui a quatre ailes & des yeux beaucoup plus grands, ayant sur sa tête trois petites écailles semblables a des perles, qui

qui la rendent différente des autres fourmis. Sa structure, & ses jointures sont aussi toutes différentes. Ses deux ailes de devant sont deux fois plus grandes & plus fortes que celles de derriere, & tout son corps est plus grand & d'une couleur plus noire. Les mâles des fourmis ne servent qu'à la propagation, & cette prétenduë supériorité qu'on leur attribuë, aussi-bien qu'aux rois des abeilles, ne procede que des mouvemens puissans qui les portent à la génération. La fourmi mere est encore plus grosse que le mâle, & a aussi sur la tête ces trois petites écailles, qui sont sur la tête du mâle, & en cela elle différe des fourmis ordinaires.



On voit sur cette planche le roi des fourmis, & une fourmi gravée d'après nature avec le microscope. Il n'y a point d'animaux plus préjudiciables aux pêchers; ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les desséche & les fait mourir. Les fourmis endommagent aussi les poiriers & gâtent les fruits quand ils commencent à mûrir.

Elles attaquent non-seulement les arbres & les fleurs, mais encore les ruches de mouches à miel, qui sont contraintes d'abandonner leurs maisons & de céder la place.

On dit qu'il y a des fourmis blanches qu'on voit sur le haut du petit écueil de Pecno proche d'Athenes, dont le sommet est plein d'un sable d'une blancheur extraordinaire. On prétend qu'elles amassent pendant le Printems, l'Eté & l'Automne, ce qu'elles peuvent attraper, comme des grains de blé, de la semence de pavot, des parcelles de fruits qu'elles portent dans leur retraite sous terre, pour leur servir de nourriture en Hiver.

La fourmi a un zéle & un amour si extraordinaire pour ses petits, qu'elle les conduit dans les lieux où ils peuvent trouver leur nourriture convenable; & quand ils sont coupez en deux, elle en remporte les pieces entre ses bras. On assûre que la fourmi range les germes du blé, afin qu'il ne germe point dans la terre où elle le garde.

M. Leeuwenhoek par le moyen du microscope, a fait beaucoup de découvertes sur la fourmi dans sa lettre cinquante-huitiéme, il explique la génération de cet insecte, & corrige quantité d'erreurs qu'on a là-dessus. Il s'attache particulierement à refuter celle-ci qui est la principale, & dont les autres ne sont que des conséquences: savoir, que la fourmi est toute formée dans son œuf. Il montre au contraire que ce qu'on prend pour un œuf de fourmi & que ces incectes transportent de côté & d'autre lorsqu'on remuë leur fourmilliere, sont leurs petits, qui ne peuvent pas encore se mouvoir, & qui sont plus ou moins formez, selon qu'ils approchent de la couleur noire ou de la blanche. Entre ces vers blancs il y en a qui sont courts & épais, & qui ont une tache noire, qu'on a prise pour le petit de la fourmi, & le ver pour l'œuf, au lieu que cette noirceur marque des excrémens qui sont dans l'estomac de cet incecte, & qui paroissent plus ou moins, selon la viande que le pere ou la mere lui donnent. Il est pourtant vrai que le principe de la fourmi est dans un œuf, comme celui de la plûpart des animaux. Voici ce qui se trouve dans *l'Histoire naturelle des insectes de l'Europe, de Madame Merian* pag. 52. „J'ai destiné dit-elle sur cette guirlande la métamorphose des fourmis, qui s'enferment en filant „ dans un œuf ovale, qui sert de nourriture aux serins de Canarie. Lorsque ces œufs sont prêts a éclore, il en sort de petites & de grandes mouches, que j'en ai vû naitre en grande quantité, comme on les voit représentées sur la guirlande. Le vingt-cinquiéme Juillet 1694. je reçus „ un nid entier de ces petits incectes, qui en contenoit plusieurs milliers „ tant grands que petits, de toute espece, sans ailes & avec des ailes, comme aussi d'autres qui sortoient de leurs œufs & commençoient d'avoir „ la faculté de voler; de la je puis conclure qu'ils se transforment comme „ les chenilles, c'est pourquoi je les ai mis ici. J'ai placé ici sur une petite „ feuille de mauve le roi des fourmis, comme on le nomme aux Indes „ Orientales; la partie postérieure de son corps ressemble a un ver grand, „ mou & blanchâtre. "

Cet œuf est d'abord si petit, que 90 diametres de son épaisseur n'égalent pas la longueur d'un pouce. Ces vers sont hérissez de poil sur le dos & n'en ont point sous le ventre. Ils ne meuvent presque point leurs corps; mais ils remuent souvent la tête, & ouvrent quelquefois leur petite gueule. On voit les fourmis tenir long-tems la gueule sur la tête de ces vermisseaux, comme pour leur faire sucer l'aliment dont ils ont besoin, ou pour leur donner la béchée de même que les oiseaux font a leurs petits. Il y a même de l'aparence que les fourmis ne mangent que peu ou point en Hiver, & qu'elles passent cette saison dans une espece d'engourdissement, comme la plûpart des autres insectes. On voit qu'en Automne, à mesure que le froid vient, elles se remuent plus lentement, & qu'au tems de vendanges elles ont déja de la peine à se mouvoir; d'où l'on a raison de conclure qu'elles sont tout-à-fait engourdies en Hiver; que par conséquent elles ne mangent point, & que les provisions qu'elles font, sont pour la nourriture de leurs petits. C'est encore mal a propos qu'on s'imagine qu'elles mordent, leur gueule & leurs dents n'ayant pas assez de force pour pénétrer jusqu'à la peau intérieure & sensible de notre chair. Mais elles ont un aiguillon dans la partie postérieure de leur corps, qu'elles poussent au dehors & qu'elles enfoncent dans ce qui les choque, par un mouvement de vibration, qui exprime de leurs entrailles un suc âcre & corrosif. Ce suc descend le long de l'aiguillon qui est creux, à peu près comme l'écoppe avec quoi les Matelots empésent les voiles, & c'est principalement son acrimonie qui fait enfler la partie piquée. Cette liqueur semble composée de particules branchuës, comme l'huile & de quelques sels. M. Leeuwenhoek a fait toutes ces expériences sur les fourmis rouges. Il y en a aussi de noires qui sont plus petites, plus tendres, & qui n'ont point d'aiguillon, sur lesquelles il a fait des expériences qui confirment les conjectures qu'il a avancées.

Il y a une prodigieuse quatité de fourmis dans les Indes. Les navires même ne sont pas exempts des atteintes de cette vermine. On est obligé de mettre les quatres pieds de la table, lits, &c. dans des bassins pleins d'eau. Il n'y a que cette voye qui les en puisse garantir, parce que les fourmis se noyent aisément. Il y en a de la longueur du doigt. *Voyage de Schouten.*

On voit dans les Indes plusieurs especes de fourmis, comme les fourmis ailées qui font la gomme lacque; elles sont grosses comme nos mouches ordinaires. Le Pere Louis le Comte, Jesuite, dans ses nouveaux Mémoires sur l'Etat présent de la Chine, en parlant des insectes des Indes, dit: que les fourmis blanches s'y trouvent par tout, quelque soin qu'on prenne de les détruire. Elles sont, dit-il, célébres par l'incommodité qu'elles causent, & par leurs proprietez naturelles; elles sont très-petites, d'une substance molle, blanche & quelquefois un peu rousses; elles se multiplient à l'infini; & quand elles se sont emparées d'une maison ou d'un appartement, il n'y a que les fourmis noires qui les en puissent chasser; elles ont les dents si aiguës & si pénétrantes, qu'elles percent dans une nuit non-seulement les plus gros balots, les draps, la laine & toutes les autres étoffes; mais encore les cabinets & les armoires, dont le bois devient en peu de jours tout vermoulu. Elles gâtent même le fer, le cuivre & l'argent, sur lesquels on voit souvent les traces & les vestiges de leurs petites dents. Néanmoins il y a bien de l'aparence que cet effet vient encore plus de la qualité particuliere de leur salive, qui est une espece de dissolvent, & agit alors à peu-près comme l'eau forte fait ici sur nos métaux.

Quelques Voyageurs rapportent qu'à Paramaribo, Colonie Hollandoise dans la Province de Surinam, il y a des fourmis que les Portugais appellent *Fourmis de visite*, elles marchent en troupe, lorsqu'on les voit venir on ouvre tous les coffres & les armoires qui sont dans les maisons, elles y entrent & en exterminent les rats, les souris, les cakerlacs & tous les autres animaux nuisibles; on voudroit les voir tous les mois, mais elles demeurent quelquefois jusqu'à trois années sans paroître.

Dans la Guinée, les fourmis font dans les champs & sur les montagnes avec de la terre qu'elles emmoncellent des loges ou des demeures de la hauteur de deux hommes, comme aussi de fort grands nids sur de hauts arbres. De là elles viennent quelquefois en si grande quantité qu'elles obligent les hommes à deserter. Il n'y a point d'animal qui leur puisse résister. Dans la nuit elles se jettent quelquefois sur des moutons vivans & les rongent si bien qu'on n'y trouve le lendemain que la carcasse. Les rats quoique legers à la course ne peuvent leur échaper, & c'est une chose plaisante de voir que dès qu'une seule est sur un rat, il est perdu sans ressource; car se mettant à courir, il est attaqué en chemin par plusieurs autres, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour s'en saisir elles ne l'abandonnent point qu'étant venuës en nombre suffisant, elles ne l'ayent trainé dans un lieu de sûreté. Bosman *Voyage de Guinée.* En certains endroits du Bresil le pays est si couvert de fourmis, qu'on est contraint, pour conserver les champs de maïs & de manioc, de leur porter à manger sur les chemins.]

Quand on écrase des fourmis entre ses doigts, on trouve qu'elles ont une odeur de violette. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle restaure les esprits, elle excite la semence, elle guérit la lepre, elle desséche, & est bonne pour la surdité.

En Latin *Formica, quod micas ferat;* car cet insecte amasse des miettes ou parcelles de plusieurs choses, & il les emporte pour sa nourriture.

On va donner des moyens pour détruire les fourmis, on choisira celui qui plaira le plus.

Divers moyens pour détruire les Fourmis.

I. Il faut avoir soin de tenir bien nette la place qui est autour des paniers ou des plantes dont on veut éloigner les fourmis.

II. On répand de la cendre ou de la sciure de bois bien menuë, autour des ruches & des plantes, cela les empêche d'approcher parce que leur pied n'est point ferme.

III. On met dans l'endroit de la fourmillere un os à demi décharné, qui se trouve tout d'un coup couvert de fourmis, on trempe cet os dans l'eau pour noyer les formis, & on le met encore dans le même endroit pour continuer la même chose autant que l'on voudra.

IV. Il faut frotter l'endroit ou l'on ne veut point que les fourmis approchent, avec du fiel de taureau ou de la décoction de lupins.

V. Entourez l'arbre ou la ruche d'une ceinture large de quatre doigts, que vous ferez avec de la laine fraichement tirée de dessous le ventre d'un mouton.

VI. Faites brûler dans le jardin des concombres sauvages.

VII. Mettez

VII. Mettez à l'entrée du trou des fourmis, de lorigan & du souffre mêlez ensemble.

VIII. Le meilleur moyen pour détruire les fourmis, est de pendre en quelque endroit de l'arbre des fioles pleines d'eau miélée. Les fourmis ne manquent point d'entrer dans ces fioles & de s'y noyer. On trempe ces bouteilles dans l'eau chaude pour les nettoyer, & on les remplit comme auparavant.

IX. On peut aussi se servir de glu pour empêcher les fourmis de monter.

FOURNEAU. C'est un vaisseau de terre où l'on ménage le feu qu'on donne par degrez, par le moyen de certains trous, qu'on nomme regitre, qu'on ouvre ou qu'on ferme pour augmenter ou diminuer le feu. Il y en a de grands qui sont immobiles, qu'on nomme athanors, & des portatifs qu'on nomme universels, où l'on peut faire toutes sortes d'opérations, quand il n'y a pas quantité de matiere. Tout fourneau a son cendrier, sa grille, son foyer, sa porte, ses regitres & son dôme. *Voyez en la description sur le mot* DISTILLATION.

FOURRAGE d'Hiver. Il y en a de cinq ou de six sortes, suivant les différens climats.

Premierement. On se sert par tout du son commun & de paille. Secondement dans les pays chauds & terres sablonneuses, on peut avoir de grosses raves. Troisiémement, dans les pays froids & terres un peu grasses, de gros navets & de gros panais; ces panais demandent une terre à froment, donnant deux coups de bêche, ou charuant avec deux charruës qui se suivent. Ces panais & navets servent aussi de nourriture au menu peuple. Quatriémement, dans les terres les plus maigres, on peut avoir du sainfoin d'Hiver, qui résiste à la gelée & à la neige.

Ne faites point pâturer vos chevaux ni vos cavales dans les bons pâturages avec vos vaches, faites-les pâturer les herbages les moins succulens, dans les landes ou les montagnes. Une bête chevaline mange plus que trois vaches, parce qu'elle ne rumine pas comme la vache & les bêtes bovines : elle digére peu, comme on le voit par ses excrémens, où l'on remarque souvent des grains d'avoine tout entiers. Les vaches & toutes les bêtes bovines au contraire, ruminent long-tems, c'est-à-dire, qu'après avoir mangé elles attirent du premier sac de l'estomac, ce qu'elles ont avalé, le mâchent longtems, & l'avalent une seconde fois : ensorte que la digestion se fait parfaitement : Et on remarque que celles qui ruminent plus longtems s'engraissent plûtôt, & donnent plus de lait & de beurre, sur quoi les Saints Peres donnent de belles raisons, pour lesquelles l'ancienne Loi défendoit d'offrir à Dieu des victimes qui ne ruminoient pas.

FOUTEAU, en Latin *Fagus*. *Voyez* HETRE.

FRA.

FRAISIER, en Latin *Fragaria*.

Description. C'est une plante dont les queuës qui sortent de la racine & qui portent des feuilles, rampent presque par terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la quinte-feuilles; mais elles sont plus grandes, & dentelées tout à l'entour: une queuë en soutient trois. Ses fleurs sont blanches à cinq feuilles d'ordinaire d'où naissent les fraises qui sont rondes ou ovales, ordinairement rouges. Ses tiges sont petites, minces & veluës; elle a quantité de racines menuës. Quelques fraisiers font les fraises blanches.

Lieu. Cette plante naît dans les bois, sur les colines & dans les hayes. Elle fleurit en Avril & Juin.

Proprietez. Toute la plante est astringente : les fraises sont bonnes aux bilieux, elles éteignent la soif, & tempérent la chaleur du corps. Si on les laves avec du vin, elles ne se corrompent pas dans l'estomac. Le vin qu'on tire des fraises enivre. L'eau distillée, sert aux Lépreux, fortifie le cœur, purge la poitrine, est bonne à l'épanchement de bile, & rafraichit le sang, la dose est trois cuillerées trois fois le jour. La décoction de la racine & de l'herbe provoque l'urine, est bonne à la rate & aux reins.

Le jus ou vin que l'on exprime des fraises est très-bon pour ôter les rougeurs & petits boutons qui viennent au visage de chaleur de foie, même pour appaiser les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie. La décoction de la racine & des feuilles de fraise, fait un vin qui sert pour faire passer la jaunisse, si on en boit quelque tems au matin, comme aussi pour provoquer les mois aux femmes, & arrêter les fleurs blanches & flux dissenteriques, si on en prend en forme de gargarisme, il conforte la gencive & les dents, & dissipe les fluxions.

Culture des Fraisiers.

Les fraisiers, tant ceux qui produisent des fraises blanches que ceux qui en produisent des rouges, se multiplient & se perpétuent de trainasses, qui sortant des vieux pieds font des racines. On observe que le nouveau plant qui vient dans les bois, réussit mieux transplanté que celui qui vient des fraisiers des jardins: on en plante, ou en planche, ou en bordures, l'une & l'autre bien préparée, amandée & labourée de quelque maniere que ce soit. Si c'est en terre séche & sablonneuse, il faut que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluyes & des arrosemens: il en est tout autrement si on en plante dans les terres fortes, grasses & presque fraiches, car les grandes humidités font pourrir les pieds. On les éloigne communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois pieds dans chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon tems de les planter est pendant le mois de Mai, & le commencement de Juin, c'est-à-dire, devant les grosses chaleurs, on en plante encore tout l'Eté dans les tems pluvieux; il est particulierement important d'en faire des pepinieres pendant le mois de Mai, & que ce soit en quelque endroit exposé au Nord, pour éviter la grande ardeur du Soleil d'Eté, on les plantes pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & lorsqu'elles sont fortifiées on les transplante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches ou des quarrez selon le besoin qu'on en peut avoir.

Leur principale culture est, premierement, de les bien arroser pendant la sécheresse; en second lieu, de laisser médiocrement des montans à chaque pied, c'est-à-dire, que trois ou quatre des plus forts doivent suffire; en troisiéme lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre fraises, qui sont les premieres venuës & les plus près du pied, & par conséquent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queuë de celles qui ont déja fleuri ou qui sont encore en fleur: rarement voit-on nouer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que la premiere qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez bien assuré d'avoir de belles fraises. On a expliqué ailleurs la maniere d'avoir des fraises hâtives : les gens curieux ont des fraises de deux couleurs; sçavoir, les rouges & les blanches; mais ils les mettent dans des planches séparées.

Les fraisiers font fort bien l'année suivante qu'ils ont été plantez, si c'est au mois de Mai qu'on les a plantez; & ne font que passablement, s'ils n'ont été plantez aussi-tôt qu'on les a retirez des bois, que dans le mois de Septembre; mais ils font merveille la deuxiéme année, & après ce tems ils ne font plus que misérablement; c'est pourquoi il est bon de les renouveller au bout de deux ou trois ans. Il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet; les premieres qui mûrissent vers la fin de Mai, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds du mur du Midi & du Levant, & les dernieres mûres sont celles qui ont été plantées le long du Nord.

La différence des fraises fait distinguer les différentes espéces de fraisiers, dont chacun n'a presque point d'autre culture que celle qu'on vient d'expliquer. Cependant pour ajoûter quelque chose de plus particulier, nous dirons qu'il y a quatre sortes de fraises : des blanches, des grosses rouges, des caprons & des petites rouges ou sauvages. Pour les dernieres, qui sont les petites, vous ne vous mettrez pas beaucoup en peine si vous êtes proche des bois où elles abondent; car les enfans des Villageois en apporteront assez, pourvû que vous leur donniez quelque peu de chose: & si vous êtes éloignez de ces petites douceurs vous vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques-unes de vos allées, sans aucun soin ni autre peine que de les planter, envoyant seulement querir du plan en tout où vous saurez qu'il y en aura, ou bien de les semer, en jettant dessus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraises avant que de les manger.

Pour les grosses fraises blanches, rouges & caprons, vous les planterez par planches, qu'être tangées à la planche, & chaque planche sera à un pied & demi l'une de l'autre. Le meilleur plant est de prendre des trainasses qu'elles font durant l'Eté, & d'en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir. Le vrai tems de les planter est dans le mois d'Août, lorsque ces trainasses sont fortes & ont pris racine par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

On aura soin de les labourer, de les sarcler & de les biner dans le tems.

Pour avoir de plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paisseau, auquel on liera doucement les montans de chaque plante avec du foarre. Cela fera qu'outre que le fruit en sera plus gros, les limaces, les crapaux, les grenouilles & les autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas : ce qu'ils feroient si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au tems qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra châtrer soigneusement, n'y en laissant aucunes que celles que vous destinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelqus nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, parce qu'elles commencent à déchoir de leur bonté & grosseur.

Il sera bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les améliorer, coupant toutes les feuilles, comme on le pratique à l'égard de l'ozeille.

Pour la terre qu'elles desirent, le sablon leur est meilleur que la terre forte; c'est pourquoi vous choisirez la partie de votre jardin la plus sablonneuse pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraises dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier: elles repousseront d'autres fleurs qui donneront des fruits dans l'arriere saison.

Moyen de garantir les Fraisiers des Vers.

Les grands ennemis de ce plant sont les lons, qui sont de gros vers blancs, qui pendant le mois de Mai & de Juin leurs mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir; il faut être soigneux dans ces tems-là de parcourir tous les jours ses fraisiers, & fouiller au pied de ceux qui commencent à se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce premier mal, passe à d'autres fraisiers & les fait pareillement mourir.

Pour faire de l'eau de Fraise.

Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserez dans cette eau, puis vous mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous y presserez un jus de citron; si le citron est fort, c'est assez d'un pour deux pintes. Le tout étant infusé pendant quelque tems, vous le passerez à la chausse, & le ferez rafraichir pour boire.

FRAIZE. Terme de venerie C'est la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil, qui est le plus proche de la tête, que nous appellons massacre.

FRAMBOISIER, en Latin *Rubus Idæus*, & la framboise *Frambasia*.

Description.

Description. C'est une espece de ronce, a laquelle on peut donner le nom d'arbrisseau, puisqu'elle croit a la hauteur de cinq a six pieds. Ses tiges sont garnies de petites épines. Ses feuilles ressemblent a celles de la ronce commune, elles sont cependant plus tendres, vertes-brunes en dessus, & blanchatres en dessous. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose. Son fruit qu'on appelle framboise est d'un bon goût, il paroit peu de tems après les fleurs, il commence à mûrir dans les premiers jours de Juillet. Sa racine se divise en plusieurs branches qui vont en serpentant.

Lieu. Cet arbrisseau se trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins.

Proprietez. Les framboises sont humectantes & rafraichissantes, elles purifient le sang, fortifie l'estomac & donnent bonne bouche. On employe ses fleurs pour les érésipeles & les inflammations des yeux. Ses feuilles sont déterfives; on s'en sert dans les gargarismes pour les maux de gorge & de gencives.

La framboise est dans une grande estime, non-seulement à cause de sa délicatesse en la mangeant; mais encore à cause de son odeur, qui cause un plaisir singulier a celui qui en approche.

Culture des Framboises.

La maniere de les cultiver ne contient en soi aucune difficulté : il vient de plant enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins.

Ils se plantent en rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & la ge d'un pied.

Ces brins de framboisiers sont mis dans ces rigoles a quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meublée, & dont on aura soin de garnir les racines, de crainte qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainsi mis, seront trois ou quatre fois tous les ans fort soigneusement labourez : pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers.

On plante les framboises en Mars dans des planches ou dans des bordures, éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Il en sort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de bordures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux, les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leurs fruits sont cueillis. La seule culture qu'on y fait, est premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, ce doit être toûjours les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venuë; en second lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

Les framboisiers, lorsqu'ils sont plantez en bonne terre, font d'un naturel a pousser beaucoup de bois, de telle maniere quelquefois qu'ils en sont étouffez. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit observer d'arracher tous les petits jets & le vieux bois qui est mort, d'autant que c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit, & que c'est celui-là aussi qu'on doit rabatre de moitié en le taillant.

Pour conserver les framboisiers des punaises.

Ce fruit, non-plus que les autres, n'est pas à couvert de tout inconvénient: il a comme les poires & les pêches des ennemis qui lui font la guerre : ceux-ci sont attaquez des tigres & des fourmis : & les framboisiers sont sujets aux punaises, qui les rendent desagréables si l'on ne sait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois si-tôt que la seve commence à se remuer; mais pour empêcher ce desordre, il faut en taillant les framboisiers au Printems, prendre de la chaux délaiée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse. Ce remède est efficace.

Pour faire de l'eau de Framboise.

Il faut prendre une livre de framboises & l'écraser dans une pinte d'eau : cependant si la framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de sucre : il n'y faut point de citron, non-plus qu'à l'eau de groiseilles; le tout fondu & incorporé vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir & le donnerez a boire.

Compote de Framboises.

Pour faire une compote de framboises, il faut prendre une demi-livre de sucre dans une petite poële a confiture ou poëlon, que vous ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit a la plume; ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de votre écumoire; & lorsque vous verrez que le sucre s'envolera comme des plumes, vous y jetterez promptement une livre de framboises bien épluchées & bien entieres; vous ôterez aussi-tôt votre poële de dessus le feu & la laisserez reposer un peu de tems, après vous remuërez tout doucement les framboises avec la poële, & leur donnerez ensuite un bouillon si vous voulez, puis vous les laisserez refroidir & les servirez ainsi. Les framboises demeureront toutes entieres, & votre compote sera fort belle & fort bonne. Pour augmenter la perfection, vous n'oublierez-pas à les bien écumer avec un papier ou une cuillere.

Pour faire la confiture de Framboises liquides.

Prenez quatre livres de framboises bien épluchées, les plus seches & les moins écrasées que vous pourrez, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez cuire a la grosse plume, vous retirerez après votre poële de dessus le feu, & vous mettrez vos quatre livres de framboises dans le sucre tout doucement de peur qu'elles ne se rompent : & comme elles sont saisies par le sucre cuit, elles ne se rompent pas si facilement, vous les remuërez un peu, & lorsqu'elles auront jetté leur substance, vous les remettrez sur le feu & vous les acheverez promptement jusqu'à ce que le sirop soit fait.

Autres confitures de Framboises.

Prenez des framboises qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en la queuë, & mettez-les dans une terrine, faites cuire du sucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve ou lieu sec un demi jour; faites-les bouillir à feu médiocre, jusqu'à ce que le sirop soit cuit a perle.

FRANC. sur le franc. C'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espece, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espece; par exemple, un poirier sur un poirier sauvage, de même aussi un pommier greffé sur un sauvageon de pommier, &c.

FRAXINELLE, en Latin *Fraxinella* ou *Dictamnus albus*.

Description. C'est une plante qui pousse des tiges velues, rougeâtres, remplies de moëlle, & de la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont rangées par paires le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille, elles sont semblables a celles du frêne, quoique plus petites, ce qui a fait donner a cette plante le nom de fraxinelle. Ses fleurs qui naissent aux sommitez des tiges, sont disposées en maniere d'épi, & composées de cinq feuilles dont la couleur est blanche, tirant sur le purpurin. Sa racine est longue, d'une odeur forte, un peu amere au goût. Il la faut choisir récente, blanche par tout, bien nourrie & bien mondée. On lui a donné le nom de *dictam blanc*.

Lieu. Cette plante croît dans les forêts, sur tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie.

Proprietez. La racine de la fraxinelle est cordiale, apéritive & alexitaire; elle fait mourir les vers, elle est bonne contre toutes sortes de venins, contre les morsures & piqueures des bêtes venimeuses. On l'employe dans la peste & dans l'épilepsie. Elle fortifie l'estomac, & est utile à ceux qui sont poussifs & qui ont courte haleine. L'eau de ses fleurs prise & tirée par le nez, sert grandement aux douleurs invétérées de la tête, causées de froideur.

FRE.

FRENE en Latin *Fraxinus*.

Description. C'est un arbre qui est grand, droit, & revêtu d'une écorce unie, cendrée & de couleur verdâtre. Il a le bois dur & blanc. Ses feuilles sont semblables a celles du laurier, quoique pointuës & un peu dentelées; un de ses rameaux semble n'être qu'une feuille, ayant les feuilles attachées deux à deux à une seule queuë comme au cormier; son fruit vient en gousse, lequel est petit, amer au goût, roussâtre, semblable aux noyaux d'amande ou à une langue d'oiseau, d'où vient qu'on l'appelle *lingua avis*.

Lieu. Cet arbre nait sur les montagnes & dans les bois; il vient mieux le long des prez, auprès des rivieres & autres lieux humides. La graine mûrit à la fin de Septembre.

Proprietez. Il est ennemi des serpens, qui ne se mettent jamais sous son ombre : le suc des feuilles est un antidote contre les morsures. Il sert aux hydropiques, & amaigrit ceux qui sont trop gras, quand on en use quelque-tems. La décoction de l'écorce diminuë la rate & l'opilation du foie. Il est bon aussi de boire dans un tasse de frêne pour les mêmes choses. Le fruit étant bû, guérit les douleurs de poitrine.

Le suc des feuilles les plus tendres du frêne bien pilées, est un souverain remède pour les animaux, contre le venin avalé; & ses feuilles mêmes après qu'elles ont été appliquées sur une partie qui auroit été atteinte de la dent d'un serpent, ou de quelqu'autre bête aussi dangereuse.

On rapporte que les serpens ont une telle antipathie pour cet arbre, qu'ils en fuient même jusqu'à l'ombrage: & l'on dit que si d'un côté l'on faisoit comme un cercle de branches ou de feuilles de frêne, & que de l'autre on allumât du feu, & qu'il y eût au milieu un serpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux passer à travers les flammes, que de traverser du côté où seroit le frêne.

On diroit aussi, pour la sûreté de l'homme contre cette maudite engence, qu'il semble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir avant que les serpens & autres bêtes pleines de venin sortissent de leurs tanieres au Printems; & qu'en Automne il ne perdit ses feuilles, qu'après que tous ces insectes se seroient retirez.

Vertus du Frêne.

On dit tant de choses admirables du frêne, que s'il y en avoit la moitié de vraies, il faudroit avoüer qu'on trouveroit dans ce seul arbre une Pharmacopée entiere. Chacun en pourra faire l'expérience.

I. Il empêche que la gangraine ne se mette dans une plaie; & elle guérit promptement, si on rape du bois de frêne dans de l'eau froide & qu'on en lave le mal plusieurs fois par jour.

II. En tems de maladie contagieuse, une cuillerée de suc de frêne bûë à jeun, met en état de ne craindre ni les fiévres pourprées, ni même la peste.

III. En cas de poison, il n'y a qu'à boire du suc de frêne, c'est un puissant antidote contre toute sorte de venin.

IV. Le suc de frêne éclaircit la vûë & la fortifie, pourvû qu'on s'en lave les yeux soir & matin.

V. Ce même suc bû le matin, guérit la douleur des reins, fortifie le cœur & abat les vapeurs.

VI. Ce suc mis chaud dans les oreilles, guérit la dureté d'oreilles, la surdité qui n'est pas invétérée, & les maux intérieurs d'oreille.

VII. Le suc de frêne bû le matin, guérit les maux de la rate, les pulmoniques, les hidropiques, ceux qui sont attaquez des fiévres malignes, de la petite vérole & de la peste.

VIII. Dans les grandes douleurs de tête il faut se mettre sur le front un linge trempé dans ce suc après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de vin.

IX. Pour les chancres naissans, il y faut seulement appliquer un linge bien doux, & trempé dans le suc tiéde de frêne. Cela arrête le progrez du mal & fond les duretez.

Culture du Frêne.

Quoiqu'on ne voie guere un Pere de Famille s'appliquer à élever beaucoup de frênes, comme une chose qu'il s'imagine indigne de ses soins, cependant la connoissance de tout ce qui croît à la campagne lui étant necessaire, il me permettra bien que je parle ici de cet arbre

le

le plus succinctement qu'il me sera possible. Le frêne se plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le genie de ce bois est de donner une belle & haute tige, lorsque naturellement ou par le soin des hommes, il se trouve dans une terre qui lui convient; s'il arrive qu'on en veuille planter, on fera des trous suffisamment larges, dans lesquels on les mettra après avoir recouvert doucement leurs racines, puis on le laisse venir.

Mais enfin, si cet arbre n'est pas estimé par son bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un souverain remede contre le venin des serpens; cette sorte de bois s'éleve de racines, & son plant se tire des rejettons enracinez que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement.

FREOUER. C'est une marque que le cerf fait au bois, quand il touche de sa tête, pour détacher & ôter cette peau veluë qui la couvre. Celui qui apporte le premier freouer a l'assemblée où est le Roi & en laisse courre le cerf, mérite un présent du Roi; savoir un cheval a un Gentilhomme de la venerie, & un habit a un valet de limier. Ce qui s'est observé de tout tems.

FRETIN. C'est un terme qui signifie toutes les branches qui sont inutiles, parce qu'elles sont petites, menuës, chifonnées, & quelquefois ulcées de vieillesse; il faut a la taille ôter tout le fretin.

F R I.

FRICASSÉE *d'oiseau ou autre viande à la sauce rousse.* Prenez des poulets ou autres oiseaux, & les mettez par membres ou quartiers: si les oiseaux sont petits comme des alouettes, on se contente de fendre le ventre, & après avoir ôté ce qui est dedans, il faut battre un peu les oiseaux, & les aplatir; puis les mettre cuire dans une poële avec du beurre à demi roux; lorsqu'ils seront cuits suffisamment d'un côté retournez-les de l'autre, & étant cuits, il faut ôter ce qui reste de graisse, puis mettez dans la poële avec la fricassé, du sel, du verjus, un peu d'écorce d'orange, quelques feuilles de laurier, & faites leur prendre un petit bouillon ensemble, puis mettez-les dans un plat & rapez par dessus un peu de croute de pain, & de muscade: on peut ajouter à cette sauce un jus de citron ou d'orange, & y mettre du persil hâché grossierement.

FRICHE. Ce terme signifie une terre inculte, c'est une friche, cette terre est en friche, de-là vient le mot de défricher.

FRITILLAIRE, en Latin *Fritillaria.*

Description. Elle a la racine bulbeuse, blanche, solide, sans aucune tunique qui la sépare, la tige haute d'un pied, ses feuilles ressemblantes à celles du salsifix, la fleur en clochette comme une tulipe, courbée en bas, mais variée comme le plumage d'un coq-d'inde, d'où elle a tiré le nom de *Meleagris.* La semence aproche de celle des tulipes.

La fritillaire est encore appellée narcisse chapronné, du nom de celui qui l'a trouvée; d'autres la nomment lys marbré, & d'autres Malagride, qui veut dire poule d'Afrique, parce qu'elle est tachée comme cet animal.

Du haut de sa tige il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs, en forme d'échiquier: mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtez blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte j'usqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur il s'élve de petits filets entre six petits brins jaunes qui semblent couverts de poussiere.

Lieu. On la trouve en des lieux plains & herbeux, dans des bocages, comme a Genas, à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orleans, dans des prairies le long de la riviere de Loire, comme aussi en Poitou & en Xaintonge: on la cultive dans les Jardins des curieux, où l'on en voit de diversement colorées & variées, plus pour le plaisir de la vûë que pour l'usage.

Proprietez. Clusius avouë qu'il n'en fait aucune en Medecine.

Culture de la Fritillaire.

La fritillaire est plus surement dans des grands pots que dans les planches, elle ne veut pas trop de Soleil, elle veut une bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de trois doigts; & on la leve au mois de Septembre.

FRITURE. Terme de cuisine. C'est un mets que l'on a apprêté avec de l'huile ou du Beurre dans la poële. On peut aussi se servir de lard ou de sain-doux. On sert en friture du poisson, des légumes & même de la viande. Pour rendre la friture bonne, il faut que le beurre ou l'huile soient bien chauds, autrement la friture est molasse & n'a point de couleur.

F R O.

FROID. *Secret infaillible pour se garantir du froid pendant l'Hiver, & du chaud pendant l'Eté. Aussi bien que pour se préserver de toutes les vermines qui incommodent les hommes, comme poux, puces & punaises, &c.* Il faut avoir une peau de loup tannée que vous mettrez entre les draps & la couverture: pendant l'Hiver, il faut que le poil soit du côté de la chair, & pendant l'Eté il faut que ce soit la peau.

Pour faire que les pieds & les mains ne soient offensés du froid.

Il faut s'oindre les pieds & les mains de graisse de renard.

FROMAGE. Les fromages se font avec le lait qu'on fait coaguler ou cailler comme on le dira dans la suite. On distingue diverses sortes de fromages. Il y a des *fromages mous*, des *fromages secs*, des *fromages durs*, des *fromages écremez*, ou *Alepie.*

Pour avoir d'excellens fromages, il faut non-seulement que le lait soit bon, mais aussi que la présure soit bien accommodée.

Pour faire de bons fromages.

Il faut prendre le lait tout chaud venant de la vache, & le couler, puis après mettre la présure dedans en remuant le lait quelque-tems avec une grande cuillere. Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuillere a écrémer, & on le met dans des éclisses, formes ou chasserons, ainsi qu'on les appelle en quelques Païs, pour l'y laisser égouter son petit lait, d'où on le tire suivant que l'on veut qu'il soit plus ou moins égouté.

Pour les fromages qu'on appelle commun, ce sont ceux dans lesquels on met de la présure après en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer *fromage de menage*; la coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'a celui des fromages qui se forment avec le lait tout chaud, à cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige a se repandre de tous côtez. Ces fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les saler: ensuite on les fait secher, & par ce moien on les conserve pour l'Hiver.

Pour faire des Fromages de garde qui soient excellens.

Il faut lorsque le lait est encore chaud, y jetter de la présure delaïée, & quand il est pris le dresser dans des formes ou chasserons, & lorsque ces fromages seront bien égoutez, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis on les retournera pour les saler de l'autre côté, les laissant reposer dans les chasserons jusqu'à ce qu'ils soient durs, après on les mettra secher a l'air dans une chassiere pour les affermir, puis on les serrera jusqu'a ce qu'on veuille les faire affiner; & si le lait dont on voudra faire les fromages étoit froid, on le mettroit sur la cendre chaude pour y observer après ce qui vient d'être dit pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages ci-dessus on prend le lait sans ôter la crême: on ne dresse ceux-ci qu'après avoir été écremés, pratiquant au reste pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enseigné qu'il falloit faire pour ces premiers.

Pour faire des Fromages prompts à manger.

Quelquefois une occasion survient qu'on n'a point de fromage pour servir a ses amis, & qu'on souhaiteroit bien avoir, il ne sera pas difficile de se contenter la-dessus; du jour au lendemain vous serez pleinement satisfait, si vous faites ce qu'on vous dira.

Prenez a midi la crême du lait qui a été tirée le matin avec autant de lait tout chaud; mêlez les ensemble, & mettez-y un peu de présure que vous délaierez avec de l'eau salée, jettez-la dedans ce lait, & remuez-le tout ensemble, & le laissez reposer une heure: après cela mettez-le dans ces formes, & ne les gardez que vingt quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez un excellent fromage & digne d'être présenté a une compagnie.

Le Printems est la saison la plus propre pour faire ces sortes de fromages.

OBSERVATIONS. Il y a des vaches qui donnent du lait si gras qu'on ne peut presque en faire du fromage sans qu'on l'écréme un peu, & il est facile de connoitre ce lait aux signes qu'il en donne; & d'abord qu'on s'en sera aperçû, on se mettra en devoir d'en ôter la crême avec la cuillere du pot, après cela les fromages se formeront très-bien.

Pour affiner les Fromages.

Lorsqu'on juge qu'ils sont assez secs, on les enferme dans un endroit où les animaux qui leur sont nuisibles ne peuvent point approcher jusqu'a ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réussir, est de les tremper dans de l'eau salée & de les envelopper dans des feuilles d'orme ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaisseau afin qu'ils se communiquent leur humidité.

Autre moien. Entourez vos fromages de foarre d'avoine & mettez les dans des armoires a la cave, sur des tablettes sans qu'ils se touchent, vous en aurez de la satisfaction.

FROMENT, en Latin *Triticum.* Ce grain est généralement connu de toute la terre. C'est pourquoi il seroit fort inutile d'en faire une particuliere description, aussi-bien que d'en écrire toutes les sortes.

Lieu. Il croit en tous les bons terroirs.

Proprietez. Le froment mâché & appliqué sur les morsures des chiens, empêche le progrez du venin par sa force attractive; étant appliqué sur les nefs coupez il sert a les consolider, aussi bien que les autres plaies. Il entre a cause de cela dans le baume d'un Prêtre Espagnol, décrit par *Aquapendente.* Si on le fait cuire dans du bon vinaigre, & qu'on l'applique sur les mammelles, il les fait désenfler. Le levain est bon & fort attractif, on s'en sert au vesicatoires, avec des cantharides.

Galien dit que le froment appliqué comme un médicament, est chaud au premier dégré, & néanmoins il n'a aucune aparence manifeste de dessécher & de rafraichir, puisqu'il tient de l'opilatif & du visqueux.

L'amidon qu'on en fait est plus froid & plus dessicatif que le froment seul; les emplâtres faits de pain sont plus resolutifs que ceux qu'on fait de froment pur, principalement si le pain est salé & levé, car le levain attire & resout les humeurs qui sont au fond de la partie offensée. Il écrit ailleurs que le froment mangé est de difficile digestion, qu'il engendre les ventositez, qu'il cause des douleurs d'estomac, & qu'il remplit la tête de vapeurs & de fumées. Mais selon Schroder, le froment échauffe modérément, il amolit, il mûrit & discute. Son usage interne est pour la nourriture, qui est bonne, mais il incrasse & obstruë.

Exterieurement on se sert de sa farine, ou en cataplâmes pour amolir les tumeurs & pour appaiser les inflammations & fluxions des yeux: ou en l'appliquant seche, pour adoucir les érésipeles, & les douleurs des goutes.

La pure farine de froment réduite en bouillie, est la nourriture la plus naturelle aux enfans après le lait de leur mere, & réduite en pain le meilleur aliment de l'homme.

La

Le Son mêlé avec du vinaigre & appliqué sur le mal de saint Mein le guérit, & appaise aussi toutes sortes d'inflammations. Son levain avec un peu de sel fait mûrir les apostumes, & les froncles. L'amidon cuit en bouillie apaise les douleurs de ventre, & arrête la dissentérie, trois cuillerées de col de farine de froment à demi cuite, & avalée tiéde, arrête le crachement de sang.

Culture du Froment.

Il est bon de semer le froment dans une terre dont le tempérament soit humide, & toûjours après qu'il est tombé un peu de pluie; car il n'est point sujet à pourrir.

Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvénient qui ne lui est pas moins préjudiciable, & qui est de se convertir en yvraye.

Ce changement de nature ne lui arrive que lorsque les années sont extrémement moles; & j'ai vû par expérience, prendre de l'yvraye pour le semer, & l'année suivant aïant été extrémement seche, il fut changé en beau & bon froment.

Il y a encore une chose à craindre pour le froment, qui est la *Nielle* ou la *Bruine*, comme on dit en Bourgogne, ce qui est bien pire que l'yvraye: car celui-ci si on ne le mange pas il sert en partie de nourriture à la volaille: mais celui-là est une espece de charbon, en quoi le grain s'est converti, qui ôte non-seulement l'abondance du blé, mais encore qui en rend la forme extrémement noire, si l'on ne prend le soin de laver le blé avant que de le mettre au moulin.

Le tems auquel les fromens sont susceptibles de nielle ou de bruine, c'est sur la fin du mois de Mai, & jusqu'à ce qu'ils soient presque moissonnez. Cette nielle n'est autre chose qu'une matiere grasse qui sort de la terre, & qui montant en l'air se forme en exhalaisons, qui ne causent pour l'ordinaire les désastres que nous ressentons, que dans l'Eté, qui est la saison où l'air est calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaisons, qui produisent cette nielle ou cette bruine dont nous parlons, de la maniére que voici.

Ces exhalaisons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il est nécessaire pour faire qu'elles montent assez haut, l'expérience a fait jusqu'ici découvrir que ces effets de la nature les séparent les uns des autres de telle maniére que les vapeurs qui ne sont composées que de parties subtiles, se dégagent toûjours fort aisément: au lieu que les exhalaisons en contenant en soi des matieres qui les embarassent davantages, & qui les empêchent par conséquent de s'élever si haut, ne voltigent jamais que dans la région de l'air la plus prochaine de la terre; d'où il s'en suit que si l'air vient à se refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaisons étant d'une nature à ne pouvoir subsister dans le mouvement; mais au contraire tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de fondre les unes sur les autres, & de former par ce moien un brouillard, qui bien souvent venant à se changer en une liqueur onctueuse, tombe sur les blés, qui en sont tout brulez par les ardeurs du Soleil, qui échaufent cette liqueur de telle sorte, que pour ainsi dire elle rôti tous les grains de blés qu'elle rencontre; ce qui fait la désolation du Labouteur: tout ce désastre se produisant ainsi, tandis que les vapeurs sont encore assez agitées pour rester dans leur même figure.

Voila ce que c'est que la *Nielle* ou *Brume*, comme on voudra dire: & la maniére dont elle se forme, & comme elle cause les facheux dégâts, qui la suivent ordinairement. *Voiez* B L É.

FROMENT d'Inde. C'est une plante dont on distingue plusieurs especes qui ne different que par la couleur des épis, dont les uns sont jaunes, les autres noirs, & quelques autres blanchâtres.

Description du Froment d'Inde. Il a la tige d'un Roseau remplie de mouëlle. Son fruit est un épi en forme de raisin long d'un pan, aïant ses grains serrez de tous côtez, unis, ronds comme des poids rangez en ligne droite.

Lieu. Il croit dans les Indes Occidentales en peu de jours, & se moissonne quatre mois après.

Propriétez. La farine en est blanche, & on en fait de fort beau pain, mais plus gros & plus visqueux que celui de froment: ainsi il est plus opilatif. Les païsans en font de la bouillie avec du beurre & du fromage, qui est assez agréable, quoique pesante à l'estomac.

La farine est excellente pour les emplâtres qui mûrissent. Le suc des feuilles vertes est bon pour les inflammations & érésipeles.

FRONCLES. Toutes les duretez se guérissent par les arroches ou bonnes-dames: cet herbe cuite ou cruë appliquée guérit les *froncles* & toutes les duretez.

Les feuilles d'orvale ou de Toute-Bonne détrempées dans du vinaigre, & appliquées seules ou avec du miel, resolvent les froncles.

Les feuilles de l'horminon sauvage détrempées dans du vinaigre & apliquées toutes seules ou avec du miel, resolvent toutes sortes de froncles.

FRONTAUX. Les grandes inquietudes que les maux de tête causent ordinairement aux fébricitans, ont donné lieu à l'invention des frontaux, dont il seroit fort difficile de supprimer l'usage. Car quoi qu'on ne puisse pas toujours appaiser les douleurs de tête par la seule application des frontaux, si on n'arrête les vapeurs qui causent ces maux; ces applications néanmoins n'y sont pas inutiles, car en fortifiant le cerveau, elles servent à résoudre, à faire transpirer, ou rabatire les vapeurs élevées, à temperer l'ardeur & à en émousser la pointe.

I. On prépare quelquefois des frontaux avec des médicamens secs, comme sont les roses, les fleurs de sureau, ou de nenufar, les santaux & la coriandre pilez, la betoine, la marjolaine, ou la lavande incisées, les noyaux de Péchets ou d'abricots écrasez, &c. qu'on étend, qu'on applatit, & qu'on enferme dans un linge fin de l'épaisseur d'un demi travers de doigt; ensorte qu'il puisse couvrir tout le front & les temples sur lesquels on les applique, les aiant arrosez avec un peu d'eau rose, ou de vinaigre rosat.

II. On se contente aussi quelquefois d'appliquer sur le front & sur les temples des linges humectez avec de l'eau rose, ou du vinaigre rosat, ou de sureau. On y aplique aussi quelquefois les feuilles vertes de nenufar, de courge, de laituë, de pourpier, ou de vigne, & sur tout dans les maux de tête qui accompagnent les fiévres ardentes. Mais on satisfait mieux à toutes les intentions pour lesquelles on prépare les frontaux, si l'on y employe les conserves des fleurs, les extraits, les semences, les onguens, les poudres, & les autres matiéres propres, & si aiant fait de ces choses une pâte, & l'aiant étenduë & enfermée dans un linge fin, on l'applique sur le front & sur les temples, & si on l'y laisse quelque-tems; car parce moien la vertu des médicamens est mieux unie & concentrée, & plus en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y réussir on peut les préparer ainsi.

III. Prenez de la conserve de roses rouges, & de nenufar, de chacune six gros, de semence de pavot blanc écrasée, de poudre de trois santaux, & d'onguent de peuplier, de chacun un gros mêlez tout ensemble pour en composer un frontal qu'on apliquera fraichement sur le front & les temples.

IV. Prenez des conserves de violettes, de roses, & de nenufar, de de chacune demi once, de poudre de trois santaux & de coriandre, de noïaux de pêches bien pilez & de l'extrait un peu liquide d'opium, de chacun un gros. Mêlez tout ensemble pour en composer un frontal.

V. On se contente aussi quelquefois d'appliquer sur le front & sur les temples un liniment composé avec parties égales d'onguent populeum, & d'extrait liquide d'opium, ou de faire un frontal de noïaux de pêches ou d'abricots bien pilez dans un mortier de marbre, avec environ une sixiéme partie de sel marin & autant de poudre de roses.

VI. On emploie quelquefois les frontaux pour arrêter & divertir les fluxions subtiles & acres qui tombent sur les yeux, en incorporant parties égales du bol de levant, de terre sigillée, de mastic, & de sang de dragon en poudre, avec des blancs d'œufs, & les réduisant en une pâte, que l'on étend sur des étoupes, & qu'on applique sur le front & sur les temples.

F R U.

FRUIT. C'est la production que fait un arbre ou une plante tant pour la multiplication de son espece que pour la nourriture de l'homme; le fruit du poirier est la poire, le fruit du pêcher est la pêche, le fruit du fraisier est la fraise, le fruit du chêne est le gland, le fruit du noisettier est la noisette, le fruit du marronier d'Inde est le marron, le fruit du châtaignier est la châtaigne.

Des Fruits qui sont à manger.

On distingue ordinairement les fruits, en fruits à noïau & fruits à pepin, en fruits rouges, en fruits d'Eté, en fruits d'Automne, & en fruits d'Hiver.

Les fruits à noïau, sont les prunes, les cerises, les pêches, & les abricots. Les fruits à pepin sont les poires & les pommes. Les fruits rouges sont les cerises, les framboises, les groseilles. Les fruits d'Eté sont ceux qui viennent & qu'on mange en Eté. Les fruits d'Automne sont ceux qui viennent & qu'on mange en Automne. Les fruits d'Hiver sont ceux qui viennent en Automne, mais qu'on ne mange qu'en Hiver.

Les meilleurs fruits & ceux qui sont plus en estime, pour les poires, ce sont les bons chrétiens d'Eté & d'Hiver, le Muscat hâtif gros & petit, le portail, l'amadote, les bergamotes d'Automne & d'Hiver, le saint lezin, le double fleur, le besideri, les beurrez de deux sortes, les messire-jean gris & doré, le figué, le rille, les mouil-bouches, la cuisse-madame, les oignons musquez, le rouville, les oranges de diverses sortes, le caillou rosat d'Hiver, le roland, la verte longue, les rousselets, la virgouleuse, &c.

Mais après tout il faut greffer & avoir des bons chrétiens d'Hiver, dix fois autant que d'autres arbres; parce qu'outre que ce sont les meilleur fruits de tous sans contestation, c'est qu'ils sont bons dès que vous les cueillez & qu'ils se conservent mieux qu'aucun autre jusqu'aux nounouvelles, & l'emportent par dessus tous les autres fruits pour leur bonté, beauté, & grosseur si prodigieuse, qu'un homme de mérite m'a mandé autrefois de Paris, qu'il en avoit dépouillé de trente deux onces de pésanteur, sur ce que je lui avoit écrit que j'en avois eu de dix-sept onces de poids.

Et j'en ai découvert la raison, c'est qu'il avoit ses arbres au pied des couches à melons, & cet amandement & l'arrosement fréquent qu'on leur donne, faisoit sans doute cet effet extraordinaire à ces poires. Et cette derniere remarque fait voir en quelque façon la vérité de l'Axiome de la Philosophie, qui dit, que le chaud & l'humide sont les principes de la génération.

Il y en a qui estiment que les fruits greffez sur coignassiers sont plus rudes & agrestes au goût que ceux-ci qui sont greffez sur franc; je crois que cela est vrai, mais il portent leur indemnité par la grosseur, couleur & beauté de leurs fruits sur les autres.

Pour avoir de tous ces beaux fruits il faut qu'ils soient greffez chacun selon son espece.

Entre ces fruits il y en a quatre provinciaux; savoir, le bon chrétien qui vient de la Touraine, l'amadote de la Bourgogne, le portail du Poitou, & le s. lezin de l'Anjou.

Pour les belles pommes, ce sont les reinettes grosses de plusieurs sortes, les courts-pendus, les calvis rouges & blancs, l'apis gros & petit, les fenouilles, les passes-pommes, &c.

Il faut que ces fruits soient greffez sur des paradis, pour être tavissans.

Les plus estimez entre les pêches & les pavis, ce sont les alberges, les pêches persiques, celles de Pau & de Narbonne, les violettes, les brignons musquez, l'admirable, la madelaine, la belchevreuse, les gros pavis, les melioitons, ou mircotons, &c.

Pour

Pour les Prunes, ce sont la Mirabelle, les Prunes de sainte Catherine, les Imperiales, les Isle-vertes, les Altersses ou de Monsieur, les d'Andilli rouges & blanches, les Damas noirs, Sucrés, rouges & blancs, &c.

Il faut les greffer sur des Damas noirs.

Moien d'avoir de beaux fruits.

La beauté des fruits consiste dans leur grosseur & dans leur coloris.

S'il y a trop de fruits sur un arbre, il faut en retrancher une partie, & par ce moien on procure aux autres une grosseur considerable. Pour y réüssir il faut attendre que tous les fruits de l'arbre aient aquis une certaine grosseur, afin de pouvoir juger de ceux qu'on doit conserver preferablement aux autres. Ce sont les plus defectueux & les moins gros qu'on retranche. Cette opération se fait ordinairement dans le mois de Juin. Vers ce tems-là on coupe avec des ciseaux par le milieu la queuë des fruits qu'on juge à propos de retrancher, & on laisse a chacun assez de place pour s'étendre a mesure qu'il grossit.

On doit excepter de cette regle générale les Abricots que l'on décharge avant le mois de Juin, parce qu'ils sont plus avancez, on les abat en les poussant seulement avec le doigt, ce qu'on observe à l'égard des Pêches. Pour ce qui est des Poires, cette opération ne doit être gueres appliquée qu'a elles d'Automne & d'Hiver.

On procurera un beau coloris aux fruits en ôtant les feuilles qui empechent les raions du Soleil de fraper dessus. On ne doit prendre ce soin que peu de tems avant leur maturité, & ne le faire qu'a deux ou trois reprises pendant cinq ou six jours.

Du tems & de la maniére de cueillir ces fruits.

Les fruits d'Eté ne doivent se cueillir que quand ils sont parfaitement mûrs; mais aussi quand ils le sont trop, ils sont sujets a mollir ou a cotonner. On connoit leur maturité à un beau coloris, & à un jaune doré qui paroit sur leur peau. Les fruits d'Automne se cueillent au mois de Septembre ou au commencement d'Octobre. On laisse sur l'arbre les fruits d'Hiver jusqu'à la fin d'Octobre, & quand on les veut cueillir, on le fait pendant un beau tems.

On cueille les Pêches & les Abricots quand ils sont dans leur maturité. On connoit qu'ils sont mûrs en les maniant doucement près de la queuë, & pour peu que ces fruits obéïssent sous le pouce, on ne doit pas manquer de les cueillir. On peut observer la même chose à l'égard des Prunes, mais il faut avoir soin de ne les pas defleurir.

Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la saison.

Porta enseigne que pour faire naître des fruits ou des fleurs avant la saison, il n'y a qu'a choisir la fleur que vous aimerez le mieux, car ce qui convient à l'une, convient à toutes; si c'est une Rose que vous voulez avoir avant le tems, prenez le bouton, & plantez-le dans des pots de terre avec de la terre bien deliée, passée par le crible, engraissée de bon fumier; & lorsqu'elle sera comme toute détrempée, vous l'entretiendrez en l'arrosant deux fois par jour d'eau chaude. Si l'air est agiré du vent, ou si le tems est pluvieux, vous tiendrez ce pot à couvert en la maison: vous ne le laisserez point à l'air pendant la nuit. Lorsque les gelées & les pluies froides de l'Hiver auront cessé, que l'air commencera à se mettre au beau, & que le tems sera doux, exposez-le au Soleil si l'abri & la temperature du jour est bonne. Lorsqu'on sera parvenu jusques en ce tems-là, qu'on aura atteint le Printems, & que le bouton commencera à germer, il le faut arroser d'eau un peu plus chaude; car il veut être souvent & doucement arrosé, & ainsi vous aurez la premiére entre les fleurs du Printems, celle qui toutefois étoit la derniere. Davantage il faut prendre garde, quand l'Hiver est temperé & que les pluies sont douces, que le germe ne s'avance trop tôt, & avant la saison.

Pour rendre les fruits précoces & délicieux.

On dit que pour accelerer la maturité des fruits & pour les rendre plus agréables au goût, il suffit de percer le tronc de l'arbre, & d'insérer dans le trou une cheville d'un bois dont l'arbre excelle en chaleur, tels sont le Terebinthe, le Lentisque, le Gajac, le Geniévre, &c. un Meurier en devient plus fécond, & les Meures en sont meilleures. D'ailleurs leur prématurité extraordinaire fait beaucoup de plaisir, & les Jardiniers y trouveront du profit.

Moien pour conserver les fruits.

On conserve les Raisins en les mettant dans des cendres de sarment bien seches & bien pures: il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leurs maturitez. On peut encore les garder dans des caisses environnez de poussiere de paille d'Avoine. Quelque-uns les mettent dans la Cire fonduë. Cela sert aussi pour conserver toute sorte de fruit.

Autre moien de conserver les fruits.

Préparez du sable de riviere, faites-le bien secher au grenier; puis faites cueillir le Raisin, ou autre fruit, quand le Soleil donne dessus; car il faut qu'il soit sec, vous ferez ensuite un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais, puis vous rangerez le fruit dessus, vous jetterez du sable dessus le fruit, vous continuerez de faire de même de lit en lit: puis votre caisse, ou autre vaisseau de bois étant rempli, fermez-le bien, de peur qu'il n'y entre aucun air, & mettez-le en lieu sec sans le remuer. Il faut que le Raisin ne soit pas tout à fait mûr, mais tant soit peu verd, comme de huit jours devant sa maturité; le Raisin se garde jusqu'au nouveau: l'on peut faire le même pour les Poires, Prunes, Cerises, Pommes, Groseilles, Pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre, ou paille d'Avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'Avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut; d'autres mettent du Millet en la place du sable; pour plus de sureté l'on peut tremper la queuë du Raisin ou autre fruit avec de la Cire fonduë.

Pour conserver les fruits à noiaux, même les Figues.

Par M. Lemeri. Aiez un pot de terre & l'emplissez moitié Miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battuë ensemble auparavant; vous y mettrez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot, lorsque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraiche.

FRUITS SECS. *Cerises.* Sous le nom de *Cerises* nous comprenons les Guignes & les Griotres; pour les faire secher, prenez celles que vous voudrez, laissez-y les queuës & les noyaux; rangez-les sur des claies, & mettez-les au four, observez qu'il soit un peu chaud, c'est-à-dire que ce soit après que le pain en est tiré; cela fait tournez-les, changez-les de place, afin qu'elles soient seches comme il faut; mettez-les une seconde fois au four, & vous continuerez jusqu'à ce que vous voïés qu'elles soient seches, puis vous les serrerez après qu'elles seront refroidies.

Les Prunes se mangent aussi seches, & pour réüssir à les rendre telles, il faut observer qu'elles doivent être tellement mûres qu'elles tombent presque d'elles-mêmes de dessus les arbres. On saura aussi que toutes Prunes qui se servent cruës, sont bonnes à faire des Pruneaux, mais sur tout les Roches Courbons, les Imperiales, les Dattes, les Saintes Catherines, les Diaprées, les Perdrigons, les Prunes de Cipre, les Brignolles, les Mirabelles, & les Damas de toutes sortes; toutes ces Prunes seront sechées & mises au four comme les Cerises.

Les Pêches. La chair dont naturellement sont composées les Pêches, est si bonne qu'on ne s'avise gueres d'en serrer; cependant pour ne point manquer de provisions de toutes sortes, on ne laisse pas que d'en accommoder de cette manière.

On y réüssit en cueillant des Pêches à l'arbre; car celles qui tombent, outre qu'elles sont trop mûres, c'est qu'elles sont encore sujettes en tombant de se meurtir, ce qui les empécheroit de secher comme il faut, & elles deviendroient par-là desagréables au goût.

Cela observé, & avant que d'en ôter les noiaux, vous les mettrez au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec un couteau; cela fait & les noïaux ôtez, vous les applatissez sur une table, puis vous les remettez au four; & lorsque vous jugerez qu'elles seront assez cuites vous les tirerez, & les applatirez encore, puis vous les laisserez dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Les Abricots sont les premiers fruits qui se presentent à secher, & voici comme on le fait. On en prend qu'on cueille à l'arbre lorsqu'ils sont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les Pêches pour leur ôter les noïaux, on se contente de les repousser par l'endroit de la queuë par où ils sortiront. Les Abricots étant ainsi entiers on les applatit seulement sans les ouvrir & on les fait secher comme les Pêches.

Autre maniére. Prenez des Abricots, mettez-gros comme un pois de Sucre à la place du noïau, emplissez en une terrine, à laquelle vous ferez-un couvercle de pâte, mettez-la au four lorsque le pain a pris couleur, laissez cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit refroidi, cela fait, mettez-les sur les ardoises, & quand les Abricots seront assez secs, poudrez-les de Sucre lorsqu'ils sont encore chauds, puis deux jours après qu'ils auront été sechés, fermez-les.

Les Poires ont leur merite assez bien établi sans qu'il soit besoin que j'en dise rien de plus; c'est le fruit, comme tout le monde sait, dont il y a un plus grand nombre d'especes: on les seche aussi au four. Pour les rendre excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les péle, après quoi on les fait secher au four comme les autres fruits ci-dessus; ou bien sans qu'il soit besoin de les couper on les péle entieres, observant d'y laisser les queuës, puis on les met bouillir dans quelque vaisseau avec de l'eau, se servant de leurs peaux pour lors, pour les tremper dans leur jus: cela fait on les tire, puis on les met au four sur de clayes & de la même maniére que j'ai dit qu'il falloit secher les Prunes.

Les Pommes, a difference des Poires se sechent sans péler en les coupant par la moitié, & leur ôtant seulement le trognon; & pour les faire bonnes, on en fait bouillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on destinera pour secher comme on fait les Poires.

Les Raisins sont agréables au manger lorsqu'ils sont secs, & pour cela on se sert de toutes les sortes; mais les meilleurs sont les Muscats: on les met au four sur une claye pour les faire secher, prenant garde que la chaleur n'en soit point trop âpre, & observant de les tourner de tems en tems, afin qu'ils sechent par tout également.

On fait encore secher des Pois vers, des Champignons, des Morilles, & des Mousserons enfilant les derniers & les mettant dans un four dont la chaleur soit moienne.

Se mettre à fruit. Ce terme se dit d'un arbre qui après avoir été fort long tems sans faire de fruit, commence enfin d'en avoir. On dit de certains arbres par exemple de Robine sur franc, des Bourdons sur franc, &c. qu'ils sont très-difficiles à mettre à fruit. On dit d'autres arbres qu'ils se mettent aisément à fruit, par exemple, le Beurré, les Oranges d'Eté, &c. on connoit au fruit à noïau qu'ils sont noüez, quand la petite aiguille du milieu s'alonge plus que les feuilles de la fleur. On connoît que le Melon noüe & s'arrête, quand au sortir de la fleur il s'éclaircit un peu près de la queuë, il en est de même du Concombre, de la Citrouille, &c. on connoît que la Poire noüe, quand au sortir de la fleur elle paroit toute formée.

Le fruit est mûr, c'est-à-dire, bon à manger; & si on ne le prend en ce tems là on dit qu'il se passe, c'est-à-dire, il devient mou ou pourri. Ainsi une Poire molle s'appelle une Poire passée; il devient aussi insipide, c'est pourquoi on dit, qu'une Pêche trop mûre est insipide, & qu'elle est passée, &c.

FRUITERIE. C'est la chambre, ou la Serre dans laquelle on met le fruit pour le garder, & sur tout l'Hiver contre le froid.

De la fruiterie. La fruiterie, ou Serre doit être une chambre ou un lieu plus ou moins grand selon le besoin qu'on en a. Il doit y avoir une table qui occupe le milieu de la place, & cette commodité est necessaire pour dresser les corbeilles qu'on veut servir; les murs seront garnis de tablettes bien rangées pour y placer les fruits avec des étiquettes volantes, qui marquent les especes, & leur maturité par raport à la suite des mois. Les Bergamotes en un endroit, les Virgouleuses en un autre, & ainsi des autres. Il faut mettre à la vûë ceux qui sont en maturité, & aux plus hautes ceux qui ne mûriront qu'après; pour les descendre quand les autres sont passez.

Voici les conditions que doit avoir une Fruiterie pour être bonne.

I. Elle doit être impenetrable a la gelée: le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemi mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'a jetter.

II. Cette Fruiterie doit être exposée sur tout au Midi, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord lui seroit très-pernicieuse.

III. Les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces dépais; une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée.

IV. Les fenêtres outre les panneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chassis doubles, faits de papier, & bien calfeutrez. Il faut aussi qu'il y ait une double porte pour l'entrée, ensorte que jamais dans le tems du peril, l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne sauroit avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini: je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la fruiterie, & cela par les mémes raisons que j'ai assez amplement établies dans l'Article des ORANGERS.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées, car la chose est très-difficile, on ne peut & on ne doit avoir l'esprit en repos, a moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidelle, & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire: si cette eau ne gele point, il n'y a rien a faire; mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussitôt courir au reméde.

Les froids des mois de Decembre 1670. 1675, 1676, 1678. Celui de Janvier, & Fevrier 1679, & sur tout celui de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniere reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiére; il a falu être bien soigneux & bien prévoiant, pour ne s'y pas laisser attraper, un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est ici très-necessaire: il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme, & sixiéme degré, & méme au septiéme, & huitiéme; une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit tout craindre, & ainsi dés le lendemain d'une premiére nuit facheuse, servons-nous de bons matelas ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mousse bien seche, pour y mettre nos fruits si bien a couvert, que la gelée n'y puisse atteindre; & même si nous avons une fort bonne cave, faisons-les-y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid: & en tous ces cas prenons soin de remettre ces fruits dans leur terre ordinaire, dès que le tems est radouci, & continuons d'ôter ceux qui sont mûrs, & ceux qui se gâtent: la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un après l'autre.

Aprés nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût.

V. C'est ici la cinquiéme condition: le voisinage du Foin, de la Paille, du Fumier, du Fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut que notre Serre en soit tout-à-fait éloignée; un certain goût de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble, font encore un grand desagrément; & partant il faut que non-seulement la Serre soit bien percée, mais encore assez élevée; une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure; il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est-à-dire, aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre soit la nuit, soit le jour; un air nouveau de dehors, quand il est temperé, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui qui est renfermé de longue main.

VI. Pour la sixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne sont pas propres pour faire une Serre, la cave à cause d'un goût moisi, & d'une chaleur humide, qui en sont inseparables, & font une grande disposition a la pourriture: & le grenier a cause du froid, qui peut aisément penetrer au travers de la couverture, & ainsi un rez de chaussée nous accommode très-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessous, & aux côtez.

Ajoûtez a cette sixiéme condition, que la Serre doit étre souvent visitée de celui qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être commodément placée, on n'a pas la facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop a monter, ou trop à décendre.

VII. La septiéme condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenans, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits separément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau: les Pommes encore faisant bande à part: la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf a dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune; je les veux d'ordinaire de dix-sept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en avoir aussi beaucoup d'une seule vûë.

VIII. Je veux aussi pour huitiéme condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts pour empêcher les fruits de tomber: on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est comme je la demande, & ainsi on ne s'aperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remédie pas d'abord.

IX. Cette pourriture à craindre oblige pour neuviéme condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

X. Elle oblige pour dixiéme condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple, de Mousse bien seche, ou d'environ un pouce de Sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniére de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher a ses voisins: car enfin il ne faut point souffrir que les fruits se touchent. Il est plus propre, & plus agréable de les voir rangées chacun sur leur base, c'est-à-dire, sur la partie, où est l'œil à l'oposite de la queuë, que de les voir pêle-mêle couchés sur le côté.

XI. Je demande pour derniére condition, qu'on ait grand soin de nettoier, & balaier souvent notre Serre, d'en ôter les toiles d'Araignées, d'y tenir de petits piéges contre les Rats, & les Souris, & même il n'est pas mal-à propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les Chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux domestiques.

FUI.

FUITE. C'est ce qui se connoît quand les bêtes courent, & qu'ils ouvrent le pied.

FUM.

FUMÉES. On dit en terme de Chasse, prendre les Lapins *à la fumée*, ce qui se fait avec du Soufre.

FUMÉES. Ce sont des fientes des bêtes fauves.

FUMER. Terme de Chasse. On dit: *fumer les Lapins*, ce qui signifie les prendre à la fumée.

FUMETERRE, en Latin *Fumaria*. On en distingue deux sortes, l'une qui est la commune, & une autre qu'on appelle Fumeterre jaune de montagne, en Latin *Corydalis*.

Description de la Fumeterre commune.

C'est une petite herbe semblable au Coriandre, fort tendre & fort touffuë; ses tiges sont quarrées & garnies de petites branches, & de beaucoup de feuilles molles & tendres, de couleur verte tirant sur le gris, & fort découpées. Ses fleurs sont purpurins & quelquefois blanchâtres ou rougeâtres. Sa graine est fort menuë, verte-brune. Elle ne fait qu'une racine avec peu de filamens.

Lieu. Cette plante croît dans les Blés, dans les Jardins, dans les Vignes, dans les hayes, & dans les masures. Elle fleurit en Mai, & Juin.

Proprietez. Le suc que l'on tire de l'herbe lorsqu'elle est verte, est propre a resoudre la pituite qui trouble la vûë, aussi on s'en sert dans les médicamens ophtalmiques. Le même mêlé avec de la Gomme & mis sur les paupieres, empêche le poil de revenir. La décoction bûë chasse par les urines toutes les humeurs chaudes, bilieuses, adustes & pernicieuses: Elle est aussi bonne contre la gravelle, & contre les ulceres malins & la grosse verole.

La Fumeterre est méprisée, parce qu'elle est fort commune, cependant elle a beaucoup de proprietez, & l'on peut dire à sa loüange, qu'en quelque état que l'on soit, ou sain, ou malade, elle ne peut jamais faire aucun mal. Elle guérit la gale, la demangeaison, & les dartres. Elle desopile la rate, & le foie; & purge parfaitement la bile, même celle qui est dans les veines. Il faut toutefois aider cette vertu avec un peu de Sené, ou de la Casse, ou du petit Lait. L'on peut prendre le poids de deux onces de son suc avec un verre de petit lait, ou avec une once de bonne Manne pour purger les hidropiques, ou huit onces de sa décoction, ou trois à quatre drachmes de ses feuilles en poudre.

Description de la Fumeterre jaune de montagne.

C'est une plante qui a plusieurs tiges minces, & plusieurs branches garnies de feuilles semblables à celles du Coriandre, moindre toutefois; de fleurs semblables à de petites Aloüettes; quantité de racines minces, fort longues & blanchâtres.

Lieu. Cette Fumeterre croit sur les montagnes. On se sert de l'herbe & de son suc au commencement du Printems, & de sa graine sur la fin.

Proprietez. Toute la plante, ou fraiche mangée, ou seche reduite en poudre, & prise avec du Vin pendant plusieurs jours, est singuliere a la colique, elle est propre pour attenuër & inciser les humeurs grossieres & les évacuer par l'urine, & pour cela elle est singuliere a l'hydropisie. Elle fortifie aussi les parties nobles, produit les mêmes effets que Mesué écrit de la Fumeterre commune. Aëce assure qu'elle est trés bonne pour desopiler, & fortifier le foie & l'estomac.

FUMIER. C'est la paille qui aiant servi de litiere sous les animaux domestiques & particulierement sous les Chevaux, & étant imbibée de leur pissat & de leur crotin, se trouve toute rompuë. Ce fumier devient propre pour le Jardinage; savoir, a faire des couches & des rechaufemens quand il est bien chaud, & qu'il est (comme on dit) neuf, c'est-a-dire, fraichement sorti de l'écurie, & sur tout quand il n'a servi qu'une nuit ou deux de litiere, ensorte qu'il n'est nullement pourri. Mais quand il est pourri soit pour avoir servi long-tems de litiere, ou pour avoir été emploié en couche, ou avoir été beaucoup mouillé par les pluies & les égouts, il sert pour fumer, amander & engraisser les terres; il en est de même des fumiers de Mulet.

Des differens Fumiers. Voici les noms des differens fumiers, & amendemens qu'on peut emploier pour rendre des terres fécondes; il y a le Fumier de Cheval, de Mulet, d'Ane, de Vache, de Mouton, de Volaille, de Pigeon & de Porc; la Marne, la Chaux, les Cendres, les Boües & les Lupins.

I. *Des Fumiers de Cheval, d'Ane, & de Mulet.* Ces trois fumiers sont d'un même temperament, ce n'est que feu, sur tout lorsqu'ils sont nouveaux faits & un peu humides. Et ils ne peuvent servir en cet état qu'à faire des couches pour le Jardin: ils ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne soient tout-à-fait pourris. Ils conviennent en un terroir qui est froid ou bien humide, & fort de son naturel, ils ont la vertu de l'ameublir.

Le Fumier de Cheval, étant à demi pourri, & bien entassé, fournit une chaleur plus ou moins grande, a proportion de sa qualité & suivant que les matiéres y sont plus ou moins enfoncées; car la chaleur y peut être si grande, que la main ne la peut souffrir, quoiqu'il n'y ait point de chaleur qui puisse être plus reglée & plus égale que celle du fumier, ni qui approche davantage de la chaleur naturelle. Elle est fort propre pour digerer les matiéres liquides, & pour avancer la fermentation de celles qui y ont de la disposition: on peut y faire circuler diverses matiéres, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des distillations.

II. *Du Fumier de Vache.* Les terres seches & sablonneuses s'acommodent fort bien du fumier de Vache, a cause que sa nature est d'engraisser, & de rafraichit; mais il faut observer de ne le jamais mettre dans ces terres que par un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par le trop de secheresse, puisse penetrer a travers en plus grande abondance.

III. *Du Fumier de Mouton.* On peut dire à la louange de ce Fumier, qu'il

qu'il est celui de tous les autres qui fait le mieux fertiliser les terres, parce qu'il est plus gras & a plus de sel que pas un. Il est aussi très-propre pour les terres maigres qu'il ne manque point de rendre fécondes par la substance qu'il y repand abondamment.

IV. *Du Fumier de Pigeon.* Le tempérament de ce Fumier est tellement chaud, que qui l'emploïeroit tout d'un coup sans lui laisser passer son feu, mettroit les semences qui le toucheroient en danger d'etre brûlées, on ne s'en sert aussi qu'avec précaution. Car ou on le mêle avec d'autre fumier moins brûlant, ou on ne l'emploïe qu'après avoir été bien reposé, encore n'y a-t'il que deux saisons, savoir l'Automne, & l'Hiver, pendant lesquelles on en peut amender les terres, afin que sa chaleur se trouvant temperée par les humidités qui survennent pour lors, il produise tout l'effet qu'on en peut attendre. Il est aussi très-bon dans les Chenevieres. Mais encore un coup, j'avertis de l'appliquer à propos, autrement il seroit fort dangereux qu'on ne perdît & son tems & sa semence.

V. *Du Fumier des Volailles.* Le fumier de la Volaille peut encore faire quelque amendement, approchant presque de la nature de celui de Pigeon. Je ne conseille pas de l'emploïer seul ni d'en mettre beaucoup dans une terre, car il est sujet d'engendrer une grande quantité de Moucherons qui s'attachent aux Blés quand il commencent a pousser, leur portant un préjudice notable.

VI. *Du Fumier de Cochon.* Qui voudroit se servir de ce Fumier seul n'auroit pas lieu d'en esperer grand profit, il est d'un temperament froid, d'une substance fort legere, & d'un sel fort mediocre, on ne l'emploïe aussi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il soit en bien moindre abondance.

VII. *Du Fumier des animaux aquatiques.* Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien, car nous voïons par experience, combien leur temperament froid cause de sterilité ou ils sont epanchés; c'est pour cette raison que je suis d'avis qu'on ne s'en serve point du tout.

VIII. *Des excremens des Hommes.* Il est vrai que les excremens de l'homme sont plus temperez & plus remplis de sels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en sert gueres, a moins qu'on ne leur aie donné du tems pour le reposer; encore ai-je vû du Blé contracter la premiére année cette mauvaise odeur, & celui d'après ne s'en plus ressentir a la verité, & sans cette mechante qualité cet engrais ne seroit point du tout à negliger.

IX. *De la marne.* Il seroit à souhaiter qu'il y eût partout de la marne, car c'est un amendement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en est garni, en dure plus de vingt ans, sans qu'il soit besoin d'y en remettre de nouvelle, ni de lui donner autre fumier; il y en a de plusieurs sortes, l'une est blanche, l'autre grise, & l'autre rouille, toutes également bonnes & aiant la même vertu.

La maniére d'emploïer la marne.

Cette espece d'engrais se tire comme d'une mine de terre, & est presque aussi dure que de la pierre, & pour l'avoir, on est quelquefois obligé de creuser fort profondément, on ne peut point s'en servir en cet état, car il faut avant que de l'emploier, qu'elle soit toute dissoute; & pour la rendre telle voici ce qu'il est necessaire de faire.

On tire d'abord cette marne du trone où elle est, & on la met sur un champ par petits monceaux separez, tout comme on fait du fumier, puis quelques jours après que le soleil, les pluies & le froid les ont pulverisez, on l'épanche pour être ensuite mêlée avec la terre par le moien de la charruë; mais il faut que notre prudence agisse en ce point, c'est-à dire, qu'on doit consulter le tempérament du fond qu'on veut amender, & ne lui donner de ces engrais qu'autant que son plus ou moins de chaleur le permet; car la marne est d'une chaleur extrémement brûlante, & même quelques précautions qu'on puisse prendre en cela, on ne laisse pas souvent de voir des Blés venir en petite quantité dans les terres marnées.

La premiére année cet amendement en aïant détruit une partie par sa trop grande chaleur, on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puisque c'est la nature de la marne qui le veut ainsi. Et si l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu aussi après de se bien rejouir, puisque pendant dix neuf a vingt ans on recueille dans un champ marné des Blés a foison.

X. *Des Cendres.* Les cendres de toutes les choses qui se brûlent sont un amendement qui n'est pas à rejetter; il seroit à souhaiter qu'on en eût beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

XI. *Du marc de vin.* Si l'on veut rendre une terre legere, il n'y a pas de meilleur amendement que le marc de vin, à cause qu'il tient des qualitez excellentes & des esprits subtils, dont il a plû à la nature de pourvoir à la vigne plus qu'à toute autre plante.

XII. *Des Bouës.* Il n'est pas difficile de faire amas des bouës des ruës non plus que de celles des grands-chemins; cet engrais a sa vertu particuliere. On en fait de petits monceaux qu'on laisse évaporer & secher, avant que de les emploïer à fumer les terres, & lorsqu'on l'aplique a un tempérament qui lui convient, on est sûr qu'on y reussit merveilleusement bien.

AVERTISSEMENT. Presque par tout on a coûtume de ne fumer les terres qu'après qu'elles ont eu leurs labours. Le tems de les charrier, est après le dernier labour qu'on leur a donné.

Lorsqu'on méne les fumiers aux terres, il n'est pas besoin, ce me semble, de dire qu'il les faut decharger en petits monceaux plus ou moins éloignés les uns des autres qu'on en aura a leur donner; puisque ce seroit faire des leçons qui ne peuvent paroitre que fort inutiles: on avertira seulement que quand on voudra l'épancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plûtôt, c'est-a-dire, de ne le point repandre qu'on ne soit prêt à semer la terre où on l'aura conduit, de crainte que demeurant trop long-tems, il ne vint a se dessecher par le trop grand hâle, ou bien à être lavé par les pluies, s'il en survenoit pourlors. Ce n'est pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en monceaux ou bien en fumeneaux, comme on dit en plusieurs endroits, il faut auparavant que de le couvrir de terre, le bien disperser ça & la le plus également qu'il sera possible, & ne pas se contenter pour cette operation de jetter cet engrais avec la fourche, il est a propos de ne point dédaigner de le prendre avec les doigts pour le separer l'un de l'autre, & le jetter aussi bien même sur le champ.

XIII. *De la Chaux.* Heureux sont ceux qui ont des bois & des pierres à faire la Chaux, car s'ils font par le moien de ce bois, des fours a Chaux, ils amenderont leurs terres d'une maniére qu'ils auront du Blé en abondance: Je connois un particulier digne de foi qui m'a assuré des effets prodigieux de cet engrais. En certains endroits d'Espagne & de Picardie, on s'en sert. Au reste, il faut que la Chaux soit faite prés des terres qu'on veut ensemencer à cause de la dépense qu'on seroit obligé de faire pour le transport de la Chaux. On la met dans les terres de la même façon que la marne & les fumiers qu'il faut repandre; cet amendement est semblable a celui qu'on fait avec la marne.

XIV. *Des Lupins.* Je suis certains des bons effets qu'ils font dans les plus mechantes terres, même pierreuses. J'en parlerai dans le mot de LUPINS. Cet amendement coûte très-peu, & fait de grands effets, on trouve ces Lupins, autrement ces Pois Loups dans le Dauphiné près de Lion.

F U R.

FURET. C'est un Animal assez commun en plusieurs endroits, voici la maniére de le nourrir.

Il doit être logé dans un tonneau sur de la paille fraiche qu'on lui changera tous les trois ou quatre jours. Son vivre est pour l'ordinaire du Lait de Vache tout frais tiré, qu'on lui donne deux fois le jour; savoir, une verrée au matin & une autre le soir.

Quand on ne peut avoir du Lait, il faut lui donner le matin un Oeuf cru, & le soir autant; mais il faut qu'il soit batu, c'est a-dire que le blanc, & le jaune soient mêlez ensemble.

Toutes les fois que le Furet aura chassé, vous pourrez mettre un Lapin devant lui & en arracher un œil qu'il mangera, afin de l'encourager, & lui faire mieux connoitre son Gibier.

Lorsque vous le voudrez transporter, il faut avoir un sac de toile assez grand pour le tenir de sa longueur, & mettre dans le fond une poignée de paille en long pour le coucher.

Quand vous voudrez mettre le Furet dans quelque terrier, il faut prendre garde avant qu'il entre, s'ils sont frequentez des Blereaux & Renards, de crainte qu'ils ne blessent ou tuent votre Furet; on observera pareillement de ne le mettre pas dans des rochers a cause des trous & cavernes qui s'y rencontrent; car le Furet n'en peut sortir, parce qu'il ne saute point.

F U S.

FUSAIN ou Bonnet de Prêtre, en Latin *Evonymus*.

Description. C'est un arbre de la grandeur d'un Grenadier, dont il a la feuille. Il commence à pousser au mois de Septembre, & fleurit au Printems. Sa fleur ressemble aux violettes blanches, de mauvaise odeur: Elle est mal faisante a ceux qui la sentent. Son fruit est rouge, partagé en quatre, appellé par le vulgaire *Bonnet de Prêtre;* il ressemble aux gousses de la Jngeoline. Sa graine est renfermée au dedans. Son bois est pâle comme le fruit, quoique plus leger.

Lieu. On trouve cet arbre par tout dans les haies & dans les bois. Il fleurit en Avril, & le fruit est mûr en Septembre.

Proprietez. Le fruit & la feuille du Fusain font mourir le bétail qui en mange, sur tout les Chevres, s'il ne leur survient un flux de ventre. On dit qu'une personne prenant deux ou trois grains du fruit, sera purgée par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, si on s'en lave la tête, tend les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les Poux.

Le fruit seché au four & reduit en poudre, tuë aussi les Poux. On se sert de bois de Fusain pour faire des fuseaux & des lardoires.

FUSTET. C'est un arbre dont on peut distinguer deux sortes, dont la premiére est appellée en Latin *Cotinus*, & l'autre est nommée *Sumach.*

Description de la premiére sorte de Fustet.

C'est un arbrisseau qui produit plusieurs jettons minces & rougeâtres, beaucoup de feuilles qui sont semblables a celles du Therebinthe, excepté qu'elles sont plus rondes, & plus larges, d'une odeur forte & approchant de la Galle. Il croît à la hauteur de trois, ou quatre coudées. La tige est a peu près de la grosseur d'un bras, & son bois si jaune qu'il sert à teindre le drap jaune. Il jette au bout de ses rameaux comme un amas de plumes fait en émouchets, de couleur blanche, tirant sur le roux, dans lequel on voit des gousses longuettes qui tiennent la graine.

Lieu. Cet arbrisseau croît sur le mont Apennen, & dans quelques autres lieux, comme en Hongrie & en Provence.

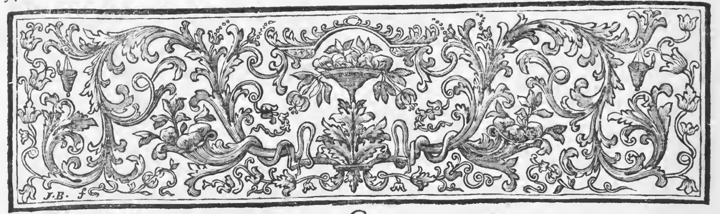
Proprietez. Le Fustet est astringent. La decoction de ses feuilles est singuliere aux ulceres de la langue, a la luette & aux defluxions du gosier, si on s'en lave la bouche; comme aussi aux ulceres des genitoires, si on s'en lave souvent.

Description de la seconde sorte de Fustet.

C'est un arbrisseau qui s'éleve environ à la hauteur de deux coudées; il jette la feuille longue, rougeâtre, dentelée al'entour. Son fruit est fait comme un raisin, dont les grains sont fort épais. Les feuilles servent à préparer les cuirs.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & le meilleur vient d'Egypte. Il fleurit en Juiller.

Proprietez. Les feuilles de cette sorte de Fustet ont la vertu de l'Acacia. Leur décoction noircit les cheveux, on le met dans les lavemens pour les dévoiemens du ventre, & on s'en sert en brevage pour le même effet. La gomme de cet arbre mise dans les dents creuses en ôte toute la douleur.



G

GAG. GAI.



AGNAGES. Terme de Venerie. Ce sont les endroits chargez de grains où les Cerfs vont faire leurs *viandis. Voyez* CERF.

GAGNER un Oeillet. C'est un terme usité parmi les curieux d'œillets Flamans & Picards, pour dire que de la semence qu'on avoit fait il en est venu quelque bel œillet nouveau.

GAI.

GAIAC, en Latin *Guaiacum.* *Description.* C'est un arbre dont le bois est dur, compacte, pesant, marbré, de couleurs variées, brune, noirâtre, rougeâtre, sans odeur, d'un goût âcre; il est couvert d'une grosse écorce resineuse, qui se separe facilement. Ses feuilles sont presque rondes. Ses fleurs disposées en ombelles, de couleur jaune-pâle. Il leur succede des fruits gros comme de petites Châtaignes, ronds, solides, bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'Orange. On fait sortir de cet arbre par incision une gomme resineuse, nette, brune, rougeâtre, luisante & transparente, friable, odorante quand on la met sur le feu, d'un goût âcre.

Lieu. Cet arbre croit aux Indes Orientales & Occidentales. On le cultive aussi en Europe; car l'on en a vû un bel arbre en Languedoc, mais il n'y jette point de gomme comme il fait aux indes, & son bois ne doit pas avoir tant de vertu.

Proprietez. L'écorce & la gomme de gaiac sont diaphoretiques, dessicatifs, aperitifs, propres pour les rhumatismes, pour la verole, pour la goute sciatique. On emploïe le bois de gaiac rapé dans les décoctions sudorifiques. On fait prendre la gomme de gaiac pulverisée depuis huit grains jusqu'à deux dragmes, & infusée dans un petit verre de vin blanc.

Huile & esprit de Gaiac.

Cette operation est une separation des parties liquides du gaiac, d'avec sa partie terrestre.

Prenez du bois de gaiac rapé ou scié en petits morceaux, remplissez-en les trois quarts d'une grande cornuë que vous placerez dans un fourneau de reverbere, & vous y joindrez un grand balon pour recipient. Commencez la distillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornuë, & de faire distiller l'humidité aqueuse qu'on appelle *flegme:* continuez-le en cet état jusqu'à ce qu'il ne tombe plus de goute; ce qui montrera que tout le flegme sera distillé. Jettez ce qui sera dans le recipient comme inutile; & l'aiant radapté au col de la cornuë, luttez exactement les jointures. Il faut ensuite augmenter le feu par degrez, les esprits & l'huile sortiront en nuages blancs, continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien: laissez refroidir les vaisseaux & delutez-les: versez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris qu'on aura mis sur une bouteille ou sur un autre vaisseau, l'esprit passera & laissera l'huile noire, épaisse & fort fétide dans l'entonnoir: versez-la dans une fiole & gardez-la.

Proprietez. C'est un fort bon reméde pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoïer les vieux ulceres. On peut la rectifier, comme nous avons dit, *de l'huile de succinum*, & s'en servir interieurement dans l'épilepsie, dans la paralisie; & pour faire sortir l'arriere-faix après l'accouchement. La dose est depuis deux goutes jusques à six.

L'esprit de gaiac peut être rectifié en le faisant distiller par un alembic, afin d'en separer quelque peu d'impureté qui pourroit être passée avec lui; il chasse par transpiration les humeurs, & il excite les urines: la dose est depuis une demi dragme jusqu'à une dragme & demie. On s'en sert aussi mêlé avec de l'eau de Miel pour nettoïer les ulceres inveterez.

Vous trouverez dans la cornuë du charbon de gaiac, que vous reduirez en cendre, en y mettant le feu qu'il prendra plus aisément que d'autre charbon ne feroit. Calcinez ces cendres dans le fourneau d'un potier pendant quelques heures, puis faites-en une léssive avec de l'eau, laquelle étant filtrée, vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez au feu de sable, il vous restera le sel de gaiac que vous pourrez blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuset.

Proprietez. Ce sel est aperitif & sudorifique, il peut servir comme tous les autres sels Alkali, à tirer les teintures des vegetaux: la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme, dans quelque liqueur appropriée.

La terre appellée *Caput mortuum*, ne peut servir à rien.

On peut tirer de cette maniére les cinq substances de tous les vegetaux: mais comme la force du feu leur laisse une odeur ingrate d'empireume, on a inventé d'autres moïens pour tirer l'huile des Aromates, nous les décrivons dans l'Article de la DISTILLATION.

GAI. GAL.

Durant la distillation des esprits, il ne faut pas pousser le feu trop fort; car comme ils sortent avec grande rapidité, ils casseroient ou la cornuë ou le recipient.

Quoique le gaiac qu'on emploïe soit fort sec, on en retire beaucoup de liqueur; car si vous avez mis dans la cornuë quatre livres de ce bois, à seize onces la livre, vous retirerez trente-neuf onces d'esprit de flegme, & cinq onces & demie d'huile, il restera dans la cornuë dix-neuf onces de charbon, duquel on peut tirer une demi once ou six dragmes au plus d'un sel Alkali.

L'esprit de gaiac est aqueux comme ont coûtume d'être les autres esprits tirez des bois par une distillation semblable à celle-ci: ce n'est qu'un sel essentiel qui a été raréfié par le feu & poussé avec du flegme dans le recipient: cet esprit a une odeur de rôti, qui n'est point trop desagréable; son goût est aigrelet & un peu âcre, ce qui vient du sel essentiel, qui fait sa vertu.

L'esprit de gaiac noircit comme de l'encre, quand on y dissout un peu de Vitriol: il ne fermente point avec l'esprit de Vitriol, ni avec les autres acides, il ne fermente pas même sensiblement avec les liqueurs Alkalines; mais il fermente un peu avec les sels Alkali sécs, & avec les Pierres d'Ecrevisse pulverisées; il ne fait point troubler la dissolution du sublimé Corrosif; il rougit la teinture de Tournesol. Toutes ces experiences montrent que l'acidité prédomine dans cet esprit.

L'huile de gaiac est âcre à cause des sels qu'elle a enlevez avec elle; c'est aussi la pesanteur de ces sels qui la précipite au fond de l'eau; l'huile de Buis, & la plûpart des autres huiles qui sont tirées de cette façon, se précipitent aussi.

Proprietez. Ces sortes d'huiles sont bonnes pour le mal des dents, parce qu'elles bouchent le nerf par leurs parties rameuses, empêchant que l'air n'y entre. De plus par le moïen des Sels âcres qu'elles contiennent, elles dilaient une pituite qui s'étoit arrêtée dans la gencive & qui causoit la douleur; mais à cause de leur fétidité, on a bien de la repugnance a en mettre dans la bouche.

Quelques-uns voulant rendre l'huile de gaiac plus pénéttante & plus détersive qu'elle n'a coûtume d'être, mêlent dans la cornuë, avec chaque livre de gaiac, une once de Tabac sec ordinaire; mais alors l'huile qu'on en retire me paroit bien âcre pour être appliquée dans la bouche; je la croi fort bonne pour la carie des os, pour déterger puissamment les vieux ulceres, & pour resister à la gangrene.

Le sel fixe est un Alkali qui agit à peu près comme les autres; il est neanmoins assez vrai-semblable que les sels fixes des vegetaux, si calcinez qu'ils soient, retiennent toûjours quelque vertu de la plante dont ils sont tirez.

Si l'on calcinoit encore la terre qui reste, l'on en pourroit retirer du sel, mais en très-petite quantité.

GAL.

GALBANUM. C'est une gomme qui decoule par l'incision qu'on a fait à une plante ferulacée, qui croit dans la Syrie sur le Mont Amanus, & à peu prés de la nature de celle qui porte l'Opoponax. Les habitans de ce Païs-là appellent cette plante *Metopium.*

Choix qu'on doit faire du Galbanum.

Il faut qu'il soit en larmes belles & pures, que son goût soit amer & âcre, son odeur forte & desagréable: lorsque les larmes sont recentes leur couleur est assez blanche, & assez approchante de l'Oliban: mais d'une consistance plus molle, & plus grasse. Il n'a besoin d'aucune préparation pour le dispenser dans la composition de la Theriaque & du Mithridat où il entre, il suffit de le bien choisir.

Proprietez du Galbanum.

Le Galbanum est émollient, extractif, discussif, & resolutif. Il provoque les mois, & facilite l'accouchement, soit qu'il soit appliqué ou qu'on s'en serve en sufumigation: on s'en sert aussi de cette sorte dans les suffocations de matrice. Etant dissous dans le vinaigre, & mêlé avec un peu de Nitre, il efface les rousseurs du visage. Il est aussi fort bon aux étroüelles, & aux goutes noüées; enfin, il est bon pour remédier à la toux inveterée, & à l'asthme, & même aux venins.

Le Sagapenum est son substitut.

GALE ou GRATELLE, & ROGNE. C'est une infection de la peau, causée par une bile changée en mélancolie, ou mêlée d'une pituite salée. De la premiére dérive celle que l'on appelle communément *Gale de Chien*, qui cause une démangeaison extrême: de l'autre viennent ces grosses bubes ou vessies remplies de pus, nommées à bon titre *Rogne:* l'une & l'autre sont ordinaires aux jeunes gens déreglés, qui boivent le vin pur, qui se tiennent mal propres, & qui hantent ou qui couchent avec ceux qui l'ont; quelquefois le changement d'air & de viandes y contribuë. Elle attaque aussi ces vieillards qui sont remplis d'une pituite salée, & desquels la peau est foible & molasse, ils en guérissent rarement.

Remédes contre la gale.

I. Prenez un peu de fleurs de soufre & une quantité suffisante de beurre frais, ou d'huile d'Olive. Composez-en un Onguent, dont il faut se frotter le corps le soir en se couchant.

II. Prenez autant que vous voudrez de Lierre terrestre, faites le bouillir pour en avoir une décoction, dont il faut se laver. Ce remède est bon pour la grosse gale & pour le farcin des Chevaux.

III. Prenez de la racine d'Oseille ou de patience sauvage, qui est marquée de taches rouges, ou de Choux gras qu'on trouve dans la campagne. Pilez l'une de ces racines dans un mortier avec du beurre ou du vieux Oing pour en faire un Onguent. Il faut s'en frotter tous les soirs en se mettant au lit. Celui qui est fait avec la racine de Choux gras est le meilleur. On peut l'emploïer pour les enfans quelques jeunes qu'ils soient.

IV. Prenez un jaune d'Oeuf dur, & autant de beurre frais que le jaune d'Oeuf pesera; battez-les ensemble & mettez-en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut sur les gales. Cela les desseche de telle sorte qu'elles tombent d'elles-mêmes. Ce remède fait le même effet pour la petite verole, & empêche qu'on n'en soit marqué.

V. Prenez pour un sol de poudre à la gale chez les Epiciers, mettez-en au talon de la main, c'est-à dire, au milieu de l'endroit où on plie la main, de la grosseur à-peu-près d'un petit pois, prenez une goute d'huile d'olives, dont vous mouillerez cette poudre, puis vous en frotterez sur le soir le talon de l'autre main si fortement & long-tems, qu'il ne paroisse plus de cette poudre. Le lendemain encore sur le soir en vous couchant faites de même, & encore pendant un ou deux jours, jusqu'à ce que toute la poudre soit usée, toute la gale sort hors du corps, & seche entierement, dans cinq ou six jours on en est entierement quitte; c'est un remède infaillible pour quelque gale que ce soit.

VI. Prenez une livre d'eau de Chaux vive, & une once & demie de soufre pulverisé. Laissez-les infuser pendant quelque-tems, ensuite faites bouillir legerement l'infusion, & frottez-en les membres galeux.

Si la gale est maligne & trop âcre, au lieu de soufre il faut jetter dans l'eau de Chaux deux ou trois dragmes de Mercure doux.

Regime. Ceux qui sont attaqués de la gale doivent bien tremper leur vin & ne manger rien de salé ni d'épicé. Il faut les faire saigner, purger, & baigner lorsque la saison le permet.

Remédes pour la gale des Vieillards.

La saignée est necessaire, & ensuite on les purgera avec une infusion de Sené, & le Polipode, le sirop de roses pâles, ou de fleurs de pêcher, ou avec des Tablettes de *Diacarthame*, ou *de Citro purgatif*: on les baignera, ou bien on les frottera avec de la racine de Patience sauvage, d'Ache & de Poirée, attendries dans l'eau bouillante, & battuës avec autant de beurre frais, ou de Sain-Doux; ou bien on leur fera avaler neuf jours de suite le matin à jeun une dragme de fleurs de soufre, une demi dragme pour les enfans, dans un Oeuf, ou avec une Pomme cuite, ou de la Gelée de Groseilles, sinon on leur frottera les jambes & les cuisses avec ces fleurs de soufre mêlées avec de la graisse, ou d'huile d'Olive. On ne conseille point le Mercure à cause des accidens qui en pourroient arriver, non plus que l'infusion de Tabac, qui exciteroit un vômissement capable de rompre quelque vaisseau.

Ceux qui sont près de la mer s'y baigneront, s'ils veulent, ou bien se serviront de cette Pommade sans aucun risque.

Pommade pour la gale. Prenez de l'huile de Tartre deux onces, de l'huile d'Amandes ameres trois onces, de suc de feuilles de Patience six onces. Faites-les bouillir jusqu'à ce que l'humidité soit consumée; puis ajoûtez-y une demi once de soufre vif, une dragme d'Alun, autant de Turbie, de Ceruse, & de Litarge d'Argent. Il faut en frotter tout le corps; le soir en se couchant pendant cinq ou six jours de suite, ou le dedans des mains l'espace d'en bon quart d'heure.

Gale *des Chevaux.*

Il y en a de deux sortes, l'une fait facilement tomber le Poil sans rien faire paroître au dehors qu'une crasse, on l'appelle la gale vive, & il n'est point aisé de la guérir. L'autre est appellée gale ulcerée, elle n'est point si difficile à guérir que la premiére, à moins qu'elle ne soit attachée dans le crin ou dans la queuë. On connoît que les Chevaux ont la gale quand ils se frottent plus en un endroit qu'à l'autre, & qu'en maniant la peau on la sent plus épaisse.

Remédes pour la gale des Chevaux.

Il faut d'abord les saigner dans l'endroit le plus proche de celui qui est attaqué de la gale, & le lendemain on les purgera avec une once & demie d'Aloës succotrin, une once & demie de vieille Theriaque, de la racine de Jalap & du Sublimé doux autant de l'un que de l'autre. Il faut pulveriser ce qui peut se mettre en Poudre, & dans le tems qu'on veut faire avaler la Medecine, il faut delaier le Jalap dans du vin, mettre la Theriaque, puis l'Aloës en le donnant. On doit reïterer cette purgation s'il est necessaire.

Autre remède.

Faites bouillir des Prunelles avec du fort vinaigre, lavez les Chevaux de cette décoction, & principalement les parties galeuses.

Gale *des Bœufs. Voyez* Bœuf.

Gale *des Chiens. Voyez* Chien.

GALLE ou chancre en fait d'Arbres, signifient la même chose; ainsi le bois de Bergamotte, des Robines, des Petits-Muscats, &c. sont sujets à devenir galleux, à avoir de la galle, &c. les Poires de Bergamottes, & de Bons Chrêtiens en plein air dans les terroirs froids & humides, sont sujettes à devenir galleuses.

GAN.

GANGRENE, ou Cangrene. C'est une mortification qui arrive ensuite d'une grande inflammation.

Ses causes sont internes ou externes; les internes proviennent d'une abondance d'humeurs chaudes ou froides, qui venant à se jetter sur un membre, s'en rendent tellement maîtresses, que la chaleur naturelle ne les pouvant cuire, ni digerer, elle en est suffoquée.

Les externes sont produites par quelque coup qui a meurtri la chair, ou par une forte ligature, ou par une plaie de feu, ou de fer, ou par l'aplication des remédes âcres & corrosifs, ou ulcerans, ou par le poison, ou par la morsure d'une bête, ou pour avoir trop refroidi une partie.

Les marques de la gangrene sont des noirceurs qui prennent place à proportion que la rougeur se dissipe; peu, ou point de sentiment, sincope, & défaillance.

Remédes pour la gangrene.

I. Si-tôt qu'on aura reconnu ces marques, on doit faire prendre des Cordiaux, qui sont la Theriaque, le Mitridat, l'Orvietan: & d'en appliquer sur le cœur: de composer quelque Opiate avec des Conserves de roses, ou de Buglose, ou d'Oeillets, dans laquelle on feroit entrer des Perles préparées, du Coral, du Bol d'Armenie, de Santal Rouge & Citrin, de la Terre Sigillée, de la Confection d'Alkerme, & d'Hyacinthe; ordonner des bouillons assaisonnez de Buglose, de Bourrache, de feuilles de Souci, de Laituës, de Pourpier, & de Chicorée domestique, ou du jus d'Orange, ou de Citrons, ou de Verjus, d'Alleluia, & de jus d'Oseille, ou de Câpres. On fera boire avec moderation de très-bon vin, & par fois on en donnera de celui d'Espagne, ou de Rossolis, ou d'eau de fleurs d'Oranges avec du sucre, de la Canelle, & de la Coriandre pulverisée. En même-tems on scarifiera la plaie, & on la bassinera avec de l'eau salée, & après on la couvrira d'un linge, ou de charpie trempée dans de l'esprit de vin, ou dans de très-bonne eau de vie, ou bien, on se servira de cette décoction.

Décoction pour la gangrene. Prenez cinq onces de sel commun, une chopine de vinaigre, quatre onces de Miel rosat, faites-les bouillir ensemble l'espace d'un *miserere*, & en les retirant du feu, ajoûtez-y une chopine de bonne eau de vie. Ou bien on usera d'un tel Cataplâme.

Cataplâme pour la gangrene. Prenez de la farine de féves, d'orge, de Lentilles, & de Lupins, de chacune une demi-livre; du sel commun & de Miel rosat, de chacun quatre onces; du suc des feuilles d'Absinthe, ou de Petite Centaurée, ou de Marrube, six onces: de l'Aloës, du Mastic, ou de l'eau de vie, de chacun une once & demie: une pinte de vinaigre, & davantage s'il en faut, qu'on fera cuire en consistance de Cataplâme.

L'on pourra encore se servir de cette eau, non seulement à cet usage, mais encore pour les plaies & les ulceres.

Eau pour la gangrene. Prenez une livre d'eau de Chaux, versez-la dans une assez grande fiole, ajoûtez-y une dragme & demie de Sublimé Corrosif bien pulverisé, puis remuez-les l'un & l'autre, d'abord l'eau deviendra rougeâtre: mais après qu'elle aura été reposée; elle se rendra fort claire, alors on la versera sans la troubler dans une autre fiole, rejettant ce qui sera resté au fond, puis ajoûtez-y une dragme de bon esprit de Vitriol, ou de son huile, avec autant de sel de Saturne, brouillez-les bien ensemble, ensuite laissez reposer l'eau, qui se rendra transparente, filtrez-la cependant au travers d'un papier gris, après quoi on s'en servira; il faudra boucher la bouteille avec du Liege & de la Cire.

II. Le remède suivant est encore admirable pour une gangrene causée par le froid: Prenez du suc des feuilles de Tabac, de Sirop de roses seches, de chacun deux onces, de l'esprit de vin une once; d'Aloës, du Scordium, & de la Myrrhe en poudre, de chacun une dragme: Mêlez le tout ensemble, & l'apliquez sur le mal. On peut se servir de l'eau de Tabac, ou de son infusion pour en bassiner la partie.

Afin d'empêcher la chûte des humeurs, on apliquera autour de la plaie quelques Défensifs, comme sera l'Oxicrat, les sucs de Plantain, *de Solanum*, ou de *Sempervivum*, les uns ou les autres mêlés avec du Bol fin, & quelques blancs d'Oeufs. Lorsque la gangrene sera entierement ôtée, on ne la pensera plus qu'avec ce liniment.

Liniment pour la gangrene. Prenez de l'Huile rosat environ quatre onces, cinq à six jaunes d'Oeufs, battez-les ensemble, & avec une plume étendez-en sur le mal, le couvrant d'une feuille de papier brouillard, & toutes les fois que l'on le renouvellera, on l'étuvera avec de l'eau de vie, ou de l'esprit de vin.

Eau merveilleuse contre la gangrene.

III. Prenez environ deux pots de vin blanc, une demi livre de sucre, d'Aristoloche ronde concassée, si elle est recente, ou coupée en petits morceaux, si elle est seche, & lavée dans du vin blanc quatre onces. Mettez le tout dans un pot de terre vernissé & bouchez-le bien: laissez-le infuser pendant six ou sept heures, faites le bouillir après à feu lent, jusqu'à la diminution de la troisiéme partie; coulez-le quand il sera refroidi, & vuidez cette liqueur dans une fiole de verre, que vous boucherez bien, & vous la garderez pour vous en servir. Elle est très-propre contre les ulceres & la gangrene. Après avoir coupé toute la chair morte, il les faut laver de cette eau, & tremper dedans les plumaceaux que l'on appliquera dessus. Dans les ulceres fistuleux, l'on en fait des injections; on se sert aussi d'un Onguent dans les ulceres malins avec la même décoction.

Onguent contre la Gangrene & ulceres malins.

IV. Prenez de la Cire neuve, & de la Colophone, une livre de chacune. Faites-les fondre ensemble, y ajoûtant trois livres de Beurre non salé, & une once de Poudre de Verdet, faites-en le mélange. Il faut premiérement faire fondre la Cire neuve, & puis la Colophone dans une bassine sur un feu mediocre, avec le beurre qui y sera mis après, ôtant diligemment tout ce qui paroitra écumeux, & le retirant de dessus le feu, pour y ajoûter le Verdet en Poudre, en remuant long-tems avec l'espatule, puis étant bien melé on remet le tout sur le feu, pour l'incorporer davantage, le remuant continuellement, & prenant garde qu'il ne se brûle; retirez-le un moment après, & enfermez-le dans un pot vernissé. Il est plus solide qu'un Onguent, & ne l'est pas assez pour une Emplâtre, on l'étend sur des plumaceaux, & on l'aplique sur l'ulcere, lavé auparavant avec la décoction, mettant par dessus des linges trempez dans cette décoction; il le faut changer de huit heures en huit heures.

Eau excellente pour la gangrene.

V. Prenez quatre onces de racines d'Ariſtoloche ronde, que vous couperez en rouëlles minces aprés en avoir ôté l'écorce: lavez-les trois fois dans du vin blanc; mettez-les dans un pot vernillé avec huit onces de ſucre fin & deux pintes de bon vin blanc. Bouchez bien le pot & luttez-le de ſorte que la fumée n'en puiſſe ſortir. Faites le bouillir juſqu'à la diminution d'un tiers, puis retirez-le du feu, & lorſqu'il ſera refroidi, vous coulerez l'eau par un linge blanc,& vous la conſerverez dans une fiole bien bouchée pour vous en ſervir au beſoin.

Façon de traiter & guérir la gangrene.

Quand vous entreprendrez la cure d'un membre gangrené, prenez un plat de terre ou d'étain, mettez-y de l'eau qu'on vient de décrire; quand elle ſera tiede, trempez-y du coton, ou un linge blanc delié, baſſinez & étuvez d'une main legere la partie malade, à deux ou trois doigts autour de l'inflammation; enſuite faites une Emplâtre ſur une toile commune, de la largeur de l'inflammation; l'aiant apliquée, couvrez-les d'un linge plié en quatre, & imbu de cette eau qui paſſe au dela de l'Emplâtre de trois doigts. Reiterez ce traitement de ſix heures en ſix heures, vous verrez bien-tôt un cercle entre la bonne & mauvaiſe chair, & quand il ſera formé, vous enleverez peu à peu avec le biſtori, la chair mortifiée continuant toûjours ce reméde juſques à parfaite guériſon, ſans l'alterer, ni changer aucunement, ni ajoûter ou diminuer. Si les plaies ſont internes, il les faut ſeringuer, ſi elles ſont trop étroites, il les faut élargir, & vous verrez,en peu de tems de cures merveilleuſes & inesperées.

Purgation que le malade prendra pendant ſon traitement.

Jettez dans une chopine de vin blanc, une once de Sené du Levant bien mondé, & demi once de feuilles de Thym, ou de Serpolet, & un quart d'once d'Epitime; mettez le tout infuſer & tremper durant quarante heures, paſſez-le enſemble dans un pot vernillé & bien bouché par un linge, & donnez-le en trois matins aux malades, & deux heures après un bouillon, & vous en verrez des effets étonnans.

Cette Medecine eſt propre aux gouttes ſciatiques, ou galles & dartres; elle purifie la melancolie, le cerveau, le foie, la rate, le poûmon, deſopile les entrailles, éclaircit la vûë, l'ouye, & ôte la douleur de tête, le mal caduc, le trouble de l'eſprit, les reveries, aide a la guériſon des ulceres internes & externes; elle eſt facile, de vil prix & propre en tout tems.

VI. Prenez une livre de Litarge d'Or, deux onces de ſel commun, quatre onces d'Encens, cinq onces de Gomme Arabique, reduiſez toutes ces drogues en poudre, mettez-les dans un vaiſſeau avec une pinte de vin blanc, & une pinte de vinaigre, & faites-les cuire juſqu'à ce que le tout ſoit fondu. Trempez alors des linges dedans & appliquez-les ſur la plaie, il les faut renouveller de quart d'heures en quart d'heures, juſqu'à ce que l'enflure & la gangrene ſoient diſparus.

Remede ſouverain & éprouvé.

VII. Mettez vingt livres d'eau de pluie ou de riviére dans un grand baſſin d'étain, & jettez-y quatre livres de Chaux vive qui ſoit encore chaude, s'il ſe peut, laiſſez la éteindre doucement & ſans agitation, & lorſqu'on s'apercevra que le bouillonnement & l'action ſeront ceſſez, ajoûtez-y deux onces d'Arſenic en poudre fine & une once de bon Maſtic auſſi en poudre fine, agitez le tout avec une eſpatule de bois pendant un bon quart d'heure, couvrez-le enſuite & laiſſez-le raſſeoir ſept ou huit heures, juſqu'à ce que la matiére ſoit deſcenduë au fond, & que l'eau qui ſurnage ſoit bien claire. Cela étant ainſi, verſez doucement & paſſez l'eau claire par un linge ſans troubler le fond qu'il faudra filtrer pour le joindre enſemble. Laiſſez repoſer le tout dix ou douze heures, puis inclinez doucement & verſez l'eau claire dans un pot de grez qui ait un gros ventre, ajoûtez-y deux onces de Mercure Sublimé corroſif en poudre fine, ſix onces de très-bon eſprit de vin ſans flegme & deux dragmes de bon eſprit de Vitriol. Il faut mettre ce mélange dans des bouteilles lorſqu'il eſt encore trouble, & le reſerver pour s'en ſervir de la maniére ſuivante.

Uſage. Lorſque vous voudrez vous en ſervir, il le faut troubler & remuer, afin de mêler ce qui ſera clair, ainſi on s'en ſervira contre la gangrene & ſes accidens; pour la cure des vieux ulceres humides, chancreux, ſinueux & malins; contre toute chaleur étrangere & douloureuſe; contre les inflammations externes, flegmons, eréſipeles, brûlures. On applique cette eau avec compreſſe, plumaceaux, charpie, ou linge; ſi on la juge trop violente, on la tempere par l'addition d'une plus grande quantité d'eſprit de vin, ou de flegme Vitriol, ou de celui d'Alun. Si on veut s'en ſervir pour les yeux, il faut la filtrer auparavant, afin qu'elle ſoit pure & qu'il n'y ait rien du marc, alors on peut la temperer avec l'eau roſe, ou de Plantain, ou de Grenade, ou de Chelidoine.

Recepte ſouveraine pour empêcher le progrès de la gangrene.

Il arrive aſſez ſouvent dans les longues ou malignes maladies, que les malades contractent la gangrene, ſur tout aux parties poſterieures: pour l'arrêter promptement ſervez-vous de quelqu'un des remédes ſuivant qui ſont tous excellens.

VIII. Aiez des Vers de terre autant que vous voudrez; pilez-les avec de l'eau de vie: étendez-la ſur un linge & l'apliquez chaudement ſur la partie affectée, changeant deux fois le jour.

IX. Prenez deux onces de ſel commun, trois de Vitriol, & quatre d'Alun calciné, faites-les bouillir dans deux pintes d'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient reduites à une. Lavez de cette eau le lieu bleſſé, & mettez une feuille de Choux par-deſſus; & s'il pique un peu trop, on met un linge détrempé dans l'eau par-deſſus la feuille de Choux, & on l'ôte ſix heures après, & on continuë, remettant une autre onction & une feuille de Choux juſqu'a l'entiere guériſon.

GANTELLÉE ou Gans Nôtre-Dame, ou Campanules en Latin *Campanula*.

Deſcription. C'eſt une plante dont les feuilles ſont rudes, de grandeur mediocre, entre la Violette de Mars, & le Verbaſcum. Sa tige a pluſieurs angles, de la hauteur d'une coudée, d'où ſortent pluſieurs jettons. Sa fleur eſt rouge tirant ſur le blanc & odoriferante. Ses racines ſont ſemblables a celles de l'Ellebore noir, qui ont l'odeur du Cinamome.

Lieu. Cette plante croit d'ordinaire dans les lieux âpres & ſecs: On en trouve particulierement proche la Ville de Rome. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. La Gantelée échauffe & deſſeche: outre qu'elle eſt aperitive, ſa racine cuite dans l'eau ſert aux convulſions, aux ruptures & à la courte haleine, comme auſſi a la toux inveterée, à la difficulté d'urine, & à provoquer les mois. Etant pulveriſée, elle a une bonne odeur, & propre a mettre dans les coffres pour y faire ſentir bon. Ses feuilles en Cataplâme, ſont bonnes au mal de tête & aux inflammations des yeux.

G A R.

GARÇONS *de Cuiſine.* Ce ſont ceux qui ſervent à la Cuiſine ſous le chef de cuiſine.

Devoirs des Garçons de Cuiſine.

Le devoir des Garçons de cuiſine, eſt d'avoir ſoin de tout ce qui concerne la cuiſine, de bien faire écurer & netoyer la batterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures neceſſaires, de bien écumer la marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots ſuivant les ordres que leur en a donné le chef: de bien éplucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour les ragoûts, afin que l'Ecuier trouve tout prêt lorſqu'il s'en veut ſervir. Il faut auſſi qu'ils aient ſoin de tenir la quantité de bois & de charbon néceſſaire pour la cuiſine, n'en point faire de dégat, & de prendre garde que les autres domeſtiques n'en prennent pour porter dans leurs chambres; ce qui arrive aſſez ſouvent à cauſe de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engraiſſe de la volaille dans la maiſon, il faut qu'ils ſachent & aient ſoin de leur donner à manger à leurs heures reglées; & ſur tout ils doivent avoir ſoin que perſonne ne s'aproche des pots ni des ragoûts, de peur qu'on n'y jette quelque choſe qui faſſent préjudice au Seigneur, ou qui marque que leur chef a manqué.

GARDE. C'eſt celui qui à ſoin de quelque choſe.

GARDES-CHASSE. Dans des maiſons il y a quelquefois des Gardes-chaſſe, & Garenniers, dont le devoir eſt de bien nettoier les garennes de bêtes puantes, & de ſavoir bien compoſer les âpas, tendre les piéges pour les prendre. Il faut auſſi qu'ils aient bien ſoin de la chaſſe,& qu'ils ſachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du gibier quand on leur en demande. Il eſt encore de leur devoir de prendre garde aux bois taillis, d'empêcher que perſonne n'y méne aucuns beſtiaux paitre, & de veiller de même aux étangs & rivieres, afin que perſonne n'y péche: s'ils y trouvent quelqu'un, ils ſont obligez d'en avertir auſſi tôt leur capitaine, & lui en faire un fidele raport, pour qu'ils ſoient punis par amande ou autrement, ſuivant le délit.

GARDE-MEUBLE. *Tapiſſier* ou *Concierge.* Il y a pluſieurs maiſons où une ſeule perſonne occupe ces trois charges: dans d'autres auſſi elles ſont partagées, où chacune à ſon Officier: c'eſt ſuivant le travail & la commodité du Seigneur. Le devoir de celui qui les excerce toutes enſemble, conſiſte en la garde de tous les meubles de la maiſon, dont il eſt le dépoſitaire: il doit avoir ſoin de les tenir bien proprement, de les remuer ſouvent, de les changer de place de tems en tems pour empêcher la vermine qui ſe peut mettre dans les tapiſſeries, couvertures & autres meubles; d'en ôter la pouſſiere de peur qu'elle ne les gâte. Il doit encore avoir ſoin de bien ranger ſon garde-meuble, afin qu'il ſache & trouve toutes choſes commodément, lorſque l'on les lui demande & qu'on en a beſoin; il faut encore qu'il faſſe rebatre les matelats, racommoder les tapiſſeries, les chaiſes, les tables & autres meubles, s'il y en avoit de caſſés, & qu'il ait ſoin de bien couvrir les tableaux, tapiſſeries, matelats, couvertures, lits de plumes, traverſins, miroirs, & tous autres meubles où il y a de la dorure. Il faut auſſi qu'il ſache rentrer les hautes liſſes, & autres choſes concernans les emmeublemens, & qu'il faſſe ſa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toutefois & quantes qu'il en ſera requis, ſuivant le mémoire qu'il en doit avoir par devers lui.

Quant aux apartemens & meubles tendus, il doit auſſi en avoir un ſoin particulier, les bien balaïer & vergeter tous les jours, en ôter la poudre & empêcher que les Araignées ne s'y mettent; & prendre garde que les Souris ne gâtent les tapiſſeries, & que les vitres des chambres ſoient toûjours bien propres, bien nettes, & bien fermées. Il eſt encore neceſſaire qu'il ſache lire & écrire pour tenir mémoire de toutes les dépenſes qu'il eſt obligé de faire, & pour écrire les noms des perſonnes allant & venant en l'abſence du Seigneur; quoi faiſant & ſachant bien monter les lits & houſſes de toutes ſortes de maniéres: on ne lui peut rien demander davantage. Voilà tout ce qui concerne ſon devoir.

GARDES. Terme de Venerie. Ce ſont les deux os qui forment la jambe de toutes les bêtes noires.

GARENCE, en Latin *Rubia.* C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces, l'une qui eſt cultivée & l'autre ſauvage. Celle-ci n'eſt differente de la cultivée qu'en ce qu'elle eſt plus petite & plus rude; c'eſt ce qui fait que nous n'en donnerons point de deſcription particuliere.

Deſcription de la Garence cultivée. Ses tiges ſont quadrangulaires, longues, rudes, qui ne different pas beaucoup de celles de l'Apatine ou Grateron, quoi qu'elles ſoient plus grandes & plus fortes. Ses feuilles viennent par intervalles dans les nœuds, rangées en étoile. Le fruit eſt rond, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir quand il eſt mûr. La racine eſt mince, longue & rouge.

Lieu. On cultive cette plante en Italie, en France, & dans les Païs chauds. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. La décoction de la racine de Garence pulverisée, prise au poids d'une demi drachme, provoque l'urine & les mois avec éficace, & cuite en eau miellée elle desopile le foie, la rate, les reins & la matrice: c'est un reméde infaillible à l'épanchement de bile. Sa graine bûë en eau miellée fait uriner en grande abondance, bien qu'elle soit grosse & épaisse; de sorte qu'elle fait quelquefois uriner jusques au sang: mais cependant il faut que ceux qui en usent se baignent tous les jours, & qu'ils prennent garde soigneusement aux excrémens qui sortiront. Ses branches & ses feuilles pilées & prises en breuvage avec du Vin, sont fort bonnes aux morsures des Serpens. Sa racine appliquée attire l'enfant, les mois & l'arriere faix des femmes. Les Teinturiers emploient cette plante.

GARENNE. C'est une bruyere où l'on renferme des Lapins. Il y a aussi des Garennes à Poissons; nous en parlerons après avoir dit quelque chose des Garennes à Lapins.

Il est de la Garenne comme bien d'autres choses, qui demandent des lieux propres & des situations particulieres. L'assiete qui lui convient, est celle qui est en côteau, exposée au Levant ou au Midi; & le terroir qu'elle aime le plus, est celui qui vient de sable: car de faire une Garenne dans une terre forte ou argilleuse, ce seroit empêcher les Lapins de pouvoir fouiller à leur aise dedans pour s'y creuser des logemens: Et qui la placeroit aussi en des lieux marécageux, ce seroit exposer les Lapins qu'on y mettroit à ne rendre que très-peu de profit, à cause que ces animaux sont ennemis de l'humidité.

La Garenne, proprement parlant, est un bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou quinze ans en quinze ans, suivant que le maitre a qui elle appartient juge à propos de le faire; & si on peut l'établir près du logis, a la bonne-heure; si-non on la dressera ou la situation du lieu le permettra, sans que ce point puisse embarasser l'esprit de celui qui souhaite en avoir une.

Quand on veut augmenter sa maison d'une Garenne, il faut d'abord prendre ses précautions pour faire ensorte que les Lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement. Pour réüssir en cela, les sentimens sont bien partagez. Les anciens Auteurs qui ont écrit, disent qu'il la faut environner de murailles; pour moi je craindrois que se servant de cet expedient, la dépense n'excedât de beaucoup la recette; joint à cela que nous en voïons peu qui soient fermées de la sorte: & comme nous n'avons pour but que d'augmenter notre bien, je laisse là cette maniére d'enceindre la Garenne, pour venir à une autre qui me plait davantage.

De quelle maniére il faut dresser une Garenne.

La Garenne sera environnée de bons fossez, les plus profonds qu'il sera possible, & quoique cette cloture ne puisse pas empêcher les Lapins d'en sortir, à moins que ces fossez ne soient remplis d'eau: cependant il faut esperer que moienant les soins qu'on y prendra & dont nous parlerons ci-après, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voïons que cela est arrivé à toutes les Garennes qui n'ont pour enceinte ni murailles, ni fossez pleins d'eau.

Il est permis à celui qui veut dresser une Garenne, de la faire aussi grande qu'il aura de terre à y emploïer, on n'en determine point l'étenduë, mais j'avertis seulement que plus elle est spacieuse, plus les Lapins y profitent.

Je ne sai comment ceux qui ont écrit avant moi de la Garenne, ont pû conseiller de l'environner de fossez pleins d'eau, ou ils connoissent la nature du Lapin, ou ils ne la connoissent pas; s'ils en étoient instruits, pourquoi sachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribuë, en arrêtant l'eau par le moien de ces fossez? Cela ne s'appelle-t-il pas aller contre l'ordre de la nature? & s'ils n'étoient point entrez en cette connoissance, pour quelle raison vont-ils donner des préceptes qui ne peuvent causer que du dommage à une Garenne? C'est pourquoi sans se mettre en peine que deviendront les Lapins lorsqu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui en voudront faire une se servent de l'assiete dont j'ai parlé ci-dessus, & l'environnent de bons fossez qui soient à sec.

Comment on doit peupler la Garenne.

Pour peu qu'il y eut eu de Lapins dans une Garenne, qu'eux-mêmes l'eussent peuplée, ce seroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaisir d'en tirer du profit de long tems: & de même qu'il y a des choses où pour son avantage, il faut que l'homme se donne du loisir pour parvenir à ses desseins; pareillement aussi s'y en trouve-t-il ou il va de son interêt s'il s'impatiente. La Garenne est de la nature de ces dernieres, qui ne sautoient trop tôt abonder en sujets qui leur sont propres, pour être en état de nous rendre du profit.

Ceux donc qui souhaitent de voir une Garenne bien-tôt peuplée de Lapins, font provision d'un certain nombre de femelles pleines qu'ils jettent dedans. Ces animaux par les petits qu'ils y engendrent, se multiplient avec le tems, pourvû qu'on se donne de garde de leur donner la chasse les deux premiéres années, & même peu la troisiéme.

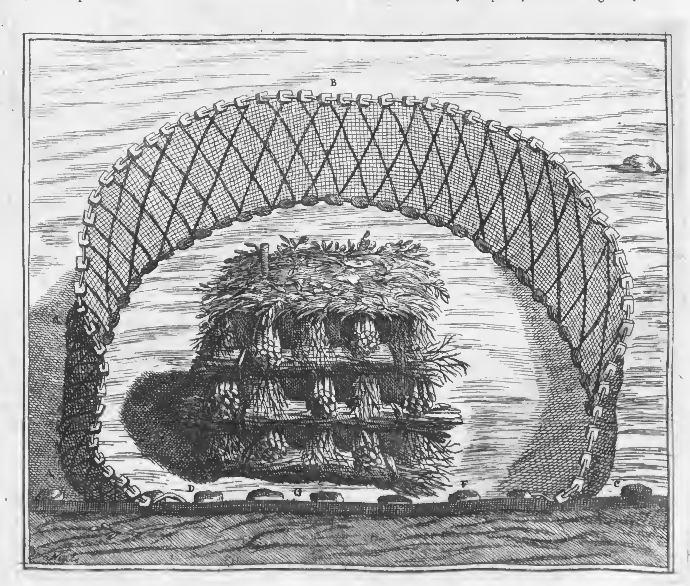
Mais les personnes les plus entenduës en cette espece de ménage, prevoïent à peupler leur Garenne par le moïen du clapier; la voïe en est bien plus prompte, & une Garenne s'en maintient bien mieux lorsqu'on a soin de lui préparer ce secours.

GARENNE à Poisson. C'est un lieu que l'on ajuste de maniére que les Poissons viennent s'y retirer.

Moien pour faire une Garenne à Poisson.

Voici une maniére pour pêcher du Poisson quand on voudra, sans apâter ni s'embarasser que d'un tramail, & principalement dans les lieux découverts, & où il n'y a pas beaucoup d'herbiers ni de crônes.

Cherchez un lieu commode où vous puissiez étendre un filet en rond sur une largeur de quatre ou cinq toises, soit au milieu d'une riviere ou d'un étang, si vous avez un bâteau; ou au bord, si vous n'en avez pas. Faites faire environ vingt ou trente fascines ou fagots de branches tortuës, qui soient liez par les deux bouts, longs de six ou sept pieds, de la grosseur d'un homme, & portez-les sur le bord du lieu où vous voulez faire la Garenne, ainsi qu'elle paroit dans la Figure ici jointe.



Supposez que le circuit A B C. soit le lieu destiné pour votre pêche, vous poserez les fascines dans l'eau toutes de rang, tellement éloignées les unes des autres, qu'il y ait environ un pied d'espace entre-deux, aiant posé le premier rang marqué des lettres D F, faites-en un autre pareil par-dessus, desorte que les seconds fagots traversent les premiers. Vous ferez un troisiéme rang qui traverse aussi les fascines du second; enfin le quatriéme croisera aussi l'autre. Vous éleverez ces rangées jusques à un demi pied proche de la superficie de l'eau, puis il faudra mettre beaucoup de branches & d'herbes par-dessus, pour empêcher le Soleil d'y penetrer; on pourra encore y mettre des pierres pour faire affaisser le bois, & que le tout en soit plus ferme.

Si cette Garenne se fait dans une eau courante, on aura un gros pieu de bois ferré par le bout, qu'on fera entrer dans le milieu du premier fagot, & passer dans tous les autres qui se rencontreront dessous au droit de celui-là, & de là en terre, pour l'y faire entrer de force, afin qu'il tienne la Garenne arrêtée dans un même lieu: Mais prenez garde que toutes les fascines soient si-bien arrangées, qu'il y ait autant de plein que de vuide, pour y retirer le Poisson. Les choses étant ainsi disposées on doit se retirer, & ne point approcher de ce lieu de plus de huit ou quinze jours, afin de donner tems au Poisson de reconnoitre la Garenne, lequel en moins de dix ou douze jours s'accoûtumera de voir cet objet, en approchera peu à peu: & l'aiant reconnu, il s'y retirera.

Quinze jours après il sera bon de pêcher un peu au loin de la Garenne, comme on a coûtume de faire, & quelquefois l'on pêchera aux environs assez proche du lieu préparé, pour obliger le Poisson de s'y cacher quand il entendra du bruit; vous y pourrez pêcher de tems en tems, selon que vous aurez affaire de Poissons; il faut avoir une longue perche garnie d'un crochet de fer, cloué au bout pour tirer les fagots hors de l'eau, & deux bouroirs pour en fouler le fond.

Maniére dont il faut Pêcher la Garenne.

Après que vous aurez disposé la Garenne, & attendu trois semaines ou un mois pour y laisser retirer le Poisson, vous pourrez y Pêcher avec un tramail bien plombé par le bas & lié par le haut, que vous mettrez dans un bateau avec les deux fouloirs & le crochet de fer, & vous vous en irez bien loin battre l'eau autour du lieu destiné pour la Pêche & approcherez peu-à peu, afin de contraindre le Poisson de s'y retirer: ce qui étant fait, approchez le bateau avec le tramail à deux toises près de la Garenne, & déploiez le filet tout autour, commençant à l'endroit marqué A. & tournant par B. il faut finir à la Lettre C. qui sont les deux bords de la terre; & si les fagots sont éloignez du chantier on rapportera le bout C. par derriere G. ensorte que les deux bouts du tramail croisent l'un sur l'autre; & quand le tout sera bien clos, que le Poisson ne puisse sortir, on prendra la perche, & avec le crochet on tirera toutes les fascines les unes après les autres hors de l'enclos du filet, & toutes les branches, s'il y en a, puis avec les boutoirs il faudra fouler pendant une demi-heure le fond de l'eau dans tout l'espace qu'environne le tramail, & lorsque tout le Poisson sera mêlé levez votre filet pour en prendre & retirer ce qui se trouvera dedans, puis remettez les fagots comme ils étoient auparavant, afin d'y repêcher tous les quinze jours, ou tous les mois de la même façon, parce que le Poisson s'y retirera toûjours.

Autre Garenne à Poissons. Il se fait dans les Rivieres poissonneuses & sablonneuses une autre sorte de Garenne, que les Pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui se pose dans des lieux les plus découverts où le Soleil donne pendant les grandes chaleurs.

Quand on a destiné le lieu pour y placer un fond, il faut y jetter plusieurs pierres, grosses comme la tête, qui soient éloignées les unes des autres ensorte que les espaces en soient tant pleins que vuides; après cela on couche sur ces pierres de vieux aïs de bateau attachez ensemble, comme une grande porte, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf pieds, à laquelle on fait deux ou trois trous au bord pour la lever avec un crochet de fer quand l'on voudra Pêcher. Après avoir couché la porte sur les pierres, il faut la couvrir d'autres pierres & de sable, tant pour empêcher l'eau de l'emmener, que pour la cacher de la vûë des larrons, & y entretenir davantage la fraicheur, qui attirera le Poisson peu-a-peu, pour se loger dessous entre les espaces vuides pendant les grandes chaleurs, ou qu'il sera épouventé.

Le lieu où on placera ce fond doit pour le moins avoir quatre pieds de profondeur dans le tems des basses eaux.

On peut faire de cette sorte des Garennes en plusieurs endroits, qu'on Pêchera de tems en tems, comme de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, selon que vous apercevrez qu'il y aura du Poisson dessous.

GARRE, *crier garre*. Terme de Chasse. C'est le terme que doit dire celui qui laisse courre, & entend partir le Cerf de la reposée, afin de faire connoitre aux Piqueurs qu'il est lancé.

GARGARISME. C'est un medicament liquide, duquel on se sert en gargarisant, pour attirer la pituite du cerveau, ou subvenir aux incommoditez du gosier, & autres parties voisines. Il tire son nom de la partie à laquelle il sert, qui est la luette, dite par les Grecs *Gargarisma*.

Si on a égard aux effets de ces remédes, il y en a de trois sortes; savoir, des Gargarismes anodins, qui se font de Lait & de Créme d'Orge. Des Garismes astringens & repercussifs, qu'on prépare non seulement pour arrêter les fluxions; mais aussi pour empêcher les inflammations, & qui se font de Verjus, d'Oxicrat, de suc de Meures vertes, de Poires sauvages, de Grenades, & d'autres semblables. Et enfin, des Gargarismes attractifs pour attirer la pituite du cerveau, lesquels se font de simples âcres, comme sont le Poivre, le Pyrethre, la graine de Moutarde, &c. parmi lesquels, suivant le conseil d'*Actuarius*, il faut toûjours mêler des choses douces, de crainte que par leur acrimonie excessive ils ne blessent le goût. On y mêle ordinairement le Miel Anthosat, l'Oximel, l'Hidromel, le Sirop de Stéchas, & quelquefois des poudres de Canelle, de Poivre, de Clous de Gérofles, & de Muscade.

On peut user des Gargarismes en tout tems; mais particulierement au matin, & puis entre les repas. Toutefois il faut bien se garder d'en user, si la fluxion tombe sur le Gozier, & il faut pour cela que le corps ait été bien purgé auparavant.

Outre ces trois sortes de Gargarismes, on en prépare encore d'autres suivant leurs facultez; car il y en a qui sont discussifs, dont on n'use qu'après que la fluxion est passée: ils se font de décoction d'Agrimoine, de Betoine, d'Hisope, d'Orge, de Raisins de Damas, de Roses, de fleurs de Stéchas & de Reglisse avec le Miel Rosat & Anthosat: il y en a d'autres qui sont malactiques, & peptiques, lesquels se font d'Althea, de Mauve, de Parietaire, de Bugle, de Raisins de Damas, de Jujubes, de Figues, de Dattes, de Reglisse, d'Orge, de Graine de Lin, avec le Sapa, & le Miel commun. Il y en a d'autres enfin qui sont détersifs, lesquels sont encore de trois sortes; le premier déterge la pituite crasse qui est attachée à la bouche, lequel se fait de décoction d'Hisope, d'Origan, de Marjolaine, de Sauge, de Thim, & de Reglisse, avec l'Oximel, ou Miel Rosat. Le second sert à deterger les ulceres, & se fait de dessechans & d'astringens, comme de Plantain, de Pilosel le, d'Agrimoine, de Fraisier, de Ceterach, d'Orge, & de Roses, bouillis dans l'eau calibée, avec le Miel Rosat, & le Sirop de Roses seches. Et le troisiéme est pour blanchir les dents, & se fait de décoction de Sauge, d'Anthos, & de Sel avec du Vin, & du Vinaigre Squillitique. Ce Gargarisme empêche la pourriture des dents.

GARUM. C'est la saumure de chair, ou de Poissons salez.

Proprietez. Le Garum empêche les ulceres corrosifs de devenir plus grands, si on les en étuve. Il est fort bon aux morsures des Chiens.

G A T.

GATEAU. C'est une sorte de Pâtisserie qui est principalement faite avec du Beurre, des Oeufs & de la Farine.

Maniére de faire des Gâteaux.

Sur deux litrons de Farine mettez deux Oeufs frais, une demi livre de Beurre, un peu de Lait & du Sel ce qu'il en faudra, en paitrissant le tout ensemble ajoûtez-y gros comme le pouce de levain. Mettez cette pâte sur une feuille de papier auprès du feu, couvrez-le d'une serviette bien chaude & laissez-la revenir pendant cinq quarts-d'heure. Puis formez-en un Gâteau ou plusieurs, & mettez les Cuire au four.

Gâteau excellent, & particulier.

Prenez deux blancs d'Oeufs frais, ôtez-en le germe, puis foüettez-les le plus long-tems que vous pourrez: mettez dedans un quarteron de fleur de Farine, & autant de Sucre broïé, battez bien le tout ensemble, versez-y pour un double d'eau de vie, & un peu de Coriandre en poudre, mêlez-bien le tout ensemble, puis étendez-le sur du papier bien mince, large comme des assiétes ou environ, enfin saupoudrez-les de Sucre, & faitez-les cuire au four.

G A U.

GAUFFRE. C'est une sorte de Pâtisserie faite avec des Oeufs, du Sucre & de la fleur de Farine. L'Hiver est la saison ou l'on fait des Gauffres.

Maniére de faire les Gauffres.

Prenez autant que vous voudrez de fleur de Farine, après l'avoir mise dans un vaisseau propre, déttempez-la avec du Lait que vous verserez peu-à-peu; mettez-y du Sel à discretion, du Beurre fondu, & du Sucre. Délaiez bien le tout en l'agitant avec une cuillere, & faitez-en une pâte qui soit un peu plus ferme que de la bouille quand elle est cuite.

La pâte étant faite, mettez le Gauffrier sur un petit feu clair pour le faire chauffer; quand il sera presque rouge d'un côté, tournez-le de l'autre, & faitez-le chauffer de la même maniére. Lorsque les deux côtez seront également chauds retirez-le un peu du feu, ouvrez le, & frottez-le en dedans avec du Beurre fondu ou du Lard. Prenez ensuite de la pâte avec une grande cuillere, & repandez-en tout le long sur un côté du gauffrier, puis fermez-le doucement d'abord & mettez sur le feu; quand vous croirez que la Gauffre sera cuite d'un côté, tournez le gauffrier pour la faire cuire de l'autre.

GAYAC. *Voyez* GAIAC.

G A Z.

GAZON. C'est une terre couverte de petites herbes fort courtes. On fait venir le Gazon de deux maniéres, ou en le semant ou en le plaquant. Pour semer le Gazon, on se sert de la graine qu'on appelle communément *graine de Bas Pré*. On seme cette graine sur la fin de l'Automne. Pour Gazonner ou plaquer le gazon on coupe dans quelque Pré ou quelque pelouse pleine d'herbe fine le dessus par piéces quarrées de l'épaisseur d'environ trois pouces, de la largeur d'un pied, & de la longueur un pied & demi, & avec la bêche on separe le dessus d'avec le fond, on le va placer bien proprement à l'endroit qu'on veut gazonner: il faut avoir soin de l'arroser & de le tondre souvent, afin qu'il soit toûjours bien vert & bien uni.

G E L.

GELÉE. Terme de Confiseur. C'est le suc des fruits qui a reçû une consistance épaisse par le moien du feu. On fait de la gelée de plusieurs sortes de fruits, comme de Groseilles, de Verjus, de Pommes & autres.

Gelée de groseilles excellente.

Il faut prendre quatre livres de Groseilles bien épluchées, puis vous

vous prendrez quatre livres de sucre sans être clarifié, que vous ferez fondre avec de l'eau, puis vous le ferez cuire à la forte plume: vous jetterez les quatre livres de groseilles bien épluchées dans le sucre à la plume, & vous les pousserez par dessus un grand bouillon, vous poserez votre écumoire dessus afin que vos groseilles se couvrent du bouillon de sucre; & lorsqu'elles auront bouillies sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, vous les jetterez sur un tamis, en apuiant votre écumoire par dessus tout doucement, qu'il n'y reste point de jus si on peut: puis vous remetterez ce jus dans la poële, vous le remetterez sur le feu, & vous verrez avec une cuillere sur une assiette lorsqu'elle sera gelée.

Et comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus; mais il faut les faire cuire un peu davantage; car la raison le veut, & vous ferez de belle gelée de groseilles: de cette gelée de groseille vous en pouvez mettre l'épaisseur d'un écu sur vos confitures rouges liquides, cela les conservera, les tiendra fraichement, & empêchera qu'elle ne se moisissent ni qu'elles ne se candissent: vous pouvez manger le marc de vos groseilles pendant deux ou trois jours, parce que cela est sucré.

Gelée de verjus.

Il faut prendre du verjus mur, le mettre dans une poële à confitures avec un verre ou deux d'eau; lorsqu'il aura poussé un bouillon, & qu'il sera amorti, vous le jetterez sur un tamis pour l'égoutter, puis vous mettrez du sucre dedans, vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & les mettrez dans des pots.

Gelée de Pommes.

Aiez des Pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les sur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade, alors passez-les à travers un linge; cela fait prenez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de décoction, faites bouillir le tout à petit feu, laissez-le cuire jusqu'à ce que vous voiez que cette liqueur soit en assez bonne consistance pour être congelée; & si vous souhaitez qu'elle soit rouge, vous n'avez qu'à tenir en cuisant votre gelée couverte, en y ajoûtant du vin vermeil. Cela vous réussira à souhait.

G E N.

GENCIVE. C'est la chair qui recouvre le haut de la machoire inferieure, dans laquelle sont emboëtées les dents. Les gencives sont attaquées de quelques maladies dont la principale est le scorbut.

Le *scorbut* est fort familier aux Anglois, & depuis quelques années les Hôpitaux de France en sont remplis, l'air, l'eau & la mauvaise nourriture y contribuent extrémement. Les plus sujets à cette maladie, ce sont ceux qui mangent beaucoup de graisse, de sucrerie, des fruits cruds, des choses gluantes, & qui boivent pour l'ordinaire de la bierre, qui dorment si-tôt qu'ils ont mangé, & qui font peu d'exercices.

L'on ne s'apercevra pas plûtôt que les gencives s'écorchent, que les dents commencent à branler, & qu'elles deviennent noires, que la salive est âcre, & salée, que l'on a peine à dormir à cause des douleurs & d'une chaleur que l'on ressent par toute la bouche, qu'il faudra recourir aussi-tôt à la saignée souvent réiterée s'il en est besoin, & ensuite aux fréquentes purgations composées avec le séné, la confection hamech, le sirop de roses, l'on dosera ces remédes suivant les âges, composées d'agaric, ou avec les tablettes *de Citro*, ou les pilules d'aloës. Dans les intervales des purgatifs on fera user de thériaque, ou d'orvietan, & de fois à autre on emploiera l'une ou l'autre des receptes suivantes, pour en toucher les gencives.

Remedes pour le scorbut.

Prenez de la chaux vive, de l'alun, & du verd-de-gris de chacun une demi once. Mêlez-les dans une chopine de vinaigre, après douze heures d'infusion servez vous-en, soit avec du coton ou du linge, sinon usez d'eau de cochlearia, ou d'eau theriacale, ou de sel de corail, ou de la cendre d'huitre à l'écaille, ou de la gomme lacque en Poudre; c'est le plus souverain de tous les remédes. *Voyez* SCORBUT.

Remede pour les gencives qui saignent.

Mettez du corail en poudre avec du jus de plantain, & que l'on s'en frotte.

Reméde pour l'ulcere des gencives.

Prenez du miel rosat, avec un peu d'alun brûlé, & frottez-en l'ulcere, ou de la poudre de corail, ou du jus de plantain mêlé avec autant de gros vin.

Pour les gencives écorchées & pour les dents qui branlent.

Prenez du corail, du bol & du mastic autant de l'un que de l'autre, & frotez-en la gencive, ou bien faites bouillir des feuilles de chêne, de leur décoction, que l'on s'en gargarise, y ajoûtant un peu d'esprit de soufre; sinon frottez les gencives avec du jus de plantain, ou avec du thériaque ou du vinaigre de scille, ou avec de la racine de couleuvrée, ou de la poudre de brioine.

GENEST. C'est un arbrisseau dont on distingne deux especes, l'une est appellée genest blanc ou piquant, en Latin *Scorpius* ou *Genista spinosa*, & l'autre est nommée genest d'Espagne, en Latin *Genista juncea* ou *Genista Hispanica*.

Description du Genest blanc. Le genest s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres. Il pousse plusieurs branches desquelles s'élevent une grande quantité de petits brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi ou deux pieds, & ses brins jettent certaines petites feuilles faites comme celles de la ruë, & des fleurs en grande quantité qui sont rouges par le fond, & toutes blanches en haut, lesquelles étant de près attachées aux branches, semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Lieu. Cet arbrisseau croît en Allemagne, en France, en Italie, en Espagne, & dans les lieux incultes.

Proprietez. Les fleurs & les semences du genest piquant, sont en usage dans la Médecine; elles sont détersives & aperitives, elles sont bonnes pour les maux de rate, pour provoquer l'urine & pour la gravelle.

Description du Genest d'Espagne. C'est un arbrisseau qui jette quantité de verges sans feuilles, lesquelles sont fermes & propres à lier la vigne, il produit une graine qui ressemble aux lentilles, & qui vient des gousses, comme les faseoles. Sa fleur est comme celle du violier jaune.

Lieu. Cet arbrisseau naît sur les montagnes & sur les colines. Il fleurit en Juin, & quelquefois plus tard.

Proprietez. Les fleurs du genest d'Espagne purgent fortement par en haut sans aucun danger, tout de même que l'ellebore. L'eau des fleurs est bonne contre la pierre. La graine pilée & bûë au poids d'une demi-dragme, purge par bas, mais elle nuit à l'estomac: c'est pourquoi il la faut corriger avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic. La même purge les flegmes, provoque fortement l'urine, rompt les pierres des reins & de la vessie, & empêche qu'une matiere étrangere ne s'y arrête.

Culture des Genests.

Le genest blanc & le genest d'Espagne se cultivent de la même maniére. Ils demandent peu de Soleil, une terre à potager & des arrosemens pendant les chaleurs. Ils se multiplient de semences. On en met deux dans un pot, si elles réussissent toutes deux, on en ôte un pied pour le transplanter dans un autre pot. Avant que de planter la semence on la fait tremper durant une nuit; pour la faire lever il faut l'exposer au grand soleil. Les genests font un fort bel effet dans un parterre, & sur tout celui d'Espagne.

GENESTE.

Description. C'est une plante qui jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gousses des Poids. Elle n'a point de pointes comme le genest, auquel elle ressemble beaucoup. Elle produit d'une seule rige quantité de verges longues & fermes. Sa graine vient dans les gousses comme celle de la vesse, elle n'a point de différence d'avec le Genest, si ce n'est que ce dernier n'a point de feuilles, & a des épines.

Lieu. On trouve cette plante presque par tout dans les colines & les bois. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Elle provoque, subtilise, nuit au cœur & à l'estomac. L'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre, aussi-bien que la graine pilée, & bûë au poids d'une demi-dragme; & pour l'empêcher de nuire, on la corrige avec la graine de fenouil ou d'anis; elle purge par en haut & par en bas, non-seulement les flegmes, mais encore les humeurs & les superfluitez des reins.

GENEVRE & GENEVRIER, en Latin *Juniperus.*

Description. C'est un arbrisseau fort commun, son bois est dur, approchant de la couleur rougeâtre, & revêtu d'une écorce rude. Il pousse une grande quantité de branches. Ses feuilles sont étroites, toujours vertes & garnies d'épines. Ses fleurs sont de petits chatons qui ne laissent aucun fruit. Ses baïes sont rondes semblables à celles du Lierre, vertes d'abord & noires quand elles mûrissent, elles renferment trois ou quatre graines oblongues, triangulaires. On leur donne le nom de genévre, ou genièvre.

Lieu. Cet arbrisseau vient par tout dans la campagne & dans les bois.

Proprietez. On attribuë beaucoup de proprietez à la graine de genevre. Elle conserve le cerveau, conforte la vûe, nettoie la poitrine & la garde de douleur, purifie la voix, chasse les ventositez du ventre, conforte grandement l'estomac & fait bonne digestion. Elle fait sortir la pierre, est propre contre la gravelle, & fait bien uriner. Elle est bonne contre la paralysie, contre les tremblemens des membres, contre la peste & le méchant air, contre les fiévres, specialement contre la quarte. Elle échauffe la moële des os, & fait bonne bouche. Elle est bonne contre les extorsions du ventre, seche les larmes des yeux, sert à la mémoire, fait le bon sang, fait sortir le méchant par les urines. Elle chasse toute langueur interieure du corps, la mélancolie & réjouit. On l'emploie contre la goutte froide: elle fait bonne couleur, & purge tout venin par urine, préserve de tout mal & douleur, fait venir les fleurs aux femmes. Elle doit être cueillie entre les deux Notre-Dame d'Août & Septembre; elle est pour lors en sa maturité & vertu; il faut qu'elle soit bien noire.

Usage. On la fera tremper en vin blanc ou clairet & autant d'eau de vie l'espace de vingt-huit heures pour qu'elle soit bien enflée, on la fera secher sur un linge blanc à l'ombre dans une chambre, puis on la mettra dans une boëte, on la gardera & conservera pendant deux années; quand on voudra en user, on en prendra depuis six grains jusqu'à dix, trois fois la semaine matin & soir.

Le bois du genévrier est sudorifique, on en met dans les tisannes, & on en fait brûler pour préserver du mauvais air. Les dragées de S. Roch qui sont bonnes pour la peste, sont faites de grains de genévre. On fait un extrait de genievre. *Voyez* EXTRAIT.

GENIEVRE. *Voyez ci-dessus* GENEVRIER.

GENOU. C'est la partie inferieure & anterieure de la cuisse, dans l'endroit où elle se joint avec la jambe.

Des maux des Genoux.

Il se fait aux genoux un écoulement d'humeurs, soit du cerveau, soit par l'intemperie du foie, ou de la rate, ou d'autres parties en maniere de rhumatisme, qui cause des foiblesses avec de très-grandes lassitudes. Aux uns elles sont accompagnées de chaleur, aux autres d'un froid si extréme

extrême qu'à peine les peut-on échaufer. Cette derniere est familiere aux personnes grasses & replettes, & a ceux qui demeurent dans des maisons humides, ou des chambres basses, ou dans les lieux marécageux ou qui se tiennent long-tems à genoux sur la terre & sur la pierre, ou qui mangent beaucoup de fruits cruds ou des légumes venteux, particulierement des poids chiches. Que si cette humeur se répand sur les jambes, elle y cause une tumeur & enflure.

Remédes contre les maux des Genoux.

I. Celle de froideur se guérit en se purgeant fort souvent soit avec de la manne, ou des Tablettes *de Citro*, soit avec des pilules d'agaric, ou de cochées, ou avec une infusion de séné, d'agaric, & de rhubarbe, & de sirop de roses, en appliquant un cataplâme fait avec du vieux fromage battu avec autant de graisse de porc salé; sinon on envelopera les genoux d'une toile cirée en façon de brodequins, faite ainsi, prenez de l'Iris, du clou de gérofle, de la noix muscade, de chacun une demi once, de la bétoine, de la sauge, de l'aloës, de la mirrhe, de chacun une once: Que tout ensemble soit pulvérisé. Faites fondre ensuite autant de cire blanche, avec de l'huile de noix qu'il en faudra, & mêlez-y les poudres, & tout chaudement trempez vos lignes dedans. Le cautere peut être encore utile. Quant aux regime, on se servira de celui qui est ordonné à la goute pituiteuse.

II. Aux foiblesses causées de chaleur on se fera tirer deux ou trois fois du sang, ensuite on se purgera avec le petit lait & de la casse, ou avec le catholicon double, dissout dans une décoction d'agrimoine & de chicorée sauvage: ou l'on prendra les eaux minérales, ou le demi bain, dans lequel on aura fait bouillir des mauves, des guimauves, de la camomille, du melilot, des violettes, de la pariétaire. L'on usera du lait d'anesse, ou de celui de vache. On ne mangera ni trop salé, ni épicé, ni oignons, ni ail, ni ciboules, ni pourreaux. L'on trempera beaucoup le vin, & on se moderera sur bien des choses dont l'excès seroit encore plus nuisible que tout ce qu'on pourroit manger. Ceux qui voudront user de l'un ou de l'autre de ces deux cataplâmes, s'en trouveront beaucoup soulagez.

Cataplâme pour les maux de genoux. Prenez trois onces de farine d'orge, une once de crottes de chevres, au défaut, celles de brebis serviront, une livre de miel, cinq a six cuillerées de vinaigre; mêlez le tout ensemble, & l'appliquez.

Autre Cataplâme. Prenez de la farine de Féves, du son bien menu, des fleurs de camomille en poudre, de chacun une once, des crottes de chevres deux onces. Faites cuire le tout ensemble avec autant de gros vin, ou d'hydromel, ou d'oxicrat, qu'il en faudra, & sur la fin qu'il commencera à se lier comme en bouillie, ajoûtez-y trois onces d'huile de camomille, ou d'anet.

GENTIANE, en Latin *Gentiana*. C'est une plante dont on distingue en général deux sortes; sçavoir, la Gentiane, dite *Alpina*, parce qu'elle croit dans les alpes, & la gentiane, dite *Pratensis* ou *Palustris*, parce qu'elle croit dans les marais & dans les prez. La premiere est encore de deux sortes; sçavoir, la grande & la petite, dite autrement *Gentianella*, qui n'est autre chose que la *Cruciata*.

On ne décrira que la grande gentiane qui est la plus usitée, & qui entre dans la composition du mitridat & de la theriaque.

Description de la Gentiane. Cette plante a les fleurs jaunes. Ses feuilles sont en quelque façon semblables à celles du plantain, ou plûtôt à celles de l'ellebore blanc, fort grandes & rougeâtres. Sa tige est grosse comme le pouce, & quelquefois plus, elle est lissée & creuse, elle devient haute de plus de deux coudées, & distinguée par nœuds d'où sortent ses feuilles, & vers la cime ses fleurs, après lesquelles sort la semence. Ses racines se divisent dans la terre en plusieurs parties, leur couleur est jaune dedans & dehors, leur substance est visqueuse tandis qu'elles sont recentes; mais elles deviennent rares à mesure qu'elles deviennent séches: leur goût est fort âcre & fort amer. Ses fleurs sont d'un bleu luisant fait en petites cloches, la graine est large, legere, bourruë, semblable à celle du *Spondilium*, enfermée en de petits receptacles.

On l'appelle gentiane du nom de Gentius Roi d'Illyric, qui le premier en a reconnu les vertus.

Lieu. Cette plante croit dans les hautes montagnes de Cevenes, d'Auvergne, & de Savoye en lieux pierreux. Elle fleurit en Juin & la graine est mûre en Juillet & Août.

Proprietez. On se sert seulement de la racine de gentiane que l'on cueille au mois d'Août & de Septembre dans un beau jour, & dans la pleine Lune: d'autres prétendent qu'il la faut cueillir lorsqu'elle commence a pousser les feuilles. Elle est fort éfficace pour subtiliser, nettoier & désopiler. Nous avons déja dit qu'elle entroit dans la composition du mithridat & de la theriaque.

Il faut choisir la plus saine, & la mieux nourrie, pour dispenser dans la composition du mithridat & de la theriaque ou elle entre.

Si-tôt qu'elle est cueillie, il faut la bien laver & la bien nettoier de toutes ses saletez, de toutes les parties mortes ou obscures, puis la faire secher en un lieu bien aëré, hors des raions du Soleil; & étant séchée, il la faut serrer pour s'en servir comme nous avons dit ci-dessus.

Galien parlant des qualitez de la gentiane: dit, que sa racine est d'une grande vertu pour attenuer, purger, absterger, mondifier, & desopiler; & il ne faut pas s'étonner si elle a ses propriétez, car elle est extrémement amere.

Elle provoque les mois, & les urines, & est singuliere contre la piqueure des scorpions. Elle tuë les vers, & empêche la pourriture, enfin elle dompte toutes sortes de venins pestilentiels.

La racine de Tormentille est son substitut.

GENTIL-HOMME. Le devoir d'un Gentil-homme auprès du Seigneur, est de lui tenir compagnie, & faire les honneurs de la maison, d'entretenir les personnes de qualité qui lui viennent rendre visite: lui donner la main lorsqu'il est malade ou incommodé, & l'accompagner à la chasse & à la promenade. Il faut qu'il soit Lettré: & ordinairement quand on prend un Gentil-homme, on cherche une personne de science & spirituelle, qui ait toujours quelque chose d'agreable dans sa conversation, & propre à aller complimenter les amis du Seigneur, sur tous les sujets qui se peuvent presenter. Quand le Seigneur monte a cheval, il a toûjours le meilleur cheval après lui: il mange a sa table, & pour tout dire en un mot, c'est sa compagne, & son favori.

G E R.

GERMANDRÉE, en Latin *Chamædris*. C'est une plante dont on peut distinguer trois especes. La premiére Germandrée, la seconde Germandrée, & la grosse Germandrée.

Description de la premiere Germandré. Cette plante est haute d'un pied, elle pousse sa racine de plusieurs branches tendres. Ses feuilles sont petites, ameres, crénelées tout à l'entour, elles sont semblables aux feuilles de Chêne. Sa fleur est petite, & presque purpurine, & d'une odeur agréable, elle environne le sommet de la tige. Sa semence est petite, noire & ronde. Sa racine est tendre & grêle, se trainant sur la terre.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes pierreuses & seches. Elle fleurit en Juin.

Proprietez. La décoction de la premiere Germandrée, lorsque l'herbe est nouvelle, est bonne à la toux, contre les spasmes, aux duretez de la rate, à la difficulté d'urine, à l'hidropisie qui commence: elle provoque les mois & fait sortir l'enfant du ventre. L'eau distillée prise avec du vinaigre, consume la rate: avec du vin, elle sert à toutes les maladies du cerveau qui viennent du froid, comme mal de tête inveteré, mal caduc & paralisie.

Description de la seconde Germandrée. Matthiole met une seconde Germandrée qui a ses feuilles semblables à celles des chênes, plus rudes & plus minces que celles de la précedente, noirâtres & plus nombreuses. Ses tiges sont quarrées, menuës, dures comme du bois, & de la hauteur d'un pan & demi; elles jettent quantité de branches & de surgeons, desquelles par intervalle sortent des fleurs purpurines comme en l'autre plante, belles à voir, d'un goût amer.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux pierreux & raboteux. Elle fleurit en Juin & Juillet, & il la faut cueillir quand elle est chargée de graine.

Proprietez. Galien dit la que Germandrée est fort amere & qu'elle a aussi quelque acrimonie, & par ce moien il ne faut pas s'étonner si elle ramolit la rate, si elle émeut l'urine, & les mois, si elle incite & subtilise les humeurs grossiéres, & visqueuses, & si elle mondifie & nettoie les obstructions des visceres.

Description de la grosse Germandrée. Cette herbe est si semblable à la Germandrée, qu'elle trompe souvent les yeux de ceux qui la regardent. Ses tiges sont fort menuës. Ses feuilles sont petites & ressemblent à celles des pois chiches, elle produit des fleurs semblables à celles du chamædris, & sa graine ensuite.

Lieu. Cette plante vient en grande quantité en Cilicie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. La grosse Germandrée est incisive, & composée de parties subtiles. L'herbe fraiche prise en breuvage avec de l'eau & du vinaigre ou la décoction de la même herbe quand elle est seche, consume fort efficacement la rate, on l'enduit aussi avec des figues & du vinaigre, à ceux qui en sont travaillez, on l'applique aussi avec du vinaigre sur les morsures des Serpens.

GEROFLE. C'est le fruit ou la fleur d'un arbre des Indes. Il a la figure d'un clou, c'est ce qui lui a fait donner le nom de clou de Gérofle. Le meilleur est celui qui est gros, bien nourri, sec, facile à rompre; odorant, d'un goût piquant & d'une couleur fort brune.

Proprietez du Clou de Gerofle. Il est cordial, stomacal & cephalique, il attenuë la pituite grossiere, on le met dans la bouche pour exciter le crachat & pour appaiser le mal de dents. *Voiez.* CLOUS DE GÉROFLE.

G E S.

GESSE. C'est une plante dont on fait deux especes, l'une est la Gesse cultivée, qu'on appelle en Latin *Lathyrus*, & l'autre est la Gesse sauvage, nommée en Latin *Chamæbalanus*, & qui est une espece de vesse.

Description de la Gesse cultivée. Elle a la tige anguleuse, & plate, les feuilles longues, étroites, aiguës, toujours attachées deux a deux à une queuë, au milieu desquelles il passe un fleau par lequel elles s'attachent aux branches. Ses fleurs sont blanches, semblables a celles des pois. Ses gousses sont larges plates, & noirâtres en façon de rouleau, dans lesquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inégaux.

Lieu. Cette plante croit dans les Jardins où on la cultive. Elle fleurit au mois de Juin, & est mûre en Juillet & Août.

Proprietez. Le jus de toute la plante étant pris en breuvage, est bon aux crachemens de sang: & parce qu'il est refrigératif, il reprime les fluxions de l'estomac, les fleurs des femmes & étanche le sang du nez.

G I G.

GIGOT ou Eclanche. C'est la cuisse d'un Mouton. On fait rôtir le Gigot, & on l'apréte encore de quelque autre maniere.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de Mouton, ôtez lui la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, assaisonnez-le de sel, de poivre, de laurier, & clous de gérofle; puis faites-le rôtir à la broche, arrosez-le de la sauce où il a trempé, & étant cuit faites-y une sauce avec le dégoût, un peu de farine frite, & un jus de champignon: après cela servez-le.

Autre Gigot.

Aiez un Gigot, dépouillez-le de la peau, battez-le avec un bâton pour

pour en rendre les chairs plus courtes coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, salez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez bouillir dans de l'eau ; & lorsque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du Vin, un peu de Verjus, du Citron & des Clous de Gérofle ; cela fait, & lorsque la cuisson sera parfaite, tirez-le, & avant de le servir épanchez dessus de l'essence d'Ail, & puis mangez-le tout chaud.

Gigot de Veau.

Toute la façon qu'on fait pour aprêter un Gigot, ou Gigoteau de Veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il est bien cuit, ou à la Vinaigrette, ou avec du bouillon, assaisonné de Poivre blanc & du Persil bien menu.

GIGOTTÉ, Chien bien Gigotté. Terme de Chasse. C'est quand un Chien a les cuisses rondes & les hanches larges ; c'est signe de vitesse.

G I M.

GIMBELETTE. C'est une sorte de Pâtisserie, dure, grosse comme le petit doigt, tournée en rond & faite en maniére d'anneau.

Pour faire des Gimbelettes.

Il faut prendre un quarteron de Farine ou plus, suivant la quantité que vous voudrez en faire, avec une once & demie, ou deux onces de Sucre au plus en poudre, deux ou trois jaunes d'Oeufs, un blanc d'Oeuf tout au plus, un peu d'eau de fleurs d'Oranges, un peu de Musc & d'Ambre préparez, mais fort peu, si vous y en voulez ; pétrissez le tout ensemble & faites-en une pâte ferme : si la pâte n'étoit point assez ferme, vous y ajoûterez de la farine, & non autre chose, faites seulement que la pâte soit ferme & bien pétri : si elle n'est pas maniable & qu'elle ne se puisse pas filer pour la mettre en petits anneaux, vous la mettrez dans le mortier : si elle étoit trop dure, versez-y une petite goute d'eau de fleurs d'Oranges, & d'eau claire pour la rendre maniable, puis vous la filerez en petits ronds ; vous les ferez revenir dans l'eau bouillante comme des biscotins, & vous les ferez cuire de même que les biscotins. Voilà ce qu'on appelle les Gimbelettes d'Ably, de Toulouse & de Rome.

G I N.

GINGEMBRE en Latin *Zingiber.* C'est une racine un peu plate, blanche en dedans, & grise-rougeâtre en dehors, d'un goût âcre, qu'on nous apporte des Isles Antilles. On la méle parmi les épiceries. Elle est bonne pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, & pour exciter l'appetit & la semence. On confit au Sucre cette racine fraichement tirée de terre.

GINGIDIUM.

Description. C'est une plante qui est assez semblable à la Pastenade sauvage, mais elle est d'un goût plus amer. Sa tige est de la hauteur d'un pied & demi, ronde, branchuë, canelée, noirâtre, & pleine de nœuds ; elle porte à la cime de ses tiges, des ombelles blanches, garnies tout autour de petites feuilles. La graine venant à mûrir, les ombelles se resserrent comme celles du Panais, & sont visqueuses au toucher. Sa racine est blanche, assez longue.

Lieu. Cette plante se trouve en Sirie & en Cilicie. Elle fleurit en Août, & sa graine est mûre en Septembre.

Proprietez. Le Gingidium est singulier pour l'estomac, soit qu'on le mange crud, ou bouilli ; mais il ne veut guéres cuire, on le mange avec de l'huile & du Garum ; quelques-uns avec du Vin, ou du Vinaigre pour le rendre meilleur à l'estomac ; mangé avec du Vinaigre, il donne de l'apetit à ceux qui l'ont perdu : toutefois il est assuré que l'herbe est plus medicinale que nutritive.

G I R.

GIROFLIER, ou Violier, en Latin *Leucoium.* C'est une plante dont on distingue deux especes, le jaune & le blanc. Le jaune ne différe presque de l'autre que par la couleur des fleurs, & en ce qu'il croit sur les murailles. L'un & l'autre sont ou doubles ou simples.

Description du Giroflier. Sa tige croit à la hauteur d'environ deux pieds, & jette des rameaux couverts d'une maniére de coton blanc. Ses feuilles sont longues & larges, approchant de celles du Saule. Ses fleurs sont à quatre feuilles, disposées en croix, elles sont d'une odeur très-agréable : leur couleur est differente dans les differens pieds, les unes sont rouges, ou purpurines, les autres sont Violettes, quelques-unes sont blanches ; on en trouve de diversifiées. Ses semences sont contenuës dans une silique longue & applatie. La fleur est appellée Giroflée.

Lieu. Cette plante croît par tout où on la cultive.

Proprietez. Les Girofliers sont bons pour les maux de cœur & du cerveau, comme sont les vertiges, l'épilepsie, &c. La conserve qu'on en fait, sert contre le venin de la peste, chasse les vers qui sont dans le corps. L'eau distillée de toute la plante, & sur tout des feuilles, a les mêmes effets ; prise a jeun elle empêche de s'enyvrer & de se morfondre en voïage.

G I T.

GITE. Terme de Chasse. C'est le lieu où se couche le Lievre.

G I V.

GIVRE. C'est une maniére de gelée blanche, qui est si épaisse qu'elle s'attache aux branches d'arbres, & y fait même quelquefois des glaçons pendans.

G L A.

GLACER. *Pour faire glacer toutes sortes de fleurs & de fruits, pour paroitre dans les grands repas, & en augmenter l'ornement.* Il faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de piramide quarrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrémité de la pointe un rond de fer blanc pour les y faire tenir, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques a la base, ce qui se fait ainsi. Si c'est une Piramide de fleurs, il faut les bien arranger, nuancer & diversifier par lits ; & si c'est une Piramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la base, jusques à ce que le moule soit plein : puis après vous les emplirez d'eau & les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un sceau, baquet, ou autre vaisseau, suivant la quantité, avec de la glace pilée & bien salée, dont vous envelopperez & couvrirez les piramides & les ferez bien glaglacer ; lorsqu'elles seront bien glacées & pétrifiées, & que vous les voudrez serrer, vous les tirerez de la glace ; & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne se brisent, vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante toute prête, dont vous frotterez avec un linge mouillé dedans la surface des moules des Piramides, ce qui détachera lesdites Piramides d'avec les moules ; vous les mettrez ensuite au milieu d'un plat ou soûcoupe que vous aurez préparée pour cet effet, & vous les garnirez tout à l'entour de goblets, dans lesquels vous mettrez vos eaux glacées. Ces sortes d'affaires paroissent beaucoup & sont d'un très-bel effet sur une table de consequence.

GLAIS ou GLIRON. C'est un animal qu'on nomme Loir. *Voyez* le mot LOIR.

GLAIS ou GLAÏEUL, en Latin *Gladiolus.* C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une est le domestique, & l'autre est le sauvage. Celui-ci est encore distingué en deux especes ; savoir, le grand & le petit.

Description du Glayeul domestique. Il a les feuilles comme la Flambe, quoique plus étroites, plus courtes, & plus pointuës. Sa tige est haute d'une coudée, & pleine de suc. Ses fleurs sont incarnates, disposées par intervalles, semblables aux fleurs de la Flambe, hors qu'elles sont plus petites, & d'une seule couleur. Sa graine est ronde & platte, blanchâtre & charnuë : elle est couverte d'une envelope rouge noire comme celle du Safran.

Lieu. Cette plante nait dans les champs & parmi les Blés. Elle fleurit au mois de Mars & au commencement de Juin.

Proprietez. La partie superieure de la racine a une vertu attractive, digestive & dessicative : étant prise dans du Vin elle reveille les sentimens de la chair : & buë dans de l'eau elle guérit les ruptures des enfans. L'écorce pilée & prise dans du Vin au poids d'une drachme, est admirable pour les douleurs de la vessie.

Description du grand Glayeul sauvage. Il a les feuilles, la tige, la fleur & la racine comme le Glayeul domestique, à la reserve, que le tout est plus petit, & plus rude.

Lieu. Cette plante nait dans les lieux pierreux & escarpez, & sur les colines.

Proprietez. Le Glayeul sauvage a plus de force pour échaufer, & desecher, que le domestique, & il a toutes les memes proprietez avec plus d'efficace ; c'est des fleurs de celui-ci qu'on fait l'huile d'Iris qui est excellente pour les enflûres des mamelles, & des testicules.

Description du petit Glayeul sauvage. Il a les feuilles comme la Flambe, quoique plus larges & plus pointuës ; il produit au milieu une tige assez grosse, de la hauteur d'une coudée : elle porte à la cime des gousses triangulaires, qui enferment une fleur rouge, & orangée au milieu. Sa graine est semblable à l'Ers, on l'appelle *Spatula fœtida ;* parce que sa feuille étant pressée rend une mauvaise odeur ; sa racine est mince & découpée.

Lieu. Cette plante vient particulierement en Toscane ; on la trouve en plusieurs endroits de la France.

Proprietez. Le petit Glayeul sauvage est bon à toutes enflures & apostemes, Sa racine est singuliere a ceux qui ne peuvent uriner.

Remarques sur les Glayeux.

Il y a de deux sortes de Glayeul ; savoir, le bleu & le jaune : celui-ci qui est l'*Acorus* des Boutiques, autrement l'*Acorus falsus & adulterinus,* & qui pourtant est un peu en usage dans la Medecine, s'appelle par quelques-uns *Pseudo-Iris,* & par d'autres *Iris palustris,* à cause qu'il ne croit que dans les eaux & lieux marécageux.

Le bleu est beaucoup en usage, & c'est celui qui est vraiment dit, *Iris nostras.* On emploie sa racine seulement, laquelle on cueille au Printems auparavant qu'il commence à pousser ; & lorsqu'elle est encore recente, on en tire le suc par expression, on le purifie, & on s'en sert, étant recent, comme d'un excellent hydragogue. Sa dose est depuis une drachme jusqu'à trois. On en tire aussi la fécule. Quant aux proprietez de cette racine, Schroder dit qu'elle échauffe & desséche au troisiéme degré, qu'elle est grandement hydragogue, & bonne dans les errhines.

GLAISE. C'est une sorte de terre verdâtre, grasse, extrémement serrée en soi, qui se trouve en quelques endroits au dessous de la bonne terre, & qui est mortelle pour tout le jardinage.

GLAND. C'est le fruit non seulement du Chêne & de l'Yeuse, mais encore, comme dit Matthiole, du Hêtre, du Liege, de l'*Æsculus,* & de plusieurs autres arbres qui se rencontrent dans les forêts tant d'Italie que de France, & que les Paisans nomment comme il leur plait.

Selon Dioscoride, comme toutes sortes d'arbres qui portent gland sont astringens, il ne faut pas douter que leur fruit n'ait la même vertu, & particulierement la petite peau qui est dessous leur couverture : on tient que l'écorce du gland est lithontriptique.

Le gland étant broïé & mis comme en poudre, sert pour la mangeaille des Poules pendant l'Hiver.

G L E.

GLEINE d'Oignon. C'est un terme qui se dit d'une quantité d'Oignons qu'on a attaché avec leur vieille fane autour de l'extrémité d'un baton dans la longueur d'environ un pied & demi, ou de deux pieds, & on les porte ainsi venure au marché.

G O I.

GOITRE. *Voyez* GOUETRE.

G O M.

GOMME. C'est un suc visqueux qui découle de différens arbres, ou il se congéle. Il y en a de plusieurs sortes: nous parlerons ici de quelques-unes.

GOMME, ou *Gomme Arabique*. Elle nous est apportée d'Egypte & d'Arabie, où elle est tirée par incision d'un arbre appellé *Acacia Ægyptiaca*. Elle est en gros morceaux blancs, tirant sur le jaune, qui sont transparans, & qui n'ont aucun goût en apparence quand on en fait fondre dans la bouche.

Proprietez. La Gomme Arabique est pectorale & humectante. Elle est propre pour incrasser les humeurs sereuses. On la fait entrer dans les medicamens trop violens pour émousser leurs pointes. Elle adoucit l'acreté de la pituite qui tombe sur la poitrine dans la toux & dans le rhume; on l'ordonne en poudre & en infusion.

GOMME Senegal. Celle-ci nous vient du Senegal. Elle nous est apportée en larmes blanches, jaunâtres & transparentes.

Proprietez. Elle a les mêmes vertus que la Gomme Arabique, à laquelle les Droguistes la substituent ordinairement.

GOMME-GUTTE, ou Gutte Gomme. C'est un suc concret ou épaissi, qui se tire d'une plante dont le nom n'est pas encore certain. Il y a des Auteurs qui veulent qu'il soit tiré du Ricinus des Indes, de la grande Catapuce, & de l'Esule, & que sa couleur vient d'ailleurs. D'autres disent que c'est le suc d'Euphorbe. D'autres croient qu'il est composé de Scammonée & de Tithimale. D'autres du suc de la grande Chelidoine, de Scammonée, & de Safran. Et d'autres enfin du suc de la moienne écorce de la Frangula. Quoiqu'il en soit, il vient de la Chine, & il n'y a pas fort long-tems qu'on a commencé à nous en apporter.

Proprietez. Cette sorte de Gomme purge par haut & par bas toutes les mauvaises humeurs qui sont contenuës dans le corps, & particulierement les humeurs sereuses, & aqueuses: d'où vient qu'on en use souvent dans les hidropisies, dans la gale & dans les demangeaisons.

Sa dose est depuis cinq grains jusqu'à quatorze. Les modernes s'en servent pour purger les eaux: ils en usent quelquefois au lieu de Scammonée pour aiguiser les medicamens qui purgent trop lentement, mais en bien moindre quantité, savoir depuis deux grains jusqu'à quatre au plus.

Ceux qui peignent en mignature s'en servent pour faire une couleur jaune.

Outre ces Gommes qu'on apporte des Païs étrangers, on en voit quelquefois découler des arbres à noiau, comme des Pechers, des Pruniers, des Cerisiers & des Abricotiers. Il y en a qui pretendent que c'est une espece de maladie, & une maniére de gangrene ou d'apostéme procedant de la corruption de seve de ces arbres ou elle est extravasée, & devenuë en quelque façon solide, & ressemblant à peu près à du Cotignac. Elle se forme d'ordinaire à quelque endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voisines; si bien que pour eviter qu'elle ne s'étende davantage, il faut couper la branche malade à deux ou trois pouces au dessous de l'endroit affligé: on voit aussi quelquefois l'Eté mourir des branches aux Pechers, sans qu'il y ait rien d'écorché; la gomme se met pareillement aux écussons, & quelquefois à de grands arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tete.

G O N.

GONORRHÉE. C'est une perte de semence qui se fait involontairement.

Avant que d'en venir aux remédes, on purgera le malade trois ou quatre fois, & on lui donnera des émulsions rafraîchissantes.

Remédes pour la Gonorrhée.

I. Prenez de la Theriaque de Venise, que vous laverez dans de l'eau Rose, prenez ensuite du Mastic, que vous reduirez en poudre subtile; vous n'en prendrez que la quatriéme partie de ce que vous aurez pris de Theriaque: mêlez-les bien ensemble, & faites-en un Bolus. Il faut que tous les matins le malade étant à jeun, il prenne deux drachmes de ce bolus dans du Lait nouvellement tiré. Le soir avant que se coucher il prendra la même dose, & il continuera pendant quelques jours.

II. Prenez une once de Balaustes ou fleurs de Grenadiers sauvages, séches, mises en poudre, & passées par le tamis, une de Bol d'Armenie: faites-les infuser ensemble dans une demi chopine de Vin blanc pendant une nuit: coulez cela le matin, & donnez-le à boire au malade à jeun, continuant pendant six jours.

Remarquez 1°. Que de trois en trois jours il faut saigner le malade, quoi qu'en disent les Medecins, de la veine mediane une fois du bras droit, une fois du bras gauche, principalement s'il y a inflammation aux parties secretes.

2°. Que si le malade ne guérit pas dans ces six jours, & même davantage, s'il est necessaire, il ne faut pas se dégoûter, ni tebuter de ce reméde, car il est trés-assuré, & incapable de faire mal.

III. Prenez une once d'Ambre jaune, broiez-le bien sur un porphyre, ou marbre, & étant en poudre impalpable, arrosez-le d'eau Rose, & le rebroiez, puis laissez-le sechet: étant sec arrosez-le de la même eau Rose, & le rebroiez, & vous reïtererez toutes ces inhurations, humectations, & dessications quatre ou cinq fois: La dose est d'une drachme dans le Vin blanc, ou du bouillon, ou il y aura cuit d'herbes aperitives.

IV. Prenez des racines d'Oseille, de Fraisier, de Nenuphar & de Chardon roulant, de chacune égales parties. Faites-en une Tisanne. Sur deux pintes de cette Tisanne vous mettrez une drachme de Cristal mineral, & deux onces des quatre semences froides que vous ferez fondre dedans.

G O R.

GORGE. C'est la partie qui est entre les épaules & la tête. On la prend assez souvent pour le gosier, qui est proprement la partie interieure de la gorge. Elle est sujette à quelques incommoditez.

Remédes pour les maux de gorge.

I. Quand on voit qu'on ne peut avaler sa salive, il faut prendre de l'eau Imperiale du Colcothar. (Voiez-en la composition à l'Article GOLCOTHAR) prendre un linge, le tremper dans cette eau, & le mettre autour de la gorge ou il faut le laisser pendant huit ou neuf heures.

II. L'eau de Meures franches tirée en chapelle est fort bonne pour le mal de gorge.

III. Faites bouillir de l'Orge, mettez-y un peu de Sucre, & beuvez-en comme de la Tisanne.

IV. Prenez une bonne cuillerée de bon Miel, & une cuillerée de Vinaigre, mettez-les sur des cendres chaudes, pour faire fondre le Miel, ce reméde est souverain. Il faut s'en gargariser la gorge, on peut même en avaler.

V. Il faut prendre une pierre de Vitriol de Chipre, & la mettre dans un verre d'eau pour lui en donner la teinture: quand elle sera teinte comme il faut, vous y verserez une goute ou deux de Soufre, ce qui la rend aussi claire qu'auparavant. Il faut s'en gargariser, mais on doit avoir soin de n'en point avaler.

Pour les ulceres simples du gosier.

VI. Prenez du jus de feuilles de Lierre terrestre, avec un peu de Sel, touchez l'ulcere, ou touchez-le avec l'Onguent Egiptiac, ou avec de l'eau bien salée, ou avec une once de Miel Rosat, mélé avec un grez d'esprit de Souffre, ou d'esprit de Sel.

VII. *Pour desenrouër*. Faites cuire des feuilles de Mauves, pour les manger accommodées en maniére d'Epinars.

G O U.

GOUETRE. C'est une tumeur engendrée d'une pituite froide & visqueuse, mélée par fois d'humeur melancolique, d'une couleur uniforme, molasse & sans douleur. Ceux qui habitent les montagnes & qui boivent des eaux de neige y sont fort sujets, ainsi que les personnes grasses & repletes qui s'adonnent à boire froid, ou à la glace, principalement dans uns tems chaud, ou aprés quelque violent exercice.

Remédes pour les Gouetres.

I. Dès les premiers jours il faut remédier au gouetre, sinon il s'enracine de telle sorte qu'il dure toute la vie. L'on purgera avec de la Manne, ou du Sirop de Roses, composé d'Agaric ou avec des Tablettes *de Citro*, ou avec des pilules gourmandes; ensuite il faudra détremper de la gomme de Bdellion avec de la salive, & en faire une Emplâtre pour entourer tout le col.

II. Prenez Alun de roche deux onces. Os de seiche, Eponge sablonneuse, de chacun une once. Faites-les calciner dans un pot de terre non verni, dans un four lorsque le pain en est dehors du soir au matin: de cette poudre il en faut mettre le soir sur la langue une petite prinsée, frottant bien fort le gosier de haut en bas le matin, & par dessus cette poudre une cuillerée d'eau de vie bonne & forte, & en user ainsi pendant douze ou quinze jours.

III. Prenez les petits boiaux d'un Mouton, que vous mettrez autour du col, jusqu'à ce qu'ils soient froids, ensuite vous y en appliquerez d'autres chaudement, lorsque le Mouton vien d'être tué. Continuez ce reméde tant qu'il vous plaira.

IV. Prenez de la poudre de la tête d'une Vipere cousuë dans un ruban, que vous mettrez autour du col.

GOULET. Terme de Pécheur. Ce mot s'entend de l'ouverture d'un filet par où le Poisson entre & n'en peut sortir. Ce goulet est au filet la même chose, que les entrées qui sont autour d'une cage de fer pour prendre des Rats.

GOUTIERES. Terme de Venerie. Ce sont les raies creuses, qui sont le long des perches ou du marrain de la tête du Cerf, du Daim ou du Chevreuil.

GOULOT d'une cruche ou d'un arrosoir. C'est, pour ainsi dire, la bouche par où l'eau entre dans le ventre de l'arrosoir.

GOUTE. C'est une douleur qu'on ressent dans les jointures, & qui revient de tems en tems. Elle est causée par une humeur superfluë, qui ne se jette pas seulement sur une jointure, mais encore sur toutes les autres. On lui donne plusieurs noms, suivant les endroits qu'elle attaque: car si elle saisit la main, on l'appelle Chiragre; le pied, Podagre; la cuisse, Ischiatique.

La Chiragre attaque le dessus & le dessous du poignet, ou la partie externe ou interne de la main, ou les jointures, ou les ligamens des doigts.

La Podagre occupe la cheville du pied, & particulierement la jointure du gros orteil.

La Sciatique ou Ischiatique est la plus cruelle, d'autant qu'elle n'est pas seulement à la hanche: mais elle s'étend jusqu'aux fesses, par où les nerfs sortent des lombes, & de l'os sacré; de plus elle se va rendre aux cuisses, & du long des cuisses, au gros de la jambe, jusqu'au bout des pieds.

On reconnoit deux causes principales à la goute, la foiblesse des jointures, & l'humeur superfluë, lesquelles l'une sans l'autre ne peuvent engendrer la goute, étant de necessité pour cet effet qu'elles se rencontrent ensemble: car la foiblesse des parties n'excite jamais cette douleur, d'autant qu'il faudroit que les jointures fussent toûjours debiles: mais il est certain qu'elles en ont; c'est pourquoi la goute n'arrive point sans qu'il n'y ait eu dans la conduite, & maniére de vivre, quelque déreglement.

L'humeur qui se jette aux jointures est tantôt sanguine, & tantôt bilieuse,

bilieuse; quelquefois mélancolique, & le plus souvent pituiteuse, venant de trop manger de cruditez, & de ne faire aucun exercice, laqu'elle du commencement est subtile: mais qui ensuite devient si épaisse & gluante dans les jointures, qu'elle se forme en pierre.

Plusieurs & differentes matieres engendrent la goute; car le sang qui s'est coulé aux creux des jointures, venant a étendre les ligamens, les tendons, & les membranes, excite ordinairement une douleur fort sensible. De même la bile qui fluë souvent entre les nerfs & les ligamens, en faisant inflammation & distension ensemble, cause encore de cruels tourmens; aussi la pituite venant à s'insinuer dans ces parties-là, y fait pareillement ressentir d'extrémes douleurs.

A l'égard de l'humeur mélancolique, on la distingue par la pesanteur, ou en refroidissant, ou en pressant la partie; c'est pourquoi, il y a plusieurs sortes de goutes, selon la diversité des humeurs, si-bien qu'elles sont chaudes ou froides. Quoique les goutes attaquent en toutes saisons, cependant elles arrivent plûtôt au Printems, & en l'Automne, entant que la matiére qui péche, amassée pendant l'Hiver au corps, venant par la douceur du Printems a se fondre, elle est poussée des plus fortes du dedans aux jointures foibles & debiles, & a cause de l'inégalité de l'Automne, elles se jettent aisément sur les parties qui se trouvent affoiblies.

Il y a encore à observer que la plûpart des gouteux sont plus Astrologues que tous ceux qui font des Almanachs, d'autant qu'ils présagent toutes sortes de bons ou mauvais tems.

Elles attaquent ordinairement les riches parce qu'ils mangent beaucoup, & boivent par excez, & qu'ils font peu d'exercice; ou s'ils en font, c'est plûtôt pour accabler la nature, que par necessité.

Les jeunes gens qui en sont attaquez par des insignes débauches, ne vivent pas long-tems, non plus que ceux a qui elles sont hereditaires; cependant les uns & les autres, par un grand regime y peuvent apporter quelque temperament.

Il arrive des maladies très-cruelles, & le plus souvent mortelles, lorsque les goutes ne reviennent pas au tems qu'elles ont accoûtumé: car si cette humeur qui par habitude avoit pris son cours sur les jointures, venoit à se jetter sur la substance du foie, elle y exciteroit inflammation; si elle demeuroit dans les grands vaisseaux, elle causeroit la fiévre continuë, si elle se ruoit sur le côté, il s'ensuivroit une pleuresie, & sur les gros intestins, la colique & le *miserere;* enfin elle produiroit divers accidens, selon la partie qu'elle attaqueroit; ainsi on a vû plusieurs gens devenir paralytiques, parce que cette humeur s'étoit répanduë sur la substance des nerfs, laquelle en bouchant leurs pores, empéchoit que l'esprit animal n'y penetrat, & n'y portât sa vertu.

Remédes pour la Goute.

Les remédes qui peuvent servir à la guérison de la goute sont universels, comme le regime de vivre, la saignée, & les medicamens purgatatifs; & d'autres exterieurs comme la sueur & autres. En l'usage de tous ces remédes il faut avoir égard aux causes de la goute, aux temperamens des corps, aux endroits ou elle se jette, & a ceux d'ou elle vient: car comme ces choses ne sont pas toûjours semblables, aussi un même remède ne pourroit servir a toutes: par exemple, celle qui seroit causée de matiére chaude en demanderoit de froids: les moderer a une personne delicate, & les augmenter a celles qui seroient robustes. L'on n'appliquera non plus de pareils remédes externes a l'Ischiatique qu'a la Podagre; & enfin il y en a qui conviennent au commencement de la maladie, qui ne seroient pas bons au milieu ni vers la fin.

I. Pour apporter du soulagement, & guérir la Goute causée par la qualité du sang, il sera à propos de saigner du côté que la douleur s'est jettée. On en tirera peu a la fois, mais plus souvent, suivant toutefois l'age, & les forces.

Après cela l'on appliquera sur la partie des linges trempez, soit dans l'Oxicrat, ou dans de l'eau de Plantain, ou de Morelle, ou l'on fera un tel Cataplâme.

Cataplâme pour la Goute.

Prenez de la mie de Pain de Froment, humectez-la avec de l'eau Rose, & autant de Lait de Vache qu'il en faudra, & que l'on fera cuire ensuite en bouillie, y ajoûtant sur la fin quelques jaunes d'Oeufs, & un peu de Safran; sinon l'on fera bouillir des feuilles de Jusquiame dans du Lait, & l'on en bassinera. Ou l'on se servira de mucilages de Lin & de Fenugrec avec de la poudre de Roses de Provins, de Bol, & de Terre sigillée, ou d'une pareille terre qui se trouve depuis peu d'années du côté de Blois, que l'on détrempera avec du Vinaigre & de l'eau Rose, ou du suc de Plantain. L'on donnera peu a manger, & encore faudra-t-il que le vivre soit rafraichissant, & que l'on boive peu de Vin, ou plûtôt l'on n'usera que de petite Biere, ou de Cidre, ou de Tisanne faite avec des Pommes & un peu de Sucre. L'on ne mangera rien de salé, ni épicé, ni Oignon, ni Ail, ni Poireaux, ni Moutarde.

Quelquefois l'on fera prendre des lavemens composés avec des herbes ordinaires; l'on purgera sur le declin de la maladie avec une once de Tablettes de suc de Roses purgatif, ou avec une once & demie de Sirop de Roses dans un verre d'eau de Chicorée, ou de Laituës, ou avec deux onces de Manne dans un bouillon.

II. Pour la goute bilieuse, il ne faudra pas manquer de temperer, rafraîchir les entrailles, en donnant souvent des lavemens, & tirer une fois ou deux du sang: en purgeant deux jours après la saignée, avec une once & demie de Casse mondée dans deux verres de petit Lait le matin à jeun, ou bien avec deux onces de Sirop de Roses purgatif, ou avec une once de Catholicon double en Bolus, ou delaié dans un verre de Tisanne de Chicorée.

L'on appliquera sur la douleur des linges trempez dans de l'eau Roses battuë avec des blancs d'Oeufs & un peu de Vinaigre, ou dans un Mucilage de semence de Coings, & de Lin & d'eau de Solanum, ou de décoction de Jusquiame, ou dans du suc de Ciguë, ou de Pavots; ou l'on mettra dessus un Cataplâme fait de mie du Pain de Froment cuit dans du Lait, & dans lequel l'on ajoûtera, étant hors de dessus le feu, quelques jaunes d'Oeuf, avec dix a douze grains d'Opium & autant de Safran en poudre.

Que si la douleur ne s'apaisoit après tous ces remédes, alors faites bouillir du Thim, de l'Origan, de la Calamente, de la Sauge, du Romarin, de la Lavande dans autant d'eau que de Vin, & dans cette décoction toute chaude, on trempera des linges, & on les appliquera sur la partie malade.

Pendant que l'on sera ainsi travaillé de la Goute, on mangera peu, on ne boira que de la Tisanne, & l'on se purgera de fois a autres avec les mêmes remédes qui ont été ordonnez ci-dessus.

III. La goute melancolique a été souvent guérie par une seule saignée du pied: c'est pourquoi l'on conseille de la mettre en usage envers ceux qui en seront attaquez; deux jours après les purger avec une infusion de deux gros de Sené, & d'un gros de Rhubarbe, dans laquelle l'on aura dissoud une once de Sirop de Pommes composé, ou une once de Sirop de Fumeterie, avec une demi once de Confection Hamech, ou autant de Catholicon double: il faudra souvent reiterer cette Medecine & en diminuer la dose suivant les âges. L'on se servira pour appliquer en dehors, de la decoction de Sauge, de Flamme, de Cypris, de semence de Lin, & de Fenugrec, avec l'exact regime de vivre qui sera prescrit ci après.

IV. Quant à la goute causée par la pituite, l'on doit plûtôt user de la purgation, que de la saignée: c'est pourquoi dés le commencement l'on fera prendre ce remède.

Faites bouillir dans une chopine d'eau, une once de Mirabolans citrins, une drachme de Polipode, avec autant de Sené, & deux drachmes d'Hermodates: la décoction étant revenuë au tiers, coulez-la, ajoûtez y une once de Sirop de Rose laxatif, & faitez-le prendre de grand matin; il faut reiterer souvent ce remède.

Si les malades s'accommodoient mieux des Pilules, on leur fera user de celles d'Agaric, ou de Cochées, ou on leur donnera six gros de Diaphœnic en Bolus; de tems en tems les soirs, ou les matins on leur fera prendre un gros & demi de Theriaque avec un peu de Vin par-dessus.

L'on fomentera l'endroit de la tumeur avec une décoction de Sauge, de Marjolaine, d'Origan, de Serpolet, de Calamente, de Ruë, de fleurs de Camomille, de Melilot, de Roses rouges, & de Betoine. Il y en a qui se sont bien trouvez d'avaler pendant une année entiere le matin a jeun une petite gousse d'Ail, ou deux drachmes de Therebenthine de Venise dans un Oeuf frais.

Le cautere est un souverain remède, appliqué soit au bras, ou à la jambe.

Un autre bien experimenté pour arréter la douleur externe de goutes, ce sera de tremper des linges dans le jus de jusquiame & d'en fomenter la plante des pieds; ce jus se peut conserver dans des fioles, étant bien purifié, avec de l'huile par dessus.

Régime pour la goute bilieuse & pituiteuse.

V. En pratiquant les remédes généraux on observera un regime opposé a l'humeur qui domine, par exemple si c'étoit la bile, qui est fort chaude & seche, on usera d'un aliment contraire, comme les viandes bouillies, plûtôt que de celles qui seroient rôties, de boire le Vin fort trempé; il est à propos de retrancher une partie des exercices trop naturels, de rejetter toûs les legumes vaporeux, comme Oignons, Poireaux, Pois, Féves, Lentilles, Moutarde, de ne pas souffrir la faim; de dormir un peu tard, d'éviter la colere, & tout ce qui peut chagriner.

Si c'est la pituite qui domine, l'on doit preferer les viandes seches aux autres; les ragoûts assaisonnez avec de la Sauge, de Thim, du Poivre, de la Muscade & des Clous de Gérofles seront d'autant meilleurs aux pituiteux, que tout ce qui seroit venteux, est indigeste, contraire & malfaisant; ils ne doivent point se mettre à table sans avoir faim, & d'en sortir toûjours avec appetit, de dormir peu, & jamais pendant le jour; & pour l'éviter l'on s'exercera à quelque jeu honnéte, ou a quelque occupation agreable, & l'on bannira tout ce qui seroit capable de troubler l'ame.

VI. A l'égard de la Sciatique, le plus prompt remède est d'apliquer à la partie malade un cautere, ou de l'envelopper d'une grande peau de Mouton, sur laquelle on aura étendu de la glu, & l'y laisser jusqu'a ce qu'elle tombe d'elle-méme, & la renouveller s'il est besoin.

Il est fort sûr qu'en beuvant tous les matins un verre de son urine, on s'en trouvera soulagé.

Les personnes replettes se feront suer en prenant de la décoction de Gaiac, & de Salsepareille: s'il y avoit quelque supression d'hémorrhoides, ou des ordinaires retenus, on pourra se faire tirer du sang du pied, & les provoquer, pourvû que la femme ne soit pas hors d'age; on purgera avec de la Manne, ou du Sirop de Roses, ou des Tablettes de Diacarthami, ou avec des pilules d'Agaric ou d'Hermodates.

VII. Lorsque la goute descend du cerveau sur les parties d'en bas, on la reconnoit à une pesanteur de tête, & une douleur externe, à un assoupissement avec quelque frisson, ou tremblement, a une tumeur apparente a la peau qui couvre le crâne.

La premiére chose qu'il faudra ordonner pour affoiblir le cours de cette humeur, ce sera de défendre absolument le Vin, les fruits cruds, les Legumes, le Laitage, les Viandes gluantes & indigestes, & le Poisson.

La Tisanne faite avec de la Canelle, du Fenouil, de la Coriandre & du Sucre, servira de boisson ordinaire; comme aussi pour se purger, on prendra, ou de la Manne, ou du Catholicon double, ou des Pilules d'Agaric, ou des Tablettes de *Succo Rosarum.*

On appliquera exterieurement les mêmes choses qui sont ordonnées à la Goute pituiteuse. Si l'on peut on fumera de la Sauge, ou du Romarin, ou du Thim, ou de la Marjolaine, ou de la Bétoine, ou de l'Hisope. Ceux qui pourront suporter le Tabac, en méleront avec ces simples, ou le fumeront pur; desdites herbes bien sechées & pulveri-

 sées

fées, on en poudrera toute la tête. On pourra encore user du Café, ou du Thé, ou du Chocolat; & sur la suture coronale on y appliquera une Emplâtre de Betoine: il dependra encore du malade de prendre le bain mineral, ou le simple aromatisé de toutes sortes de bonnes herbes.

Remédes généraux pour la Goute.

VIII. Reméde assuré & experimenté, *par Mr. Rigolet Superieur du Seminaire S. Irenée de Lion:* Prenez la fleur de l'herbe appellée de Bouillon blanc, toute la tige en est bonne, la mettre dans un chausson, & mettre le pied malade dedans, faisant ensorte que la douleur soit toute entourée de ladite herbe; dans peu de tems la douleur cesse: mais on ne peut avoir ladite fleur en tout tems, il en faut faire un Onguent dans le tems qu'elle fleurit, lequel fait le même effet, ou en une huile, remplissant une grande fiole desdites fleurs, la laissant infuser comme les autres infusions d'huile, ce qui opere le même effet.

IX. Prenez Scamonée préparée, Reglisse en poudre, *Cursema* ou *Terramerita*, Gaiac, Mechoacum, Jalap, Turbith, de chacun deux drachmes; Crême de Tartre, Hermodates, Sené de Levant, Guttagamba, Esquine, Ellebore noir, Rhubarbe, *Ellesi*, Salsepareille, de chacun quatre drachmes; Sucre fin une once. Le tout étant mis en poudre séparément, soit mélé ensemble: la dose est d'une drachme dans du Vin blanc, ou du bouillon, par quatre matins differens, de quatre jours en quatre jours. Ce reméde est aussi bon pour la verole.

X. Prenez une poignée d'Armoise, faites-la bouillir en huile d'Olive, jusques à la consomption de la troisiéme partie, frottez-en la partie douloureuse, & vous sentirez en peu de tems que la douleur s'apaisera.

XI. Prenez la tête d'un Milan plumée & brûlée, on en fait une poudre dont on prend ce que l'on peut avec trois doigts, laquelle étant bûë avec de l'eau, aide aux gouteux.

XII. Premiérement prenez des feuilles de Lierre, pilez-les si vous voulez, & appliquez-les sur l'endroit de la douleur.

XIII. Prenez du Tabac en feuilles vertes, distillez-les jusques à siccité: Prenez le *Caput Mortuum*, mettez-le dans un pot de terre a feu, & faites-le calciner à blancheur, tirez-en le Sel avec de l'eau commune bien claire, réunissez ce Sel avec son esprit, & puis prenez du Tartre ce qu'il vous plaira; il faut le calciner entre des charbons lit sur lit: jettez le Tartre calciné dans l'eau claire & chaude, filtrez-la, faitez-la évaporer dans du verre jusques à siccité: mettez un peu de ce Sel dans l'esprit, & appliquez-le chaud sur la douleur avec du coton ou un linge.

XIV. Prenez de l'huile de Cire jaune, qui se fait en hachant la Cire, & la mélant avec des os calcinez, ou avec des cendres; & en faisant la distillation au bain de sable. Il faut oindre de cette huile un peu chaude les parties où est la douleur.

XV. Pour se preserver de la goutte, il faut prendre une gousse d'Ail, la bien nettoier, & l'avaler le matin, durant tout le declin de la lune.

XVI. Il est bon de faire une Emplâtre avec jus de Choux rouges & d'Hiebles, farine de Féves, fleurs de Camomille & Roses pulverisées, & l'appliquer sur le lieu dolent.

XVII. Ratissez la racine de grande Consoude, qui soit encore verte & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui sera ratissé sur un linge en forme de Cataplâme, & l'appliquez sur le lieu malade.

XVIII. Prenez racines & feuilles d'Hiebles, feuilles de Scabieuse, menuë Consoude, Sauge sauvage, faites bouillir le tout ensemble dans du Vin, puis passez-le par un tamis, & ajoûtez-y huile d'Aspic, eau de vie, & graisse de pieds de Bœuf ou de Vache.

XIX. Prenez une Oie grasse bien plumée & nettoiée par dedans, puis farcie de chatons bien nouris, hachez bien menus avec du Sel commun, & rôtie à petit feu, & ce qui sera distillé soit retenu pour faire un liniment sur la partie dolente.

XX. On applique aussi sur les lieux gouteux pour les douleurs, de petits Chiens.

XXI. Galien dit avoir amolli toutes duretez de genoux en appliquant dessus un vieux Fromage broié avec de la décoction d'un Jambon salé.

XXII. Il faut prendre une poignée de graines de Lin, & une poignée de graines de Persillon, les mettre dans un demi-septier de Lait, & faire bouillir le tout ensemble dix ou douze bouillons, puis mettez le tout dans une chaussete ou autre linge plié en double que vous appliquerez le plus chaudement que vous pourrez sur la partie malade, où vous le laisserez cinq ou six heures. Si la douleur continuë il faut faire chauffer le même Cataplâme & l'appliquer comme la premiére fois.

XXIII. Pour la goutte froide prenez du fumier de Vache noire, mettez-le dans un pot bouillir avec du bon Vin l'espace d'une heure, puis mettez de la Sauge hachée par petits morceaux dans ce pot, & faites-le encore bouillir un peu. Faites-en un Cataplâme que vous appliquerez sur la douleur.

XXIV. POUR la goutte froide, chaude, ou autres douleurs, par Mr Lemery.

Prenez. Eau de fleurs d'Orange, ou de Limons: Eau de Romarin, Eau de fleur d'Aspic, Terebenthine de Venise: mettez le tout ensemble & faites le bouillir l'espace d'un *Credo* dans un petit pot de terre verni, en l'agitant avec l'espatule de bois; & quand vous l'aurez ôté du feu ajoûtez deux bonnes cuillerées d'eau de Vie raffinée, autant d'huile de Cire, le battant toûjours jusques à ce qu'il soit tiede: puis appliquez-le sur une peau de Chevrotin blanche & mettez-le sur la partie douloureuse, & laissez trois jours sans remuer: & si la douleur ne passe, reiterez l'Emplâtre.

XXV. Prenez du bois d'Aune, faites-en des cendres selon l'art, tirez le Sel avec du Vin blanc, & prenez de ce Sel & du Sel decrepité, parties égales: broiez-les, faites-en une pâte avec l'huile de Tartre, & mettez-la refoudre à l'humidité: vous aurez une pierre comme du Crystal; l'aiant coagulée selon l'art, broiez-la avec autant d'Onguent Rosat, & autant d'huile de Sauge, & gardez-la comme un tresor inestimable. On s'en frotte chaudement soir & matin, ne changeant point de linge beuvant de bon Vin blanc.

Ce reméde guérit immanquablement toute sorte de gouttes, aussi bien que le mal de dents en trois heures.

XXVI. Faites porter dans un Jardin bien exposé au grand Soleil un lit tout garni de rideaux, faites secher au Soleil le plus chaud de l'année separément les couvertes, draps, matelats & la paillasse, tournez-les & les retournez jusqu'à ce que le tout soin bien chaud: il faut que le malade en se mettant au lit prenne quelques eaux sudorifiques comme celle de Chardon benit, pour exciter davantage la sueur; qu'il se mette au lit dans le Jardin les rideaux baissez, & qu'il suë deux ou trois heures, enfin le plus qu'il pourra, puis il faut l'essuier avec des linges chaufez au Soleil, & reiterer la même chose trois jours de suite.

Monsieur le President N. assûre qu'un Gentilhomme fut entierement guéri par ce reméde de la goutte, après l'avoir gardée vingt-cinq ans, & être demeuré douze ans dans un lit sans pouvoir se remuer. Il avoit soixante & huit ans quand il fut guéri.

Reméde contre la Goute Sciatique. Appliquez-le exterieurement & interieurement.

Esprit de Vin.
Eau de la Reine d'Hongrie.
Huile de Terebenthine.
Urine.
Esprit d'urine & de Sel Armoniac.
Elixyr antiepileptique, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt-quatre.
Jalap, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.
Resine de Jalap, la dose est depuis quatre grains jusqu'à douze.
Extrait d'Aloës, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.
Extrait de Panchimagogue, la dose est depuis un scrupule jusqu'a deux.
Tartre Vitriolé, la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi drachme.
Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.
Sel de Soufre, la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.
Esprit de Sel, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à huit.
Petite Centaurée.

GOUVERNEUR. C'est un Officier qui commande pour le Roi dans une Province. On donne aussi le même nom a celui qui commande dans une Place, ou dans une Citadelle. Ces Officiers ont sous eux d'autres Officiers, auxquels on donne le nom de Lieutenans généraux de la Province.

Obligations des Gouverneurs & Lieutenans généraux des Provinces.

Les Gouverneurs des Provinces conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit: car saint Paul dit dans la premiére Epitre à Timothée Cap. IV. vers 9. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils ont les vertus & les qualitez necessaires pour se bien acquiter des devoirs indispensables de leurs charges, qu'un Pere de l'Eglise a renfermez dans une lettre a un gouverneur de Province: *S. Thom. 1. 2. quæst. 16. Art. 2. in corp.*

Premiére qualité. Donnez à Dieu toute la gloire de vos actions, lui dit ce Pere: car reconnoissant que c'est lui qui vous a soûmis les peuples, vous ne vous considererez assûrément que comme l'executeur de ses volontez, & vous les conduirez plus par la sagesse & la douceur de vos avis, que par la force de votre puissance, & de votre autorité. *Ferrandi Diaconi Ecclesiæ Cartag. ad Reginum Comitem. 1. Regula.*

Deuxiéme qualité. Que votre vie soit le miroir de ceux qui sont sous votre conduite; travaillez a être tel que vous voulez que soient les autres: car la vie d'un bon Gouverneur est comme un excellent miroir, ou l'on apeçoit non sous de fausses apparences, mais véritablement, la foi, la justice, la temperance, & la prudence. Pour bien juger de l'avenir, vous serez un Gouverneur fidéle, si au jugement des sages, & non des flatteurs, vous faites voir que vous croiez ce qu'il faut croire, que vous ne trompez personne, & que vous tenez votre parole. Vous serez juste si vous êtes exact a punir le vice & favoriser la vertu, & à recompenser chacun selon son mérite.

On remarquera votre tendresse si vous témoignez de l'amour pour les pauvres, si votre conduite est charitable, si vous secourez ceux qui ont besoin de votre assistance, si vous êtes indulgent à ceux qui reconnoissent leur faute; si vous instruisez, selon les regles de la véritable sagesse, ceux qui en sont ignorans; si vous faites rentrer dans le bon chemin ceux qui s'en sont éloignez par leurs déreglemens; si vous accordez les differends, & si vous priez Dieu pour vos ennemis.

Vous serez patient si on vous voit appliquez, non à la recherche de vos propres interêts, mais de ceux du prochain: si vous souffrez des injures sans esprit de vengeance, si vous ne vous élevez point dans la prosperité, ou si vous ne vous laissez point abatre dans l'adversité; si vous demeurez ferme dans vos bonnes resolutions, & si vous esperez même contre l'esperance; si vous ne faites rien par précipitation & sans conseil: si vous recevez les ordres de votre Prince avec soûmission, & si vous vous faites obéir en paix & sans trouble.

Vous serez retenu & moderé si vous ne prenez & ne desirez le bien d'autrui; si vous ne faites rien par violence ou par fraude, mais en observant les regles d'une juste moderation; si vous ne vous laissez point emporter au plaisir ou à l'avarice, si vous ne faites rien de contraire aux loix ou aux bonnes coûtumes. Si vous êtes ainsi retenu & moderé, la prudence pour les choses à venir ne vous manquera pas, vous préviendrez facilement les mauvais desseins, prévoirez les évenemens de chaque chose, vous étoufferez les revoltes, les guerres, les relâchemens de la discipline, & les brigandages dans leurs sources, & par ce moien

vous maintiendrez les peuples dans l'ordre, dans la tranquilité & dans la discipline.

Troisiéme qualitez. Ne désirez point la gloire de commander, mais recherchez l'utilité de ceux qui sont sous votre charge: vous vous acquitterez de ce devoir si vous ne nuisez à personne, & si autant qu'il sera en vous, ou plûtôt autant que JESUS-CHRIST vous le permettra, vous vous opposez à ceux qui en ont la volonté. Vous ne nuirez à personne lorsque vous ne souffrirez pas qu'on vende les graces que vous faites: car que servent aux sujets les libéralitez d'un Prince, si des Officiers en prennent occasion de satisfaire leur avarice: & plus comment corriger ceux de dehors, si ceux qui l'approchent sont dans le déreglement? Prenez donc garde qu'aucun des vôtres ne fasse tort à personne, & sur tout aux pauvres; un homme sage ne peut point prétexter son ignorance, en disant, je n'ai rien appris, on ne m'en a fait aucune plainte: car c'est à lui de s'informer de ce que font ses gens, parce que personne n'a la hardiesse de lui porter ses plaintes. Faites ensorte qu'en sortant vous laissiez riches ceux que vous avez trouvez pauvres, s'il ne tient qu'à vous: soulagez les peuples sans retardement: que si le moïen n'est pas en vos mains, donnez-en avis au Souverain, soiez un témoin fidele de la misere de ses peuples, ne cessez point de solliciter sa Majesté par vos prieres & par vos supplications, jusqu'à ce que vous leur aiez obtenu quelque soulagement.

Quatriéme qualitez. Aimez l'Etat comme vous-même, ne faisant jamais à personne ce que vous ne voudriez pas que l'on vous fit; considerez que comme vous ne voudriez pas recevoir du dommage, du déplaisir, ni déshonneur, vous devez aussi délivrer l'Etat de ces maux: comme il vous déplairoit qu'on vous fit en particulier quelque violence, vous devez aussi haïr ceux qui font des violences à l'Etat; prenez garde aussi qu'on ne pille point les peuples de votre gouvernement. Comme vous déteseriez & tiendriez pour un véritable ennemi celui qui vous calomnieroit, tenez aussi pour exécrables ceux qui calomnient une Province tout entiere. Vous pensez peut être qu'il est difficile de calomnier toute une Province: mais croiez moi, on la calomnie souvent, ces calomniateurs sont les Partisans, les Donneurs d'avis qui promettent des choses impossibles, afin d'avoir le pouvoir d'opprimer les pauvres. Quoique les Provinces soient désolées & toutes ruinées par les guerres, ces sortes de gens font accroire qu'elles sont dans le même état qu'elles étoient auparavant; ils soutiennent faussement qu'elles sont si florissantes, qu'elles peuvent porter les charges ordinaires, & encore de nouvelles: Mais, ô cupidité insatiable! toute la diligence de ces sortes de gens n'est qu'un excez de cruauté, & toute leur prévoïance ne peut étre justement appellée qu'une pillerie; ils ne veulent acheter de grands partis que pour les vendre bien cher: ils font esperer de faux gains, pour faire de véritables vols: ils flattent pour nuire: ils font semblant d'avoir un soin pieux des affaires publiques, mais en méme-tems ils s'éforcent de ruiner toutes les Provinces: ils veulent détruire, & non pas gouverner: ils veulent dissiper, & non pas conserver: ils veulent dévorer les peuples, & non pas les nourrir: ils donnent lieux aux séditions: ils augmente les miseres publiques, & ne laissent par tout que des sujets de larmes. Eloignez-vous de ces sortes de gens, que votre maison leur soit toujours fermée: mais comme tout homme qui s'aime doit aimer Dieu plus que soi-même, car aimer Dieu moins que soi-même, ce n'est pas s'aimer, c'est se haïr: quiconque aussi aime l'Etat comme soi même, doit aimer Dieu plus que l'Etat.

Cinquiéme qualitez. Preferez les choses divines aux choses humaines, l'Eglise Catholique est une demeure où le souverain Médecin guérit nos plaies, celui qui est prêt de répandre son sang pour sa defense, est véritablement fils de la promesse: C'est pourquoi vous qui êtes un bon & fidelle gouverneur, croiez tout ce qu'elle enseigne dans ses dogmes, publiez-les, deffendez-les, conduisez-y ceux qui ont quelque docilité pour y entrer, & forcez ceux qui y apportent de la résistance, non par la rigueur des supplices, par la terreur de l'épée, mais par une correction moderée, & par une sévérité pleine de charité. Bannissez la crainte qui combat pour le Diable, que les hérétiques reconnoissent que vous etes Catholique, qu'ils voient que vous detestez les hérétiques: que le tems de votre gouvernement fasse cesser l'assemblée des Pecheurs, & que le nombre des Elûs s'augmente. Si c'est une grande gloire d'étendre les bornes d'un Empire, combien de gloire acquiert celui qui par ses travaux fait croitre & multiplier l'Eglise? Réjouissez-vous des gains que fait JESUS-CHRIST & affligez-vous de ses pertes; vous conduisant avec cette sagesse a l'égard de ceux qui sont sous votre charge, vous pourrez avoir la force de résister aux ordres contraires à la vaitable foi, si vous en receviez quelques-uns de la part des puissances superieures & des Rois mêmes qui vous ont établi Gouverneur: & si vous êtes prêt de souffrir le martyre, vous saurez leur résister. Cette vertu de préférer les choses divines aux humaines va bien loin, & a autant d'étenduë que la justice. Que l'espérance d'un gain passager & périssable ne fasse point souffrir de violence aux veuves: que les biens des pupilles n'aient point besoin de la protection d'un Tuteur: que les injustes Plaideurs n'aient point avantage d'une malheureuse victoire; écoutez favorablement les requêtes des Prêtres, occupez-vous souvent à la priere & à la lecture spirituelle, quelque grandes & quelque pressantes que soient vos occupations.

Quant au sacrifice des aumônes, qui le peut mieux offrir qu'un Gouverneur, a qui la grandeur de sa puissance fournit tant d'occasions d'exercer la charité, s'il préfere les choses divines aux choses humaines? & qui peut mieux encore que lui exercer l'autre genre d'aumônes, qui est de pardonner à ceux qui l'ont offensé, puisque personne n'acquiert plus de loüanges en remettant & pardonnant les offenses que celui dont la colere est presque toûjours suivie de la mort? personne n'acquiert plus de gloire en aimant ses ennemis, que celui qui a le pouvoir de les faire périr. Mais rien ne fera mieux connoitre que vous préferez les choses divines aux choses humaines que lorsque que vous ne jurerez jamais par fraude, que vous ne tromperez personne par un faux serment, quelque ennemi de longue main qu'il puisse être: quelques plaies qu'il fasse à l'Etat, il ne le faut jamais tromper par un faux serment, rien ne peut être plus sacré & plus immuable que la parole, qui prend à témoin la vérité éternelle. Il n'y a qu'une seule chose qui puisse porter à rompre légitimement son serment; savoir, lorsqu'on a juré de faire quelque chose capable d'offenser la Majesté de celui par qui on jure: parce qu'alors ce n'est pas préférer les choses humaines aux divines; mais c'est au contraire préférer les choses divines aux humaines, lorsque l'on se repent d'avoir fait un serment que l'on auroit honte d'accomplir.

Préférons la vérité à tous les avantages temporels qui nous pourroient revenir: & alors il sera vrai de dire que nous préférons les choses divines aux humaines. Mais il faut que cette vérité nous soit manifestement montrée par une raison évidente, ou qu'elle nous soit marquée dans l'Ecriture sainte, ou qu'elle nous soit enseignée par la doctrine fidéle & irréprochable des Evéques & des Prêtres; car souvent on soûtient a fausseté sous l'apparence de la vérité. Et si les bons Gouverneurs n'ont le cœur plein d'une humilité vraiement Chrétienne, qui les porte a se dépouiller de leur puissance seculiere toutes les fois qu'ils veulent rechercher la vérité, ils préféreront misérablement les choses humaines aux divines, n'étant que disciples de l'Eglise quelque grands qu'ils soient dans le monde, ils auront la hardiesse de s'en dire les maîtres, & ils ne voudront plus suivre les jugemens des Evéques, mais plûtôt se rendre les juges & les censeurs de ce qu'ils auront ordonné.

Si vous voulez agir en bon & sage Gouverneur, ne faites rien sans consulter l'Eglise: & si vous avez quelque peine dans l'esprit, ne vous attachez pas a votre propre sentiment, & n'obligez pas les autres a le recevoir, s'il n'est conforme à celui de l'Eglise. Consultez les Evêques avec humilité, pour recevoir leurs avis, & non pour tirer d'eux, avec une espece de violence, des réponses favorables à vos desirs; ne souffrez jamais que dans l'étenduë de votre gouvernement on viole les Decrets des Canons: car si vous craignez de violer les loix que les hommes ont établies, comment oserez-vous mépriser les décisions du S. Esprit?

Ne savez-vous pas que c'est pas le mouvement du S. Esprit que les Peres ont parlé dans les Conciles: si donc nous violons leurs commandemens, nous faisons injure à celui qui parle par leur bouche. Tous ceux qui se glorifient d'appartenir à l'Eglise, doivent vivre selon les loix de l'Eglise & principalement selon celles que l'antiquité a autorisées: & pour cette raison les coûtumes qui ne sont établies sur aucune Loi, mais seulement sur un perpetuel usage de l'Eglise, doivent être gardées avec le même respect, on ne les doit point rejetter, si elles ne sont contraires à la véritable foi. Ne vous étonnez point des differentes coûtumes des Eglises particulieres, pourvû qu'il y ait unité de créance. Quand vous voiez une Eglise particulieres, si vous y remarquez la Foi véritable, suivez ses anciennes pratiques, & ne vous ingerez pas d'introduire aucune nouveauté dans les choses saintes.

Sixiéme qualitez. N'affectez point de paroître trop rigoureux ou trop juste, ni d'être plus sage qu'il ne faut dans les rencontres. Aimer trop les choses ordinaires, & avoir trop d'aversion pour celles qui paroissent extraordinaires, c'est ce que l'on peut appeller une trop grande justice qui mérite plutôt du blâme que des louanges. Un homme a commis un grand crime, & il a mérité un châtiment public. Moderez la sévérité des loix, & lorsque vous le voiez sur le point d'être puni, souffrez que la miséricorde vous dise intérieurement, ne soiez point juste par excès. Un autre oubliant la loi de l'amitié ne vous rend pas ses devoirs, il mérite sans doute d'être châtié, reprimé, je vous prie, votre juste ressentiment, ne le traitez pas à l'égal de sa faute, ne le regardez pas comme un ennemi; mais représentez-lui sa faute comme s'il étoit encore votre ami; soiez donc juste, mais avec quelque condescendance: soiez juste en reprenant ceux qui sont dans le déreglement: mais usez de la patience a l'égard de tous; considerez quels sont ceux qui sont sous votre charge: quelle est la dureté des cœurs que vous désirez amollir, afin que vous servant tantôt de menaces, tantôt de châtiment, & tantôt de pardon, vous ne laissiez aucun crime impuni, sur tout des gens de guerre, encore que vous ne leur fassiez pas toûjours souffrir des supplices aussi rigoureux que le méritent leurs crimes.

O très-sage Gouverneur, combien y a-t-il de choses qu'il faut dissimuler? combien a tolerer? combien y en a-t-il qu'il faut passer légerement? combien y en a-t-il qu'on doit accorder a l'entremise des Evéques & des Prêtres? sur tout il ne faut jamais mal parler de personne, ni chercher avec trop de curiosité la vie de ceux qui passent pour gens de bien, pour y reprendre quelque chose, car c'est un excez de justice qui nous rend coupables nous-mémes de vouloir examiner avec trop de sévérité la vie des autres, sans considerer l'infirmité humaine, comme si celui qui commence à se tirer du péché pouvoit vivre sans tache. Ne faites donc pas profession d'une justice sévere, mais pratiquez plûtôt le conseil de l'Apôtre, en considérant combien vous étes foibles vous-même, afin que Dieu ne vous laisse pas tomber dans la tentation.

Et certes celui qui s'emporte ainsi contre les Pécheurs, comme s'il étoit lui-même exempt de péché, tombe misérablement dans l'abime de la cruauté: & au lieu de penser à ce que dit S. Paul, supportez les infirmitez les uns des autres, & vous accomplitez ainsi la Loi de JESUS-CHRIST; en ne voulant condescendre aux foiblesses de personne avec patience, il se rend lui-méme insupportable a tout le monde, & s'attirant ainsi peu à peu la haine de tous, il ouvre la porte aux revoltes particulieres, & ensuite aux guerres ouvertes. Pour vouloir être trop severe, il tombe dans l'injustice & la cruauté, & se rend indigne du nom qu'il porte: mais la piété est utile à tout, dit l'Apôtre. Si la sévérité fait craindre un Gouverneur, la douceur le rend aimable, & il pourvoit mieux à la sureté & a la paix de l'Etat par l'amour qu'on lui porte, que par la crainte qu'il imprime dans les peuples. Un Gouverneur qui est aimé, est le boulvard & le bouclier de l'Etat; au contraire celui qui ne conduit les peuples que par la crainte, fait autant de traitres qu'il a de sujets, il craint sans cesse la trahison, & elle lui arri-

arrive souvent : il vit comme étranger parmi les siens : enfin la crainte dans laquelle il vit, égale celle qu'on a de sa puissance, & il ne sortira jamais de ce malheur s'il ne se rend doux & civil envers le monde ; & si en jugeant les autres il ne se dit continuellement a lui-même, ne soiez pas juste jusqu'a l'excez ; mais usez de douceur & de modération envers tous le monde.

Septiéme qualitez. Souvenez-vous que vous êtes Chrétien, & n'oubliez jamais la Foi dont vous faites profession, soit pour éviter le crime, soit pour le punir : car la grande puissance d'ordinaire nous donne plus de liberté pour pêcher : & ainsi ce qui n'étoit qu'un bonheur aparent, nous rend effectivement tres-misérables ; comme personne n'ose prendre la liberté de nous faire des remontrances, nous nous persuadons que nous pouvons faire librement tout ce que nous voulons, & qu'il n'y a point d'autre regle de notre conduite que notre propre volonté. Lorsque ces pensées vous viennent, quelque élevé que vous soiez, quelque grand que soit le nombre de ceux qui vous font la cour, quelque aplaudissement & quelque louange que la flaterie vous donne, rentrez en vous même, & pensez que vous êtes Chrétien.

II. S'ils ont gardé la résidence dans leur gouvernement, comme ils y sont obligez, s'ils veulent s'acquiter de leurs devoirs, tant envers Dieu, envers le Roi, qu'envers le public, étant responsables de tous les maux qui arrivent de leur absence, s'ils n'ont cause raisonnable, *S. Thom. sup. Ord. de Blois, Art. 272.*

III. S'ils ont maintenu les peuples en la crainte de Dieu & en l'obéïssance du Souverain, prévenant par leurs soins les mauvais desseins des perturbateurs du repos public, & des ennemis de l'Etat. *Idem Ferrandus in 2. Regula, Ordon. de Moulins, Art. 20. & 21. Ord. de Blois Art. 214.*

IV. S'ils ont prêté main forte aux Magistrats pour l'exécution de leurs jugemens. *Ord. de Moulins.*

V. S'ils ont soigneusement fait exécuter les Réglemens & Ordonnances du Roi, tant pour empêcher les violences & pilleries des gens de guerre dans leurs passages & pendant leurs quartiers-d'hiver, que pour obvier à tous les abus & desordres qui s'y peuvent commettre, étant responsables de tous les maux qui s'y font, faute d'y apporter l'ordre nécessaire. *Ordonn. de Blois touchant la Noblesse, Art. 274. idem Ferrand. in 6. Regula, Cassiodor. Lib. 9. Ep. 64.*

VI. S'ils ont fait ou permis quelques levées de deniers, sous quelque prétexte que ce soit, sans avoir l'ordre du Roi par lettres patentes de sa Majesté. *S. Aug. c. 4. l. 4. de Civit. Ordon. de Moulins, Art. 25. Ordonn. de Blois, Art. 215.*

VII. S'ils ont emploié leur autorité pour faire punir exemplairement les duellistes, conformément au décret du Concile de Trente & aux Edits & Ordonnances de nos Rois. *Con. Trid. sess. 25. c. 29. de Ref.*

VIII. S'ils ont prévenu & assoupi, autant qu'ils ont pû, les querelles des Gentils hommes, & commis ou fait commettre par les Maréchaux de France des personnes capables & intelligentes dans divers cantons de leur gouvernement, pour les accommoder, leur en donner avis, ou les accorder eux-mêmes, *Art. 2. du susdit Edit.*

IX. S'ils ont empêché les cabales & les partis pour entrer dans les charges publiques, par ambition ou par interêt ; & s'ils y ont élevé autant qu'ils ont pû les gens de bien, & ceux qui en étoient dignes. *Ordonn. de Blois, Art. 274. Ferrandus, cit. in reg. 4.*

X. S'ils ont appuié les Evêques & les Ecclesiastiques en la fonction de leurs charges, donné main-forte pour faire observer les Fêtes, pour punir les Blasphemateurs, pour chasser les Boëmiens, & autres gens sans aveu, & pour reprimer tous les autres crimes, scandales & autres désordres deffendus & prohibez par les Ordonnances divines & humaines, dont ils sont comme les protecteurs. Ordonnance de Loüis XIII. à Paris 1610. *Art. 5.* & Arrêt du Conseil d'Etat du Roi en 1666. déja citez dans l'article des obligations des Gentils-hommes, *Conc. Trid. sess. 25. de Reform. cap. 20.*

XI. S'ils ont sollicité & recommandé les procez ou autres intérêts des personnes, sans faire expressément connoître qu'ils ne demandent que la justice, étant certain que l'autorité jointe à une forte recommandation d'un Gouverneur de Province ou d'un homme puissant, fait commettre beaucoup d'injustices par crainte, ou par interêt. *Idem Greg. lib. 8. ep. 51.*

GOUVERNEUR, C'est encore celui à qui on confie l'éducation de quelque jeune Seigneur pour le conduire, soit dans ses études, soit dans ses exercices. Et on appelle gouvernante celle à qui on donne le soin de quelques jeunes enfans.

Devoirs d'un Gouverneur ou Précepteur d'enfans.

Je mets ces deux charges ensemble à cause de leur connexité, & pour éviter les redites superfluës. Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque domestique en particulier, on doit l'être encore bien plus quand il s'agit de donner un Précepteur ou Gouverneur à des enfans : Et si le moïen de maintenir ou perdre les maisons peut proceder & venir des Intendans & des Secretaires, c'est-a-dire de leur bonne ou mauvaise conduite ; on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus malheureusement par les mauvaises impressions que les Précepteurs peuvent donner aux enfans. Les bonnes mœurs empêchent la dissipation de leurs biens : les mauvaises au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impiété.

La comparaison des jeunes arbres & des enfans se trouve juste. Les jeunes arbres entez de mauvaises greffes produisent de mauvais fruits, & au contraire une bonne greffe sur un sauvageon donne de bon fruit. Les Gouverneurs & Précepteurs sont comme les Agriculteurs des enfans jeunes sauvageons. Quand ils sont bien entez de bons exemples & de maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'est en quoi on remarque de quelle importance il est aux parens d'avoir un homme tel qu'ils souhaiteroient que leurs enfans fussent. Et comme il est certain qu'un Pere souhaite que ses enfans soient des enfans d'honneur, de sagesse & de probité, il faut qu'un Précepteur les y sache former : & pour cet effet il doit être savant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du respect. Son principal devoit est de leur apprendre la Loi & les maximes de la Religion ; les faire tenir dans une grande propreté ; leur faire concevoir par des exemples touchans la satisfaction qu'il y a de vivre dans la probité & dans la vertu : La grande misere & les malheurs qui suivent le vice ; leur apprendre l'histoire Sainte, & leur faire connoitre & lire les autres bons livres ; il faut que dans leur bas âge, & lorsqu'ils apprennent à lire, & a écrire qu'il ait soin de leur faire étudier les leçons que les maitres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un tems qui ne peut être emploié qu'à cela : Qu'il les fasse prier Dieu soir & matin, & leur apprenne la-dessus tout ce qui est nécessaire qu'ils sachent : Qu'il les méne à la Messe & aux autres Offices divins les Fêtes & les Dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour être toûjours témoin de leurs actions. Il doit aussi regler leurs heures pour les repas & pour le dormir. Leur défendre la fréquentation des personnes mal-élevées, leur remplir toujours l'idée de quelque nouvelle instruction, ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'esprit, sans trouble, toûjours paisible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traitement : & pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite discipline des bonnes mœurs, jusqu'a ce que ces jeunes sauvageons aient fait leurs branches de leurs greffes : c'est-à-dire, jusqu'a ce qu'ils se soient si bien accoûtumez à la vertu qu'ils ne puissent plus vivre où elle n'est pas. *Voyez* le mot PRÉCEPTEUR.

Devoirs d'une Gouvernante d'enfans.

Le devoir & fonction d'une Gouvernante d'enfans, est d'avoir bien soin de ceux dont on lui donne la direction dans la maison d'un grand Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien souffrir de bigeatre ni de méchant, les corriger sans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur facheuse ni cruelle, puisque c'est ce que les gens de qualité haïssent les plus, & ce qui généralement doit être abhorré de tout le monde. Elle doit encore & préférablement à tout autre chose, prendre garde & empêcher qu'ils fassent des efforts, de crainte que cela ne leur fasse venir des descentes, ou ne leur cause quelqu'autre incommodité dont ils se ressentent tout leur vie, & dont bien souvent on ne sait pas la véritable cause. Elle doit pareillement leur donner à boire lorsqu'ils le demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal ; leur donner à manger, & les coucher & lever a leurs heures reglées & ordinaires : prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'aprochent trop près du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vétemens. Elle doit aussi leur apprendre à prier Dieu, & a faire le signe du Chrétien dès l'âge le plus tendre, empêcher qu'ils ne se battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres ; car c'est un venin qui souvent ne se peut ôter, & dont les effets sont très-dangereux dans la suite : Les menet à la Messe les Fêtes & les Dimanches si-tôt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & salutaires exemples. Il est encore de son devoir de tenir leurs chambres bien propres ; de bien faire leurs lits & de bien nettoier leurs bas & leurs souliers. Enfin elles doivent avoir un grand soin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne se perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutefois & quantes le Seigneur ou la Dame le souhaitent.

GOZIER. *Voyez* GORGE

GRA.

GRAIN. Terme d'Agriculture. Ce mot se dit ordinairement des semences qui viennent dans des épis & qui servent a la nourriture des hommes & des animaux. On les distingue en gros & en menus grains. Les gros grains sont le blé & le seigle. Les menus grains sont l'orge, l'avoine, les pois, les vesses, le mays, le sarasin, & le millet. On seme les gros grains en Automne, & les menus au mois de Mars, ce qui fait qu'on leur donne le nom de *Mars.*

GRAINE. Terme de Jardinage. C'est la semence que produisent les plantes & qui sert a en conserver l'espéce. Les graines paroissent communément après les fleurs & sur les mêmes plantes. Il y a pourtant des graines qui ne succedent point aux fleurs sur le même pied. Une plante produit des fleurs, & une autre produit des semences. C'est ce qu'on peut facilement observer sur le chanvre, que l'on distingue pour cela en mâle & femelle.

Pour donner plus de clarté à ce que nous avons à dire des graines, il est a propos de les diviser en trois classes. La premiere sera des graines potageres, la seconde des graines a fleurs ; & la troisiéme des graines des arbres.

Observations générales sur toutes les graines.

Les grains périssent après un an ou deux au plus ; & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles, autrement on court risque de semer inutilement ; il n'y a guéres que les poids, les féves, & les graines de melons, concombres, citrouilles, Potirons, qui durent des huit & dix ans. Les graines de choux-fleurs en durent trois & quatre ; celles de toutes sortes de chicorées, cinq & six. De toutes les graines sur tout il n'y en a point qui se conservent si peu que celles de laituës : Elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiére, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

Pour hater la germination des graines, mettez une féve trempée durant huit jours dans du marc de l'huile d'olive, elle germera presque sur le champ : si vous l'enfoncez dans la mie d'un pain chaud.

GRAINES POTAGERES. *Maniére de semer les graines potageres.* Il faut semer toutes les graines potageres en quatre Lunes ; savoir, en la Lune de Février & en celle de Mars, jusqu'à la Lune de Mai : l'on en peut semer aussi en Automne, toûjours depuis la mi-Août jusqu'a la mi-Octobre.

Il faut faire une couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un demi pied de bon vieux terreau bien pourri, bien passé & bien délayé; puis au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, selon la grande chaleur de votre couche plus de jours, ou moins quand elle sera bonne, c'est-à-dire, point trop chaude; il faut semer vos graines, chaque sorte en son rayon à part, & les éloigner l'un de l'autre; & sur tout prendre garde d'arracher vos graines en arrachant de méchantes herbes: car on s'y peut tromper jusqu'à ce qu'elles soient grandes.

Quand vos graines seront semées, si la couche n'est pas mouillée, arrosez la tout aussi-tôt pour leur faire prendre terre, & continuez tous les jours s'il fait chaud, & que la couche soit seche: & s'il pleut, ne lui point donner à boire. Couvrez vos couches de peur de la gelée: les gelées blanches font mourir les graines comme les autres. Elevez vos couvertures de sorte qu'elles ne posent en aucune façon sur ces couches, donnez leur un demi pied d'élevation, lorsque le Soleil donnera dessus, vous les découvrirez tous les matins, & les recouvrirez tous les soirs avant que la gelée donne; & quand vos graines seront à la hauteur que vous jugerez à propos, vous les replanterez bien loin l'un de l'autre selon leur grosseur: sur tout que la terre soit bonne & bien labourée, & aussi-tôt qu'elles seront replantées, donnez leur de l'eau sans épargne tout le Printems, l'Eté, l'Automne, pendant que la chaleur durera.

Pour les melons, il en faut tremper les graines dans du vin d'Espagne ou autre bon vin. L'on en peut semer en quatre Lunes; savoir, dans celles de Janvier, de Février, de Mars, d'Avril; ils sont bons de ces quatre Lunes, & sur tout qu'ils soient semez en plaine Lune ou en decours.

Vous ferez une bonne couche, qui soit exposée au Soleil de Midi, où il demeure le plus long-tems, & lorsqu'elles sera faite mettez pardessus un bon demi-pied de vieux terreau, mêlez de bonne terre, & puis semez vos graines, quand la couche sera bonne, en quelle Lune il vous plaira, pourvû que vous les garentissiez de la gelée; il les faut couvrir tous les soirs au Soleil couchant, & les découvrir au Soleil levant, pendant le tems que vous les verrez sujets à la gelée blanche, & autre; & quand ils seront forts vous les replanterez sur une bonne couche préparée, comme ci-devant, & les arroserez raisonnablement selon la chaleur jusqu'à ce qu'il y ait quelques melons de mûrs, & vous ne donnerez point d'eau en pays froids, qu'à la grande nécessité; en pays chaud vous les arroserez tous les huit à dix jours, & selon la grande chaleur, & les taillerez deux ou trois fois la semaine: si vous avez des cloches vous vous en servirez: cela fait bien au soleil, & la nuit quand il fait froid; & si vous n'en avez point, vous vous en pouvez passer, ils ne laisseront pas d'être aussi bons. Faisant ainsi vous aurez de très-bons melons.

Si vous voulez semer & replanter de même des melons, vous le pouvez; mais il faut choisir un tems doux, & faire les couches de bons terreaux bien pourris avec de bonne terre, & y faire la même façon par-dessus sans y manquer, & ils seront aussi bons sur terre que sur couches.

Et pour les concombres, il faut faire de même comme aux melons sans y manquer, à la reserve qu'il faut les arroser tous les jours, quand ils seront replantez & que le tems sera chaud & sec, & vous aurez des concombres en toutes saisons, beaux, en quantité; vous pouvez aussi les semer & replanter sur terre & sur couche comme les melons, & dans les mêmes tems & lunes, comme aussi les citrouilles & les potirons.

GRAINES DE FLEURS. *Maniere de semer les graines de fleurs.* Il faut semer toutes les graines de fleurs en quatre lunes; savoir, en la lune de Février, en la lune de Mars jusqu'en la lune de Mai: l'on en peut semer aussi en Automne, toûjours depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi pied de vieux terreau bien pourris; & au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, lorsque la grande chaleur sera passée, vous semerez toutes vos graines de fleurs, chaque sorte dans son rayon, à quatre doigts l'une de l'autre; aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreau, arrosez votre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arrosez tous les jours s'il fait sec: quand elles seront grandes vous pouvez prendre un grand arrosoir. Si elles se découvrent il faut les recouvrir avec un peu de terreau; il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs de crainte de la gelée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gelées; vous observerez que les couvertures ne posent pas sur la couche ni sur les graines, qu'elles soient élevées en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché, de sorte que la gelée n'y entre point: vous les découvrirez tous les jours quand le soleil sera sur la couche, & les recouvrirez le soir quand il sera retiré. S'il ne geloit point vous les pouvez laisser à l'air; mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gelée pour tout perdre. Quand elles seront à la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres, par tout où il vous plaira, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée, redonnez-leur de l'eau sitôt qu'elles seront replantées; & continuez toûjours si la terre est seche & qu'il ne pluve point; il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

GRAINES D'ARBRES. *Manieres de planter les graines d'arbres.* Il les faut planter depuis le mois de Mars jusqu'à la saint Jean, & depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre.

Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve, de la terre de jardin & de bon terreaux, & mêler toutes les quatre sortes ensemble & les passer à la claye. Si vous voulez semer sur terre, faites mettre sept à huit hotées de cette terre sur vos planches, & labourez bien tout cela ensemble. Si vous voulez semer dans des caisses ou autres vaisseaux, vous les emplirez de cette terre, & puis vous semerez vos graines soit en Automne ou Printems, & vous les couvrirez de quatre bons travers de doigt d'épaisseur; si elles se découvrent vous les recouvrirez. Sitôt qu'elles seront semées vous les arroserez, s'il ne pleut point, & vous continuerez jusqu'à ce que les arbres soient un peu grands; prenez garde à la gelée, vous les couvrirez s'il en est besoin: Quand ils seront grands vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourvû que vous leur donniez à boire & les mettiez en bonne terre, cela suffit.

GRAINES D'ESPICIAS & D'IFF. *Maniere de planter les graines d'espicias & d'iff.* Il les faut planter en même saison que les graines d'arbres.

Pour la graine d'iff, il faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours devant que de la planter: car elle demeure un an en terre sans lever. Pour la graine d'espicias, il ne faut point la mettre tremper: elle demande deux ou trois sortes de terre forte & grasse, avec de la terre glaise & un peu de terreaux bien pourris. Mêlez le tout ensemble, & préparez la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourvû que ce ne soit pas au grand soleil; & quand ils seront levez il les faut couvrir au soleil & les découvrir quand le soleil est passé, & les couvrir le soir de peur de la gelée, & leur donner de l'eau tous les jours selon la chaleur: il faut faire toutes ces façons-là jusqu'à ce qu'ils soient un peu grands, & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroser & replanter où il vous plaira.

Parmi les arbres qui contribuent à l'embellissement du jardin, on peut faire une distinction entre ceux qui portent des graines, & ceux qui produisent des fruits. Les arbres les plus en usage qui donnent de la graine sont l'orme, le tilleul, le sicomore, le frêne, l'érable & le bouleau. Ceux qui portent des fruits sont le chêne, le maronnier d'inde, le châtaignier, le hêtre & le noisetier ou coudrier. Les graines & les fruits de ces arbres se recueillent au mois d'Octobre, il en faut pourtant excepter la graine d'orme qui se ramasse au mois de Mai & qui se seme dans le même-tems.

Du tems où l'on doit semer les graines & les fruits des arbres.

La fin de Février ou le commencement du mois de Mars est le tems le plus propre pour semer les graines & les fruits des arbres. On pourroit cependant les mettre en terre dans le mois de Décembre: mais la gelée, la pourriture, les mulots & les oiseaux seroient à craindre. On doit choisir les graines grosses, rondes, pleines en dedans, d'un beau verd & de l'année précédente. Les fruits doivent avoir à peu-près les mêmes qualitez; ils doivent etre gros, unis, clairs, entiers & de l'année précedente.

De quelle maniere il faut conserver les graines & les fruits des arbres.

Les graines s'étendent dans un grenier ou autre lieu sec: il faut avoir soin de les visiter & de les remuer comme on fait à l'égard du blé. On peut encore les enfermer dans des sachets que l'on suspendra au plancher dans un lieu sec & aéré. Pour ce qui est des fruits comme le gland, le marron d'inde, la châtaigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des manequins avec du sable: on fait un lit de sable, puis un lit de ces fruits, on fait encore un lit de sable, & par dessus un autre lit de ces fruits; on continuë ainsi jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce que l'on veut garder de fruits; on doit serrer ces manequins pendant l'Hiver dans un lieu sec & un peu chaud.

GRAINE *de Canarie.*

Description. C'est une plante qui produit beaucoup de petites tiges, qui sont semblables à celles de l'espeautre: Elles sont de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. Sa graine est blanche, longuette & de la grosseur de celle du millet. Ses racines sont petites & fort minces.

Lieu. On seme cette plante en Italie par rareté, celle qui croît à Malte, & aux Isles de Canaries, a la graine noire: on en trouve assez à Marseille.

Proprietez. Le suc tiré de l'herbe pilée, & puis bû dans du vin ou dans de l'eau, appaise les douleurs de la vessie. Ce que fait aussi la graine quand on la boit dans de l'eau, à la mesure d'une cuillerée. La graine bûë dans du vin ou dans du vinaigre, ou avec du miel, fait sortir les pierres de la vessie, & guérit les autres maux à quoi elle est sujette. Elle est propre à nourrir les petits oiseaux nommez *Canaris.*

GRAINE *d'écarlate*, en Latin *chermes.*

Description. C'est un petit arbre qui porte cette graine, lequel a ses branches épaisses. Ses feuilles sont épineuses tout-à-l'entour comme celles du houx; mais beaucoup plus petites. Ses grains sont ronds, vuides, de couleur de vermillon; on en fait la confection alkermes.

Lieu. Cette plante naît dans l'Armenie, & quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Boëme & dans le Languedoc aux environs de Montpellier.

Proprietez. Cet arbrisseau est astringent, amer & dessicatif. La graine prise en poudre avec de l'encens mâle & dans un œuf frais, empêche les femmes enceintes de se blesser, étant pilée & mêlée avec du vinaigre, on la met sur les blessures avec beaucoup d'utilité. La confection alkermes est une des plus cordiales qu'on ait dans les boutiques: mais elle est bien chaude, c'est pourquoi on doit l'éviter là où il y a fiévre.

GRAINER. C'est monter en graine, faire de la graine: la plûpart des plantes font en Eté de la graine, montent en graine pour se multiplier, autrement l'espece en périroit. C'est une chose incroyable de voir toutes les differences qui se remarquent aux graines, tant pour la couleur & la grosseur, que pour la figure & l'ornement; le microscope y fait voir des merveilles surprenantes. Les plantes font une tige qui s'éleve, au haut de laquelle se forme ordinairement la graine. Le Jardinier a souvent le déplaisir de voir que certaines plantes montent trop tôt en graine, par exemple, les laituës pommées, la chicorée, &c. ce qui arrive encore plus quand le terroir n'est pas bon, ou n'est pas amplement arrosé dans les grandes chaleurs; ainsi on peut dire que certaines plantes grainent de pauvreté; on a aussi le déplaisir de voir que

que certaines plantes ne grainent pas comme on voudroit, par exemple les plantes d'œilets, de passetout, de choux fleurs; & dans les terroirs froids & humides le basilic & le persil de Macedoine ne grainent point, ou plûtôt grainent si tard que leur graine ne sauroit mûrir.

GRAINETIER. C'est le Marchand des autres grosses graines; savoir, avoine, blé, pois, feves.

GRAINIER. C'est le Marchand de graines tant potageres que de fleurs.

GRAISSE. C'est une substance blanche, grasse, huileuse, épaissie, engendrée de la partie la plus aérée du sang. Elle ne differe d'avec le suif, qu'à raison de la solidité de la substance, plus grande au dernier, qu'en la premiere; ce qui ne dépend que de l'humidité qui prédomine plus en la graisse qu'au suif, ce qui fait qu'elle se fond plus facilement, & qu'étant fonduë elle n'aquiert pas si promptement sa premiere solidité que le suif. Il y a encore de la différence entre l'un & l'autre, à raison de la situation des parties de l'animal; car la graisse se trouve entre cuir & chair; mais le suif est à l'entour des veines, joint à cela qu'il ne se trouve que dans les bêtes à cornes.

Quant au choix qu'on doit faire de la graisse & du suif, ils doivent être récens & non rancis, de bonne odeur, purs & nets de toutes ordures, non salez, s'il est possible, parce que le sel détruit leur humidité naturelle & les rend plus âcres; ce qui a lieu particulierement dans les graisses anodines & ramollissantes, les premieres devant être temperées, & les dernieres humides, ce couleur blanche, la jaune étant marquée de vieillesse; enfin l'un & l'autre doivent être pris dans un animal bien sain, & qui ne soit pas mort de maladie.

Le tems le plus propre pour tirer des animaux les graisses & le suif qu'on doit fondre pour les garder, est celui auquel les animaux en sont les plus chargez; savoir, en Automne. Mais avant que de les fondre, il les faut laver plusieurs fois dans l'eau froide, puis ayant jetté les pellicules & les veines, il les faut faire fondre à petit feu dans un vase double, & puis les serrer pour le besoin dans des pots de terre ou d'étain, &c. en un lieu sec & froid.

GRAISSE d'*homme*. En Médecine on se sert de la graisse d'homme, de sa moëlle, de son crâne, & même des pierres & des vers qui se forment dans son corps lorsqu'il est vivant. Sa graisse & sa moëlle ont la proprieté d'éfacer les cicatrices: cet e même graisse est rarefiante & anodine, & étant appliquée sur les jointures, elle fortifie les nerfs: son crâne n'est pas seulement cephalique, mais encore lythontriptique: on se sert fort du crâne de l'homme dans l'épilepsie. La pierre tirée de son corps est aussi lythontriptique, & les vers préparez comme il faut, font mourir les vers mêmes. Voyez dans le mot de VERS la maniere de les préparer.

GRAISSE *de poules*. Quant aux vertus de cette graisse, elle est de moyenne nature entre celle de porc & celle d'oye: étant toute fraîche & sans sel, elle est fort propre aux maladies de la matrice; elle adoucit les crevasses des lévres, les douleurs des oreilles & celles qui sont causées par de petites pustules, qui viennent sur le bout des mammelles. La tunique intérieure du ventricule, selon Dioscoride, étant sechée & pulvérisée, & prise en breuvage avec du vin, est utile à ceux qui sont travaillez du mal d'estomac.

GRAMEN *piquant*, en Latin *Gramen aculeatum*.

Description. La racine du gramen piquant, s'étendant de biais est assez grosse & cheveluë, elle n'est gueres enfoncée dans la terre. Elle pousse plusieurs tiges menuës, de la hauteur d'une paume, & quelquefois plus, desquelles il sort plusieurs surgeons à droit & à gauche environnez de leurs feuilles, jusqu'à l'endroit où l'aiguillon commence à sortir, & alors elles s'élargissent au sommet de la tige. Il a trois éguillons, qui sont séparez comme les feuilles de trefle, gros par le bas & aigus au bout, du milieu desquels sortent des petites fleurs entassées comme des pelotes.

Lieu. Cette plante naît dans des lieux humides & marécageux, & particulierement en Italie.

Proprietez. Le gramen piquant a les mêmes qualitez & vertus que la dent de chien; mais il a cela de particulier qu'il sert à émouvoir la saignée par le nez, si on pousse les bouts épineux de ses feuilles dans les narines.

GRAMEN DE MANNE.

Description. C'est une plante qui a les feuilles & les racines comme la dent de chien, avec cinq ou six pointes & quantité d'espics à la cime, qu'on se met dans le nez pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du ris, & plus petite que celle du millet ou du panis: il naît avec une écorce comme l'orge, que l'on ôte en le pilant.

Lieu. Cette plante se séme & se cultive en Allemagne comme les autres légumes.

Proprietez. La graine a les mêmes proprietez que le ris, étant médiocrement astringente. On l'appelle manne en Allemagne, & l'on s'en sert pour viande comme du ris; mais elle nourrit peu: étant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretez.

GRANGE. C'est le lieu où l'on serre les grains & où on les bat. On distingue dans la grange, l'aire & deux travées. L'aire est au milieu, & les deux travées sont à chaque côté de l'aire. On entasse les gerbes dans les travées & on bat le blé dans l'aire. La grange doit être bâtie sur un terrein élevé, & il ne seroit point mal que la porte fût exposée au soleil levant.

GRAPES *de Raisin dans le Printems*. On aura dans le Printems des grapes de raisins, si on ente une vigne sur un cerisier, le raisin qui en viendra sera formé & mûr dans le tems des cerises; mais la question est de bien enter la vigne sur le cerisier. On le fait ainsi, on perce avec une tarriere un trou dans le tronc d'un cerisier. On fait entrer dans ce trou la branche de la vigne. On l'y laisse croitre jusqu'à ce qu'elle bouche le trou de tarriere, & qu'elle soit intimement unie au cerisier. Alors on retranche le serment de son sep; & dans la suite il ne tirera plus de nourriture que du cerisier. La seve du cerisier avancera la formation & la maturité du raisin qu'on pourra manger deux mois plûtôt qu'à l'ordinaire.

GRATELLE. C'est une maladie de la peau, sur laquelle il paroît des petites gales séches. Ceux qui ont la gratelle ressentent une grande demangeaison dans l'endroit qui en est infecté.

Reméde contre la gratelle & autres demangeaisons.

I. Prenez de l'eau de la forge d'un Maréchal, faites-y fondre une poignée de sel, & lavez avec cette eau le lieu grateleux: Quand la gale sera seche, vous l'étuverez avec de la crême de lait de vache.

II. Prenez deux parties de térebenthine de Venise que vous laverez cinq ou six fois dans de l'eau commune fraiche ou dans de l'eau rose; quand elle sera bien lavée prenez une partie de beurre frais salé, un jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre: faites-en un liniment, dont vous frotterez l'endroit galeux en l'exposant au feu.

GRATELLE. C'est aussi une maladie qui attaque les agneaux ou moutons quand ils mangent de l'herbe mouillée de rosée. *Voyez* AGNEAU.

GRATERON ou REBLE, en Latin *Aparine*.

Description. C'est une plante dont les tiges sont foibles, pliantes, quarrées & rudes au toucher. Elle croit quelquefois à la hauteur de plusieurs coudées. Ses feuilles sont étroites & rangées en rond en façon d'étoile, ni plus ni moins que la *rubiola*, à laquelle elle ressemble fort. Elle a une petite fleur blanche, une graine dure, ronde, creuse, faite comme un nombril, d'où vient que les Grecs l'appellent *Omphalocarpon*.

Quoique la *rubiola* & l'*aparine* paroissent semblables à la vûë, il y a néanmoins de la différence de l'une à l'autre, en ce que l'aparine est si rude, qu'elle s'attache aux vetemens des passans, d'où vient qu'elle est appellée par les Grecs *philantropos*, *philadelphos*, comme qui diroit amie des hommes.

Lieu. Cette plante croît dans les haïes, dans les buissons, ausquels elle s'acroche.

Proprietez. Dioscoride dit, que le suc de sa graine, de ses branches, & de ses feuilles pris en breuvage, est singulier aux morsures des viperes, & aux piqueures des araignées phalanges: que ce suc étant instilé dans les oreilles guérit leurs douleurs; & qu'enfin l'herbe broyée & incorporée dans l'axonge de porc, résout les écrouelles. Mathiole dit, que quelques-uns en font grand cas pour souder les plaies fraiches, & pour guérir les fentes & crevasses des paupieres. Il est médiocrement abstersif & dessicatif, & est quelque peu subtilisant en ses parties.

GRAVELÉE. C'est la cendre qui est faite de la lie de vin, séchée & brûlée au feu de reverbere. Elle est corrosive. Elle est employée par les Teinturies & les Blanchisseurs.

GRAVELLE. C'est une maladie qui attaque les reins & la vessie, & qui est causée par un gravier qui s'y amasse.

Reméde pour la gravelle.

I. Il faut prendre deux cuillerées d'huile d'olive vierge, & deux cuillerées de vin blanc, les bien mêler ensemble & donner cette potion à boire le matin au malade à jeun.

II. Prenez deux livres de racines d'orties grieches, nettoyez-les & faites-les bouillir en deux pots d'eau, jusqu'à la diminution d'un tiers: ajoûtez trois chopines de bon vin blanc, faites bouillir à petit feu pendant une heure: puis laissez refroidir, étant presque froid, retirez les racines & pressez-les, puis mettez le jus avec la décoction seulement dans un pot de terre neuf; & quand il sera clair, & que l'on en voudra user, prenez trois pilules de beurre frais, & les ayant avalées, prenez un vers de décoction, le tout à jeun & le plus matin que l'on pourra, & deux heures après un bouillon clair; il faut continuer durant trois jours à chaque decours de Lune. Les lavemens laxatifs y sont excellens, il les faut prendre le soir que l'on voudra user de cette décoction.

III. Prenez le fruit de la rose sauvage appellée *églantier*, tirez des petits grains qui sont au dedans que vous mettrez secher au Soleil, plûtôt qu'au four, puis vous les pilerez & réduirez en poudre, de laquelle vous mettrez une dragme dans un petit verre de vin blanc, que vous laisserez tremper sept ou huit heures: puis vous prendrez le tout une demi-heure avant de vous coucher, en remuant bien, afin que rien ne demeure au fond du verre. Cela fait de grands effets, car il chasse toute sorte de gravelle & fait rompre la pierre que l'on rend par petits morceaux. Ce reméde est éprouvé; mais il n'en faut prendre que de deux jours l'un, & puis laisser huit jours d'intervale, & au décours de la Lune. Du fruit rouge qui reste on peut faire un cotignac & en manger après le repas, il empéche que rien ne se conglutine.

IV. L'eau de l'écorce du refort ou de tout le refort est bonne contre la gravelle; il la faut prendre avec de la poudre de térebenthine, faite par adustion ou par dessechement au Soleil, & on s'en trouve bien.

V. Quelques-uns disent que les grains de *leucantha*, c'est-à-dire, d'aubespin, pris avec du vin blanc, sont de grande efficace contre la gravelle.

VI. Toutes sortes de pierres que l'on trouve ès têtes de poissons, pilées & prises avec du vin, appaisent la douleur & colique, & rompent la pierre qui tient aux reins.

VII. Plusieurs font grand cas, pour l'avoir expérimenté contre le calcul, de la poudre de la peau du brochet, prise en vin blanc avec de l'eau de parietaire. D'autres promettent le semblable de la peau de barbeau, & de l'eau distillée de l'herbe appellée *argentaria* ou *potentilla*, ou agrimoine sauvage. Mizauld.

VIII. Avenzoar fait la poudre de verre en cette maniere: on enduit de racine de térebinthe un morceau de verre de crystal épais & clair, on le met sur les charbons embrasez jusqu'à ce qu'il soit fort chaud; éteint en l'eau on l'enduit de rechef, on le cuit & on l'éteint de rechef: Après qu'on aura fait cela sept fois, on le pile en poudre très-menuë, de laquelle le poids d'un écu ou d'une dragme, prise

prise en vin blanc, rompt merveilleusement la pierre des reins. *Galien, Avicenne.*

IX. Le passereau, dit *Troglodyte*, qui est le moindre de tous les oiseaux, excepté le roitelet, salé & mangé crud, chasse la gravelle avec l'urine, & guérit parfaitement celui qui y est sujet. Pour le bien confire il le faut plumer, puis le couvrir tout de sel; & quand il sera bien désseché on le pourra manger. S'il y en a plusieurs, on les peut cuire comme les autres oiseaux. On les peut aussi brûler sans plumes, en un pot couvert, & en donner la cendre avec un peu de poivre & de canelle. Quelques-uns les salent vifs, les plumes tirées, ce qui est le meilleur. D'autres les mangent rôtis tous entiers, & n'en jettent rien que les plumes. *Aëtius & Æginetа.*

X. La gomme de cerisiers détrempée en vin blanc, par expérience certaine, sert contre le calcul & la gravelle. *Mizauld.*

XI. *L'Arrête-Bœuf* est fort estimée contre la gravelle; car elle délivre promptement de la douleur, & la pousse dehors en bûvant de la poudre de l'écorce de sa racine avec du vin blanc. *Mizauld.*

XII. Je me souviens bien a propos d'un secret d'un très-habile Médecin, aisé & familier pour faire sortir les pierres & graviers des reins. Il se fait seulement avec le sirop d'hysope, mêlé avec le double ou triple d'eau de pariétaire; par ce remède donné pendant dix ou douze jours en Hiver à jeun, il m'a assûré en avoir guéri plusieurs personnes de la gravelle. *Mizauld.*

XIII. La racine de pivoine mâle cueillie en Mai, la Lune croissante, & penduë pour remède, aide aux goutteux & graveleux. *Cardan.*

XIV. Faites cuire dans de l'eau ou dans du vin blanc à volonté, l'herbe appellée *Geranium Ciconia*, bec de gruë, ou pied de pigeon, bûvez-en un verre le matin, a midi & le soir; si le remède opere trop, bûvez-en moins, continuez quinze jours. Ce simple remède a guéri des gravelles qui avoient été rebelles à tout ce que la Médecine avoit pû mettre en pratique durant plusieurs années.

XV. Prenez une poignée de feuilles & racines de persil, dont vous ôterez les cœurs, faites-les bouillir dans une livre d'eau pour la réduire à moitié, dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de sucre candi. Les grandes personnes boivent le tout le matin à jeun, & les enfans en boivent un peu moins. Si c'est pour la gravelle il faut continuer quinze jours ou trois semaines, pendant lequel tems les malades jettent une grande quantité de graviers. Mais si c'est seulement pour une retention d'urine, bûvez-en jusqu'à guérison, elle arrivera bientôt.

XVI. Il faut prendre des boutons & bourgeons de groseillers, quand ils commencent à vouloir porter des feuilles, & les manger en potage; cela est suffisant pour faire rompre la pierre.

XVII. L'injection du sang de renard tout chaud, fait fondre la pierre dans la vessie.

XVIII. Prenez une livre de cerises & ôtez-en les noïaux, que vous casserez; vous ferez ensuite un lit de cerises & un lit de noiaux, dans un alembic que vous laisserez toute une nuit, & le matin vous y ajoûterez demi once de *Millium Solis* concassé & mis dans un linge lié. Faites distiller le tout au bain-marie, & prenez-en une potion au matin, & après vous vous promenerez.

XIX. Prenez de racine de persil, de fenouil salsifragea, de chardon à cent têtes, de chacun une poignée, que vous nettoierez; vous en prendrez le cœur que vous ferez bouillir dans trois chopines de vin blanc du meilleur, jusqu'à la consommation de la moitié dans un pot de terre-neuve, & vous userez de cette décoction l'espace d'un mois ou quarante jours.

XX. Prenez d'oignons blancs telle quantité qu'il vous plaira, creusez-les, remplissez-les de sucre candi fin, & bouchez-les de leur couvercle que vous avez ôté: faites distiller le tout dans l'alembic de verre, & donnez-en à boire au malade deux doigts en un verre soir & matin.

XXI. Mettez une pincée de l'herbe appellée turquete, dans un doigt de vin blanc & le bûvez.

XXII. Prenez un oignon blanc, fendez-le en quatre, laissez-le tremper quatre heures dans un verre de vin blanc, puis aiant pressé le jus, mêlez une once d'huile d'amandes douces dans le vin, & bûvez ce mélange, à jeun s'il se peut, quand il vous faudra uriner.

XXIII. *Tisanne souveraine pour la gravelle.* Il faut prendre de la fumeterre, la faire bouillir dans un coquemar avec de l'eau, de la maniere qu'on fait la tisanne, & en prendre tous les matins un verre à jeun.

XXIV. *Eau singuliere pour la gravelle.* Prenez racines de persil & de fenouil, bien nettoïées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées: faites-les bouillir en douze pintes d'eau de riviere; quand elles seront à demi cuites, ajoûtez-y des tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, christemarine, de chacune quatre poignées; faites bouillir le tout jusqu'à la consomption de la moitié, puis passez-les par une serviette blanche; faites distiller cela dans l'alembic de verre, y ajoûtant deux livres de térébenthine de Venise.

GRAVOIS. Terme de Jardinage. C'est un mot emprunté des bâtimens, qui signifie une grande quantité de petites pierres & de platras; ainsi il arrive quelquefois qu'on fait un Jardin au même endroit où il y a eu une maison, ou bien dans un endroit où on a aporté beaucoup de gravois, de décombres & de démolitions de maisons. Nous disons qu'il faut être soigneux de bien ôter tous les gravois, & même quelquefois de passer la terre à la claie, afin qu'étant bien épierrée; c'est-a-dire, bien purgée & nettoïée des pierres & platras dont elle étoit pleine, elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra semer & planter. Nous disons quelquefois égravillonner; par exemple, égravillonner une mote d'oranger ou de figuier, après qu'on en a retranché à l'entour & dessous environ les deux tiers; ce qui se faisant à coups de hache, ou de serpe, ou de bêche, la terre qui reste paroit dure, & les racines n'ont pas leur extrémité assez découverte; pour lors avec la pointe de la serpette, ou d'autre morceau de fer pointu fait exprès, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines se trouvant ensuite dans un autre endroit où la terre est nouvelle & meuble, en soient promptement revêtuës & remplies, & y puissent par conséquent mieux agir pour la production des nouvelles racines.

G R E.

GREFFER ou enter. Termes de Jardinage, qui signifient faire changer d'espece ou de nature a un arbre en y faisant quelque opération: on se sert plus ordinairement du second de ces termes en certaines Provinces, où les Curieux, pour parler de leurs arbres, fruitiers disent: j'ai dix, douze ou quinze entes de tel fruit; je vous donnerai une ente, &c. au lieu de dire: j'ai dix, douze, quinze arbres de telle espece; mais du côté de Paris on se sert plus ordinairement des mots de greffe & de greffer. Ainsi nous disons: j'ai quatre, cinq, six greffes, &c. Il y a aussi de certaines Provinces ou l'on se sert du terme d'enture pour dire greffe.

On appelle greffoir ou entoir, un petit coûteau fait exprès pour greffer: il doit avoir le manche d'un bois dur, ou d'ivoire; l'extrémité de ce manche est plate, mince & arondië pour pouvoir servir a détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inserer ensuite les écussons sans rien blesser ou rompre.

Le sauvageon, ou l'arbre sur lequel on applique la greffe, est appellé sujet ou franc, & l'on donne le nom de greffe, d'ente ou de rameau, à la branche qui doit être inserée sur le franc ou sur le sujet.

On distingue plusieurs sortes de greffes; savoir, la greffe en flûte, la greffe à écusson, la greffe en couronne, la greffe en approche, & la greffe à emporte-piéce.

De la maniere de greffer en flûte.

I. Il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer pour mieux faire les comparaisons nécessaires qui se font du rameau avec la branche a greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. Il faut, dis-je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut marquer sur ce rameau un bel endroit où il paroisse deux bons yeux, qui réguliérement sont l'un d'un côté & l'autre de l'autre, avec le greffoir ou autre outil bien tranchant. Il faut couper jusqu'au bois circulairement, tant par haut que par bas, l'écorce de la piéce qui est à enlever pour la greffe. Il faut ôter à ce rameau toute l'écorce qui est à la partie plus menuë pour faire aisément sortir par là cette piéce qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant & la tordant doucement avec le pouce on l'aura dépr.se & détachée de son bois. Or avant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépouiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni, jusqu'à la partie la plus basse ou doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement que par aucun artifice; & pour ne pas laisser déssecher une petite humidité qui est autour de cet endroit dépouillé, & qui est la seve nouvellement montée, on acheve de faire sortir de sa place la piéce destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entâme dans le bois de la branche, tout autour de l'extrémité superieure de cette greffe, de petits coupeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraise, ou de bourlet, sur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir & la défendre des injures de l'air.

De la maniere de greffer à écusson.

II. On distingue deux sortes de greffe à écusson, l'une qu'on appelle à *œil poussant*, & l'autre à *œil dormant*.

Les greffes à œil poussant & les greffes à œil dormant, ne different en rien l'une de l'autre, que par les tems de les faire: du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniere. La premiere chose qui est à faire pour cela, est que sur les arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien acoustez, & où il paroisse aussi de bons yeux bien acoustez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printems, les derniers formez sont trop tendres pour réüssir. Tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feuilles jusqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par ce moien les yeux ne se fanent pas si-tôt.

On peut conserver les rameaux jusqu'à trois & quatre jours, pourvû qu'ils aient le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi pied; ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long. Avec ces précautions on envoie sûrement à trente & quarante lieuës loin des rameaux fraîchement coupez sur l'arbre.

Remarquez que si ce sont des rameaux de pêchers, il n'y faut guerres enlever d'écussons, à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feuilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir. Pour tous les autres fruits, poiriers, pommiers, pruniers, un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles & triples.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont a greffer, un endroit bien uni; cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui separe un œil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus; c'est là qu'on fait deux incisions qui représentent un grand T Romain; c'est-à-dire, que la plus haute incision est horisontale, & la seconde commençant près du milieu de la premiere fente descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce ou un pouce & demi.

demi. Ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'écusson qui est à appliquer, pourvû qu'on ne déprenne la peau du sauvageon qu'après avoir enlevé l'écusson; car il est nécessaire que cet écusson venant à être appliqué, trouve un peu humide la place du sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce sauvageon; autrement si la place est seche, la greffe y périt. C'est pourquoi le plus sûr est de commencer à enlever l'écusson devant que d'inciser le sauvageon.

Or pour enlever cet écusson, & particulierement à l'égard des pêchers, on fait sur le rameau, à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable a la figure A. qui est à peu près la figure d'un écusson d'armes de noblesse, d'où le jardinage a emprunté ce terme *d'écusson*; & ensuite en appuiant un peu fortement du pouce sur les côtez de cette incision, vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau: cela s'entend quand la seve y est abondante; car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de pêches, il faut enlever l'écusson avec un peu de bois; ce qui se fait en coulant le greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'écusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur tout à l'endroit de l'œil.

A l'égard des écussons de fruits à pepin, on ne sauroit gueres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois. Quand l'écusson est détaché de son rameau, on regarde aussi-tôt si le germe intérieur, qui est le canal par où se communique la seve pour la nourriture de l'œil & la production d'une nouvelle branche, est resté, comme il le faut absolument attacher à l'écusson enlevé; & cela étant on met à sa bouche cet écusson, en le tenant seulement avec les levres par la queuë des feuilles qu'on lui a laissé; la salive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout applati du manche du greffoir on déprend petit à-petit & adroitement, sans rien déchirer la peau des deux côtez le long de l'incision, prenant soin que l'incision vers la pointe soit un peu plus longue que l'écusson enlevé, & aussi tôt reprenant de la bouche cet écusson, & presentant la partie pointuë par après de l'incision horisontale, on le fait descendre en coulant tout du long l'incision, ensorte qu'il y entre tout entier, & que sur tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'incision; & qu'enfin les côtez de l'écorce qui sont détachez, viennent ensuite à couvrir tout l'écusson hors l'œil: cela fait on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement & proprement ensemble l'écusson, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'est la que finit le mistere des écussons, avec cette différence seulement, que si c'est une greffe d'écusson à la poussé, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffé jusqu'à deux ou trois pouces près de l'écusson, afin que la seve étant empéchée de monter plus haut, comme naturellement elle y monteroit, elle soit forcée d'entrer dans cet écusson, & le faire pousser peu de tems après.

Les merisiers greffez de cette façon-là, reussissent régulierement mieux qu'aucuns autres fruitiers, & sur tout mieux que les pêchers qu'on greffe à la poussé, soit sur d'autres pêches, soit sur de vieux amandiers; car ils sont fort sujets à y perir de la gomme, & cela par une trop grande abondance de seve, qui étant en Eté dans les arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet écusson, soit par l'incision, s'y congele comme du sang hors des veines, & y détruit entierement cet écusson.

Si c'est une greffe a œil dormant, on ne racourcit point sur le champ ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars, suivant qu'il est le tems, que le renouveau fait monter la seve dans les arbres; & c'est pour lors que ce doit faire ce racourcissement, semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la poussé, & cela par la même raison pour l'un que pour l'autre, bien entendu que devant ce tems-là; c'est-à-dire, pendant l'Hiver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'écusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui est au-dessus d'elle sont sujets à perir, faute d'y avoir un passage suffisant à la seve, qui vouloit monter à l'extremité de la branche, & par ce moïen toute la peine prise pour greffer, est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au-dessous de la greffe se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

De la maniere de greffer en fente.

III. La meilleur greffe qu'on puisse choisir pour greffer en fente, est celle qu'on tire de l'extrémité des branches vigoureuses d'un arbre, qui est dans son année de rapport, & a laquelle on a conservé du bois de deux seves; c'est-à-dire, de la seve précédente & de celle de l'année où l'on coupe la greffe. C'est ordinairement en Février ou en Mars qu'on greffe en fente, & c'est aussi en ce tems là qu'on coupe la greffe. Si cependant il étoit nécessaire de la conserver pendant quelque tems, on l'enterreroit à moitié dans un lieux frais, qui ne fût exposé ni à l'air ni au soleil. On peut prendre la greffe de telle grosseur que l'on veut.

Quand on a bien choisi la greffe qu'on veut enter, on scie le sauvageon à quatre pouces environ au-dessus de la terre, ensuite on le fend du côté où l'écorce paroit plus unie & un peu à côté de la moëlle. Pour cette opération on se sert d'un petit coin de bois, qu'il faut laisser dans la fente, jusqu'à ce que l'on ait taillé la greffe & qu'on l'ait appliqué. Enfin après avoir placé la greffe dans la fente, on ôte doucement le coin en prenant garde d'endommager la greffe.

Observation sur la maniere qu'on vient de donner pour greffer en fente.

Quoique la description qu'on vient de faire pour greffer en fente soit assez bien suivie, cependant elle peche en plusieurs points assez considérables, & elle n'a pas toute l'exactitude qu'elle peut avoir. Nous allons examiner les défauts les plus remarquables de cette description.

Elle manque en premier lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on emploie, nous la réglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plûtôt nous la réglons sur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle n'aprend ni à bien tailler les greffes, ni à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la seve du pied y puisse sûrement entrer. Pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante, le gros bout soit coupé des deux côtez en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi pouce; que des deux côtez qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adhérente au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors soit un peu plus large & plus épais que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée & que le haut de la fente. Et pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces, tant du sauvageon que de la greffe, s'affleure, & réponde si bien l'un à l'autre, que la seve venant du pied, trouve autant de facilité à y entrer dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en troisiéme lieu, d'avertir que si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la serpette l'approprier, en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement; & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige, doive être trop serrée, il est nécessaire d'ôter proprement & bien unimement un peu de bois des deux côtez de la fente; ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela si juste & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entre elle & les côtez de la fente, & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet, & comment le dessus de la tige coupée doit être préparée: les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par dessus unies & égales de tous les côtez, ensorte que la tête soit horisontale pour y mettre plusieurs greffes, si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere: les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une partie de la tête unie; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin, en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluies, soit les chaleurs & la secheresse, ne portent préjudice aux arbres greffez par l'ouverture des fentes. Surquoi il faut savoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite; c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec la gomme préparée à cet effet, & laquelle est composée de poix noire, graisse, fonduë dans un pot de fer ou de terre, avec un peu de cire jaune; il faut par le moïen d'un réchaud portatif tenir chaud & liquide cette gomme pour l'appliquer avec une maniere de spatule de bois; bien entendu que devant que de mettre ici la bauge ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détachée de quelque branche de l'arbre greffé: on en met communément en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entiérement couvertes, ensorte que rien n'y puisse entrer; & comme par dessus la bauge, ou la terre glaise, on y met d'ordinaire un linge qui l'envelope & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans; de là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente.

Remarquez que si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, ensorte que la greffe y soit bien assûrée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que, si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros coûteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moïen la fente dont il est question; les sujets de médiocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple tranchant du coûteau, sans qu'il soit besoin de coup de marteau.

Or les coins pour être commodes doivent être faits de telle maniere que l'une des parties crochuës qui est plus grosse, plus longue & plus forte que l'autre, doit servir aux grosses tiges, & l'autre qui est plus courte, plus mince & plus foible, doit servir pour les petites tiges. Lors donc qu'on veut emploier ces coins, on presente dans le milieu de la fente commencée celui des deux qui paroît le plus proportionné a la grosseur du sujet qui est a greffer; & si pour avoir l'ouverture nécessaire on ne peut enfoncer assez ce coin, sans y donner quelques coups de marteau, on lui en donnera. Enfin la fente étant à peu près assez ouverte pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baisser ou hausser de la main gauche la queuë de l'outil qui sert de coin, & cependant de la main droite présenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer; & ainsi on acheve d'ouvrir, s'il en est besoin, ou bien on reserre la fente, quand la greffe ou les greffes sont placées comme elles le doivent être: il n'est pas nécessaire de dire qu'une seule fente sert pour placer deux greffes à l'opposite l'une de l'autre, & si on en peut placer encore deux, on fait sur la tige une seconde fente en croix, toute semblable à la premiere; & au surplus

on fait la même chose qu'on a faite aux deux premieres greffes.

De la maniere de greffer en couronne.

IV. On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assez grosse pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe en couronne, se dit quand sur de fort gros sujets étronçonnez on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce. Par exemple, six, sept, huit; cette sorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle *à emporte-piéce*, ne se peuvent faire que sur des tiges qui excedent trois ou quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes que des autres il s'en fait assez rarement, parce que le succez en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi pouce de tour, aiant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux; on les taille en pied de biche par le plus gros bout, ensorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la moëlle du rameau pour aller finir presque à rien par le bas; & comme il faut que la seve qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtez entaillez se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moïen la greffe devra prendre nourriture; mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un coin de bois dur on ait détaché l'écorce, moiennant quelques coups de marteau donnez à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée: les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

De la maniere de greffer à emporte-piéce.

V. Pour ce qui est des greffes à emporte-piéce, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux qui aient à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtez de la greffe & les côtez entaillez de la tige; cela fait, on prend un ou deux bons gros osiers pour lier le plus ferme qu'on peut le tour de la tête de la greffe, ensorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées: on fait au surplus pour garentir la tête des injures de l'air ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

De la maniere de greffer en approche.

VI. Cette maniere de greffer ne se pratique gueres qu'à l'égard des arbres qui sont en caisse, & principalement des orangers. On coupe la tête du sauvageon, à laquelle on fait une fente pour y inserer la branche dont on veut avoir de l'espece; on a soin d'approcher les deux caisses l'une auprès de l'autre, & on choisit une branche qui soit assez longue pour être uni au sauvageon. On entaille cette branche, & on la fend en long par la moitié. On a par ce moïen un bout long d'environ un pied, que l'on aiguise pour le faire entrer dans le milieu de l'entaille, comme on le fait à la greffe en fente. On peut encore faire entrer cette greffe dans l'entre-deux du bois & de l'écorce quand le sujet est bien vieux, comme à la greffe en couronne. On lie cette greffe avec de la filasse le plus ferme qu'il est possible, & l'on couvre le tout avec de la cire & un peu de linge. On laisse la greffe dans cet état jusqu'à ce qu'il paroisse qu'elle soit reprise, ce qu'on reconnoit quand elle pousse vigoureusement. Enfin on coupe la branche approchée auprès de la greffe, & on la recouvre avec de la cire verte.

Pour greffer en approche, l'arbre doit être fort & un peu âgé. On choisit ordinairement le mois de Mai & d'Août.

VII. *Des tems propres pour greffer.*

Les tems de greffer sont, premierement, le commencement de Mai, dans lequel la seve étant montée dans les arbres, & sur tout dans les branches de l'année précédente, sans que les yeux aient encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément, jusqu'à se laisser entiérement dépouiller, comme il est nécessaire pour cette sorte de greffes, dont il est question: or ce mois de Mai n'est que pour la greffe en flute, qui ne sert que pour les châtaigniers, maronniers, figuiers, &c.

Secondement, la mi-Juin est propre pour la greffe d'écusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noïaux; par exemple, pour des cerisiers, griotiers, bigarrotiers sur merisiers, pour des pêchers sur vieux amandiers, &c.

Troisiémement, les mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, soit à cause des chaleurs & secheresses excessives qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroisse diminuer notablement ou entierement de seve; car il faut savoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de seve, particulierement de la part du sujet, sur lequel après y avoir fait l'incision nécessaire, il faut appliquer l'écusson: la trop grande quantité de seve de ce sujet est pernicieuse pour cet écusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est noïé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y colier, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien qui soit capable de le faire pousser: il n'a besoin que d'un très-médiocre secours pour éviter la mort, en attendant une maniere de résurrection vigoureuse, que le retour du Printems lui promet au sortir de sa létargie. A l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'écusson, il n'y sauroit guere trop avoir de seve, pourvû que l'écorce soit assez aoustée; c'est-à-dire, assez bien nourrie pour se détacher aisément du bois qu'elle couvre, & emporte avec elle le germe intérieur qui fait la principale piéce de cet écusson.

Les sujets ordinaires sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les pruniers pour des prunes, ou pour des pêchers; les jeunes amandiers plantez en méchante terre pour des pêches; les coignassiers pour des poires; l'épine-blanche pour les azeroles; les pommiers de Paradis, & les sauvageons de pommiers pour les bonnes pommes, &c.

Quatriémement, le mois de Septembre est propre pour greffer en œil dormant des pêchers, soit sur d'autres pêchers bien vigoureux, soit sur de jeunes amandiers de l'année plantez en bons fonds; les uns & les autres ont le don de conserver bien avant dans la saison une grande abondance de seve, & il n'y fait bon greffer que quand cette seve est sur son déclin.

Cinquiémement, on pourroit greffer en fente pendant Novembre, Décembre & Janvier; mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre que les greffes n'y séchent & n'y perissent entierement, parce que pendant ces trois mois elles ne reçoivent aucun secours d'un pied, qu'on peut dire, à cause du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Sixiémement, tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars, sont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piéce; mais cela s'entend, quand à cause de la durée du froid d'hiver, les années sont peu avancées, & que par conséquent les arbres ne sont pas encore entrez en seve, c'est-à-dire, que l'écorce ne se détache pas du bois; car aussi tôt qu'elle se détache, ces arbres ne se peuvent plus de l'année greffer en fente: c'est donc pour ce tems-là particulierement qu'il faut de bonne heure faire provision de greffes de poires, pommes, prunes, &c. Et sur tout quand on en veut faire venir des Païs éloignez.

Septiémement, la fin de Mars pendant les Printems doux & tendres; c'est-à-dire, les Printems, qui au lieu d'être accompagnez de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumez, sont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilitez pour les greffes qui se font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la seve soit assez montée dans ces souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le bouis, l'ébene, &c. séparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moïen l'entrée des greffes qu'on a taillées exprès pour cela.

Enfin le mois d'Avril n'est commode que pour greffer en fente toute sorte de pommiers, attendu que cette espece d'arbres est plus difficile à s'émouvoir & se mettre en seve, que ne sont pas tous les autres fruitiers. Et comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de tems avant que les arbres commencent à fleurir & à pousser. Ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la vigne, qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des souches couvertes de terre.

Secret pour conserver les greffes. Il les faut mettre dans des tuïaux de fer blanc, & les ensevelir dans du miel, elles se conserveront quatre mois. Si c'est en Eté on les pique dans des melons & dans des concombres, &c.

VIII. De toutes les manieres de greffer dont on vient de parler, il n'y en a que quatre qui soient en usage, & dont on puisse esperer un succez assuré, les autres étant plus curieuses qu'utiles. Ces quatre sont *l'écusson*, *la fente*, *la couronne* & *l'approche*. Quoiqu'on en ait parlé avec assez d'étenduë dans les Articles précédens, il ne sera pas inutile de lire ce qu'on en va dire, puis qu'on pourra y trouver des particularitez qui ont été omises. Ceux qui n'auront point été contens de ce qu'on a dit, pourront être plus satisfait du traité qu'on va donner.

L'ÉCUSSON tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'arbres & arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plûtôt de fruit.

La fente suit après, & se fait sur de gros arbres & sur de petits, qui ont au moins un pouce de diametre.

La couronne ne se place gueres que sur des arbres bien forts.

Et l'approche ne se pratique ordinairement que sur les orangers, citronniers, & autres plantes qui sont dans les caisses, lesquels se peuvent approcher & joindre.

1. Pour commencer donc par l'écusson, votre sauvageon étant dépouillé de toutes petites branches jusqu'à la hauteur d'un demi pied, ou un peu plus, dès le tems que l'on taille les arbres, ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'écorce de votre arbre, & s'il se peut que ce soit du côté des grands vents, parce qu'ils décolent les écussons à cause de leur tendreur, & qu'ils sont chargez de feuilles & de bois; ce qui n'arrive pas si ordinairement quand ils sont placez du côté des grands vents, que quand ils sont de l'autre côté, quoique vous y mettiez des paisseaux pour se soûtenir.

Vous taillerez votre écusson assez long, comme d'un pouce ou environ, & assez large, afin qu'il prenne d'autant plus de nourriture. Vous le leverez proprement, & regarderez par dedans si le germe de l'œil y tient; car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien, vous le mettrez à votre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la feuille qu'on doit laisser exprès en cueillant les greffes: puis vous inciserez votre sauvageon & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'entoir, sans frotter contre le bois, de crainte d'égratigner la seve qui est dessus: vous placerez votre écusson entre le bois & l'écorce, l'enfonçant jusqu'à ce que le haut de l'écusson se joigne à l'incision d'en haut de votre arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois. Cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le serrer bien ferme par le haut près de l'œil, puis en tournant par en bas vous laisserez fort peu de jour à l'œil, ou finissant votre lieure vous ferez le nœud. Peut-être vaudroit-il mieux se servir de laine au lieu de filasse, & ne point serrer si fort, afin de donner un passage libre au suc nourricier.

Prenez garde quand vous grefferez que ce ne soit ni pendant la grande ardeur du Soleil, ni durant le tems de pluie; car l'écusson ne peut souffrir d'être mouillé, il sera même en grand danger de ne pas reprendre s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours suivans que vous l'aurez greffé. Il y en a qui en levant l'écusson levent aussi du bois, cela se faisant tout d'un seul coup de coûteau; je ne désaprouve pas

pas cette maniere de greffer, je m'en suis bien trouvé; car mes greffes ont fort bien repris, & de plus on n'est pas en danger d'éborgner un écusson : c'est-à-dire, de laisser l'œil de l'écusson au bois de la greffe; ceux qui ont quantité d'arbres a greffer se serviront de cette maniere, d'autant qu'elle est expéditive. Trois semaines ou environ après que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de votre chanvre, afin que la seve ait plus de passage.

L'Hiver étant écoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez votre sauvageon trois ou quatre doigts au dessus de l'écusson, vous couperez aussi la filasse par derriere l'écusson jusqu'à l'écorce; cela se fait d'un seul coup de coûteau de bas en haut.

Vous n'ôterez point pourtant la filasse d'autour de votre écusson, elle tombera assez d'elle-même, & puis il y a danger qu'en l'ôtant l'on n'abatte le bourgeon, qui est alors extrémement tendre.

Remarquez qu'un écusson appliqué sur un sauvageon, ou franc, qui est de la grosseur d'un pouce & au dessus, ne pousse pas si bien que sur un plus jeune, & il est plus facile a décoler.

Il y en a qui écussonnent dès la premiere seve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écusson ne poussant qu'a la seve d'Août, le jet n'en est pas si beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien souvent le bois du nouveau jet ne mûrit pas, & l'Hiver venant le fait mourir; c'est pourquoi vous ne grefferez à la premiere seve, si ce n'est une grande nécessité. Et en ce cas faites-le huit ou dix jours devant la Saint Jean, & douze ou quinze jours après la Saint Loüis; si l'écusson vous paroit bien bon & veut commencer à pousser, coupez le nœud du chanvre, ou faites une incision audit chanvre par derriere l'écusson.

2. Pour la fente ou poupée, tout arbre depuis la grosseur du pouce jusqu'aux plus grands, y peut être greffé: le temps le plus propre est depuis le commencement de la nouvelle Lune de Février jusqu'à ce que la seve étant trop forte dans les arbres, sépare le bois d'avec l'écorce, alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un nain, il faut scier votre sauvageon a quatre pouces ou environ près de terre; puis avec la serpette oter l'épaisseur d'un teston du bois ou la scie aura passé, à cause que le trait de scie ne coupant pas nettement, la seve ne pourroit recouvrir ce bois greffé, ni la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'étoit rafraichie avec la serpette : cela fait, vous fendrez votre arbre par la partie où l'écorce vous paroitra la plus unie & moins noueuse, & vous observerez de ne pas mettre votre serpette justement par le milieu de l'arbre où est le cœur du bois, mais fort peu à côté; puis vous taillerez votre greffe, en aiguisant tout le vieux bois jusques au nouveau, en forme de coin, également de chaque côté, laissant les deux écorces attachées au bois; car si elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien: vous rognerez votre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, selon sa force, d'autant que sur un petit sauvageon, avec le coin qui sera fait de quelque bois dur, comme le buis, l'ébene, ou autre, frapant doucement dessus; puis vous poserez votre greffe au bord du sauvageon, en l'enfonçant jusqu'au nouveau bois, & faites ensorte que les endroits par ou passe la seve, qui sont entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, se joignent.

Aiant posé votre greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre côté de votre fente, observant de mettre toûjours deux greffes a chaque fente, pourvû que vous les puissiez placer sans se toucher; car elles recouvrent mieux leur sauvageon & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, a cause que la seve monte également des deux côtez, & ne laisse mourir le derriere de l'écorce, comme j'ai dit ci-devant. Ensuite vous couvrirez ce qui reste de la fente entre deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajustant exactement, afin que l'eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferez votre poupée avec une terre franche & du foin bien délié. Quelques-uns par dessus la poupée mettent de la mousse, & la font tenir avec deux écorces de saule croisées, qu'ils lient avec de l'osier au pied du sauvageon, pour conserver d'autant plus la fraicheur & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands arbres, vous prendrez des branches les plus unies pour y placer vos greffes; si elles sont grosses vous en pourrez placer quatre, en fendant votre arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur de l'arbre : les autres branches que vous ne grefferez point, seront sciées à demi pouce près du tronc; puis aiant ôté le bois que la scie aura greffé, vous les emmaillotterez de terre franche, & ce aussi long-tems que l'écorce sera a recouvrir cette plaie pour empêcher le hâle en Eté, & la gelée en Hiver, qui entreroient par le cœur de l'arbre a son grand préjudice. Il sera bon de lier quelques échalas aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets, & les garentir des grands vents, jusques après la seconde année qu'ils seront affermis, & s'il se rencontre quelque branche qui pousse désagréablement vous la couperez, comme aussi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'arbre.

Et quand vous grefferez de petits sauvageons qui n'auront pas la force de serrer leur greffe, vous les aiderez à la serrer, en les liant près de la greffe avec quelque petit brin d'osier.

Quoique ci-devant je vous ait dit qu'à vos greffes il y eût du bois de deux seves, néanmoins vous ne rejetterez pas celui absolument ou il n'y en aura qu'une, ni aussi les rogneures de ceux où vous aurez pris des greffes de deux seves, car ils sont très bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant; c'est pourquoi sans nécessité vous ne vous servirez que de ceux de deux seves.

3. La greffe en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne se fait que sur de vieux arbres, dont l'écorce endurcie peut souffrir le coin sans être fenduë, & lesquels ne seroient pas propres a faire une fente, à cause de l'épaisseur de l'écorce, si ce n'étoit a grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en couronne, aiant scié votre arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retaillé le trait de la scie jusqu'au vif, particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un seul côté en aiguisant, puis vous frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & aiant retiré votre coin vous y placerez la greffe en l'enfonçant jusqu'au haut de l'éguisure.

Vous en pourrez mettre autour du tronc autant que vous voudrez, pourvû que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

4. Quand a la greffe en approche elle est très-facile à faire, car il n'y a qu'a prendre deux jeunes branches, une de franc & une de sauvageon, sans les détacher de leur pied, puis leur ôter à chacun environ quatre doigts d'écorce & de bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de la taille jusqu'à l'autre, & leur laisser ainsi passer leurs deux seves; au bout d'un mois ou six semaines, si vous voiez que le bois grossisse, & que le chanvre l'incommode, vous le couperez sur le sauvageon, en tirant un seul trait de couteau, comme j'ai dit à l'écusson. Au commencement de l'Hiver il faudra couper ou sevrer le franc de sa mere, & couper le haut du sauvageon à deux pouces près de la greffe; ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du sauvageon : vous couvrirez les plaies de l'un & de l'autre avec la cire que je vous enseignerai ci-après.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez ôtées des coignassiers que vous aurez greffez en fente, car vous en pourrez faire de la bouture, qui dès la premiere année prendra racine, & sera mise en pépiniere pour être greffée en son tems; ce que vous émondez de vos coignassiers durant l'Hiver, sera aussi planté en bouture.

Les branches de pommier de Paradis, que l'on appelle fichets, reprennent aussi de bouture.

Pour planter toutes sortes de boutures, vous ferez un petit raïon, comme on le dit au mot PÉPINIERE, qui est de la hauteur & largeur du fer d'une bêche, puis l'aiant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de biche; c'est-à-dire, à deux coups de couteau en appointant, vous la coucherez au fond de votre raïon, la plaçant fort près à près, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & vous ferez sortir le petit bout d'en haut, puis vous remplirez le raïon, & marcherez dessus plusieurs fois en pressant la bouture, & la plant fort, autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous laboureres ce ne sera qu'avec la binette; il suffira que l'on empêche l'herbe de les souffler.

Vous rognerez votre bouture toute d'une hauteur, à trois doigts près de terre, quand vous verrez que la seve commencera à s'émouvoir, faisant verdir les bourgeons de votre bouture, laquelle ne poussera jamais si-tôt que le plan est en racine.

Remarques sur la greffe de tous les arbres.

IX. Tous poiriers se peuvent greffer de quatre façons que j'ai dites, ils viennent merveilleusement bien sur la coignasse, & en écusson rapportent beaucoup plûtôt, le fruit étant plus beau, plus peint & plus gros que greffé sur le franc, excepté le poriail qui manque souvent à reprendre sur la coignasse, & veut être greffé sur le franc; le graccioli & la valée y sont tres propres, & s'ils ont été auparavant greffez sur la coignasse c'est encore mieux, car le fruit en viendra plus beau & plus gros.

Si quelque greffe en écusson ou en fente sur la coignasse manque à pousser faute d'être reprise, & que vous jugiez qu'elle soit morte, laissez repousser le sauvageon, il jettera quantité de bois que vous élaguerez de toutes petites branches, & l'Hiver étant à la fin, vous les butterez en forme de grosse taupiniere, laissant sortir le bout des branches sans les couper : dès l'année même elles prendront racine, pourvû que vous aiez soin de les arroser dans les grandes chaleurs, & que vous ne laissiez abattre la terre par les pluies, la relevant à sa premiere hauteur, & si dès l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonnerez, sinon vous attendrez l'année d'après pour les écussonner toutes ensemble, & ce seront autant d'arbres tous venus que vous planterez en votre pépiniere l'année d'après qu'ils auront poussé leur premier jet, les séparant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de biche.

Vous observerez de les greffer à demi pied de haut pour laisser de la tige à votre arbre, qui prendra chevelure par tout où il sera enterré.

Si vous avez des meres coignassiers, & que vous en vouliez tirer des jeunes, vous plongerez les branches dans terre, & une année suffira pour les enraciner: si vous en voulez faire des arbres tout d'un coup, vous le pourrez par la même maniere que je viens de vous montrer; le tems convenable à plonger & butter ces branches est à la fin de l'Hiver.

Les pommiers se peuvent aussi greffer de quatre façons, ils viennent fort bien sur le fichet, ou pommier de Paradis, & particulierement le calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedans que celui qui est greffé sur le franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le calvil sur le meurier blanc, & prétendent que le fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffez ou sur franc ou sur fichet.

Les pruniers se greffent ordinairement en écusson & en fente : si vous avez du plan provenant des noïaux, ou des jets que les racines des pruniers de damas poussent hors de terre, vous en ferez de bons arbres, car ils chargeront beaucoup, à cause qu'il n'y a aucun prunier, tel qu'il soit, qui charge plus que celui de damas.

La merizette qui est une espece de prunier sauvage, dont le bout des branches est rouge, n'est pas bien propre à être greffée, car elle refuse beaucoup de fruit, étant fort incertaine à la reprise.

Les abricots se greffent en fente & en écusson, sur le plan provenant de leurs noïaux, & sur le prunier : le damas blanc, & ceux de moïen d'œuf, font venir les abricots plus gros que sur les autres sortes de pruniers.

Les pêches, presses & pavies se greffent ordinairement en écusson dormant, sur le pêcher, prunier ou amandier; mais le prunier est à pré-

préferer aux deux autres, car elles durent davantage, & résistent mieux aux gelées & mauvais vents qui rouillent les feuilles & jeunes jets : les pruniers blancs, ou poitrons, n'y sont pas propres ; mais bien le damas noir, cypre & saint julien : ceux qui sont greffez sur le pêcher durent peu de tems, ceux sur l'amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur : de plus il y a tant de difficulté à gouverner l'amandier en ce pays-ci, qu'il vaut mieux s'arrêter aux pruniers, car l'amandier ne veut point être transplanté, & est en danger de mourir si l'on attend plus d'un an après qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-t'il placer à demeurer, pour là être écussonnez & n'en plus partir ; l'amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres, à cause qu'il fleurit plûtôt : tout l'avantage que l'on en peut espérer c'est qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les cerises, bigarreaux & autres fruits semblables, se greffent sur le merisier avec plus d'avantage que sur autre plan : le vrai tems pour les écussonner est, quand le fruit commence à rougir & prendre couleur : l'on écussonne aussi sur les cerisiers qui tiennent du sauvage & dont le fruit est amer.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de très-grande force, mais l'écusson vaut beaucoup mieux.

On peut greffer des figuiers si on veut, comme j'ai dit dans leur Article : mais il y a peu d'avantage à les greffer.

Les azeroles se greffent particulierement, soit en fente sur l'épine blanche, on en greffe aussi quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des coignassiers, & des poiriers greffez ; mais le suc n'en est pas trop certain.

A l'égard des pommes de coing on ne s'avise guere d'en greffer, attendu que les coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes : ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres : ainsi on greffera des coignassiers de Portugal sur ceux de France ; on en peut greffer aussi sur des poiriers, soit greffez, soit sauvageons.

GREFFIER. Terme du Palais. C'est un Officier qui tient un Greffe, qui garde les dépôt des Actes de justice, & qui en délivre les expéditions.

Des obligations des Greffiers.

Les Greffiers s'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre ; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt, qui ædificant eam* ; qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont fait les fonctions en personne & non par substituts, & s'ils ont travaillé avec assiduité. Etat d'Orleans, Art. 77. Ordonnance de Louis XIV. Tit. de l'observation des Ordonnances.

II. S'ils ont fidélement mis par écrit ce qui a été prononcé par le Juge. Faire le contraire est péché, qui oblige au dédommagement. S. Thom. 1. 2. q. 76. Art. 2. *in corp.*

III. S'ils ont signé les minutes de toutes les obligations, procès-verbaux & autres actes, aussi-tôt qu'ils ont été faits, ils ne peuvent s'en dispenser sous prétexte que l'on ne les a pas encore satisfaits de leurs vacations. Arrêt de la Cour du Parlement de Paris, portant Reglement pour le salaire des Greffiers, du troisiéme Septembre mil six cens soixante-sept.

IV. S'ils ont refusé aux Parties de délivrer quelque piece, & si pour ce sujet ils ont formé des difficultez, afin de se faire donner une plus grande somme d'argent, ou pour favoriser les adverses parties ; ils sont obligez à la réparation des dommages que ce refus & ces retardemens ont apporté. *Etats d'Orleans, Art. 11.*

V. S'ils ont rempli les pages des expéditions, soit en parchemin, soit en papier, conformément aux Ordonnances, pour ne pas multiplier inutilement les rôles afin de faire payer davantage. *Ibid.*

VI. S'ils ne les ont point remplis de choses superfluës & inutiles, ne devant y mettre que ce qui est nécessaire, comme il est réglé par les Ordonnances. *François I. 1519. Art. 25. Idem 1535. Ch. 3. Art. 8. & 18.*

VII. S'ils ont tenu un fidéle registre de toutes les productions des Parties. *Ibid.*

VIII. S'ils ont chiffré toutes les pages de leurs registres criminels, avec paraphe des Officiers de Justice. *Ibid.*

IX. S'ils ont écrit jour par jour toutes les procédures criminelles sans rature, continuellement sans aucun blanc ni intervalle. *Ibid.*

X. Si les Greffiers de Justices subalternes ont un extrait de leurs registres au Greffe des Juges qui reçoivent leurs appellations, & en ont tiré bon certificat.

XI. Si les Greffiers ou leurs Commis ont exercé la fonction de Procureur : leur étant défendu sur peine de deux mille livres d'amende, & d'incapacité de l'un & de l'autre emploi. *Ibid.*

XII. S'ils ont fait mention sur toutes les expéditions du payement des épices, & par qui elles ont été payées : il y a peine de cent livres pour la premiere fois, & d'interdiction pour la seconde contre les contrevenans. *Ibid.*

XIII. S'ils ont publié à l'Audiance la premiere enchere des biens saisis en Justice, & s'ils en ont donné certificat de la publication. *Ibid.*

XIV. S'ils ont pris pour leurs vacations & pour leurs expéditions plus qu'il ne leur est taxé, ils sont obligez de restituer ce qui est au-dessus de ce qui leur appartient de droit. *Etats de Blois, Art. 26.*

XV. Si pour la publication des encheres ils ont pris plus qu'il ne leur est dû, selon les réglemens. *Ibid.*

XVI. S'ils ont pris plus qu'il ne leur appartient pour les déclarations des adjudications : il leur est défendu à peine de passer pour concussionnaires. *Ibid.*

XVII. S'ils ont pris quelque chose pour les présentations des causes des pauvres & des autres, plusqu'il ne leur est ordonné. *Ibid.*

XVIII. Si pour l'instruction des affaires criminelles ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *Ibid.*

XIX. Si pour les voyages ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *Ibid.*

XX. S'ils ont souffert que leurs Clercs ayent fait quelque action, & pris des Parties quelqu'autre chose que les droits légitimes de leurs Maîtres. *Etats d'Orleans, Art. 77.*

GREMIL, ou herbe aux perles, en Latin *Lithospermum*, ou *Milium Solis*. On en distingue deux sortes, le grand & le petit.

Description du gremil grand. C'est une plante qui a les feuilles comme l'olivier ; mais plus large, plus molles & plus vertes : celles qui sont auprès de la racine sont couchées par terre. Ses tiges sont droites, menuës, fermes comme du bois, & rampantes par terre ; leur cime se divise en deux branches, qui ont parmi leurs feuilles une graine de la grosseur de celle de l'*orobus*, semblables à des perles, & dures comme une pierre, d'où il a pris son nom de *lithospermum*. La racine est rouge par dehors.

Lieu. Cette plante nait dans toute l'Italie parmi les hayes ; elle produit des fleurs bleuës au mois de Juin & Juillet.

Proprietez. La graine du gremil grand, prise dans du suc de plantain, ou de pourpier, ou de laituë, pendant plusieurs jours, au poids d'une dragme & demie, & y ajoûtant demi-dragme de *scolopendrium*, avec deux scrupules d'ambre, est admirable contre la gonorrhée.

Description du gremil petit. Il est semblable à un arbrisseau, ayant une tige chargée de branches qui ont des feuilles longuettes comme le grand ; mais ses branches sont plus courtes, plus fermes & blanchâtres, à la naissance desquelles vient une fleur, & ensuite une graine blanche & longuette, qui ressemble au millet ; ce qui lui a fait donner le nom de *milium solis* : il a quantité de menuës racines, & il ne rampe pas comme l'autre.

Lieu. Il s'en trouve dans toute l'Italie, dans les lieux sablonneux & incultes, & fleurit en Juin, Juillet & Août.

Proprietez. La graine du gremil petit bûë avec du vin blanc, est bonne à ceux qui ont la pierre. Elle provoque l'urine ; mais elle sert encore plus aux femmes qui sont en travail d'enfant, si on leur en donne deux dragmes pulvérisées dans du lait de femme.

GRENADIER, en Latin *punica malus*. C'est un arbrisseau dont on distingue en général deux especes. Le cultivé & le sauvage. Celui-ci ne différe du cultivé qu'en ce qu'il est plus rude & plus épineux.

Description du grenadier cultivé. Ses feuilles approchent de celles de l'olivier ou du myrte ; elles sont parfaitement vertes, ayant les veines & la queuë rouges. Ses branches sont souples & pliantes. Sa fleur est comme une petite cloche, dont les bords sont dentelez, ayant au dedans des feuilles, minces, d'un rouge de feu. La grenade qui succéde à la fleur a une grosse écorce rougeâtre en dehors & jaune au dedans : Elle renferme une infinité de grains rouges comme des rubis, séparez par une peau délicate, rendant un jus comme du vin.

Il y a trois sortes de grenades, qui ne sont différentes que par leur goût ; savoir, les grenades acides, les douces & les vineuses : ces dernieres tiennent le milieu entre les acides & les douces ; c'est ce qui les fait nommer douces acides, ou plûtôt aigres douces.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans tous les pays chauds sans grand artifice. Les sauvages croissent d'eux-mêmes dans les hayes & ailleurs.

Proprietez. Toutes les grenades sont bonnes à l'estomac : elles resserrent, elles rafraichissent, particulierement celles qui sont acides, empêchent la pourriture ; les douces causent des inflammations, & à raison de quelque chaleur qu'elles ont, leur usage est défendu dans les fiévres. Pour ce qui est des aigres douces, elles sont d'une nature moyenne entre les douces & les acides ; elles inclinent néanmoins plûtôt du côté de la froideur que de la chaleur. Quoiqu'il en soit, on se sert particulierement des acides dans les fiévres bilieuses, dans les goûts dépravez des femmes grosses, dans la gonorrhée, & dans les pourritures de la bouche. Les douces acides sont employées dans les sincopes, dans le vertige, &c. & les douces, dans la toux chronique & invéterée.

On employe aussi dans la Médecine, l'écorce & les grains de grenades : l'écorce, dite *malicorium*, est fort âpre au goût, & par conséquent très-astringente. Pour ce qui est des grains, ils rafraichissent & restraignent tous, particulierement ceux qui viennent de grenades acides.

Les fleurs qu'on appelle dans les boutiques *balaustia*, sont astringentes aussi-bien que l'écorce. La poudre de grenades calcinées dans un pot de terre, resserre le ventre.

Culture des Grenadiers.

Les Fleuristes distinguent quatre sortes de grenadiers ; savoir, les grenadiers à fleur double, les panachez, les grenadiers d'Amerique & ceux qui portent des fruits après avoir porté des fleurs simples.

On éleve tous ces arbrisseaux dans des caisses ; le grenadier à fruit vient fort bien en pleine terre, pourvû qu'il soit exposé au Midi, & palissé contre un mur. Le grenadier à fleur double y fait aussi un très-bel effet dans les pays où il ne craint point trop le froid.

Les grenadiers demandent une très-bonne terre, qu'on fait moitié de terreau, & moitié de terre neuve passée à la claye. On les laboure souvent ; mais legérement avec une houlette de Jardinier, lorsqu'ils sont en caisse ; & pour ceux qui sont en pleine terre on se sert de la pioche & de la bêche. On commence à leur donner cette façon dès le mois d'Avril. Ceux-ci ne veulent etre arrosez que dans les plus grandes chaleurs ; mais les autres demandent d'être amplement arrosez comme de deux ou trois jours l'un.

La beauté des Grenadiers est d'avoir la tête ronde & touffuë ; on les taille de maniere qu'on arrête les branches qui sont trop élancées, cela les fait garnir en dedans, & s'il y en a quelques-uns qui soient mal placées, on les retranche. Il est bon de les pincer aussi après leur premiere pousse. Enfin on leur donne un demi-rencaissement tous les deux ans, & il faut saupoudrer la superficie de la caisse de deux ou trois pouces de terreau.

Les Grenadiers simples ont de la peine à venir en Bourgogne & à Paris, & ne portent presque jamais de fruits, & fort peu de fleurs : il est vrai que cela vient en partie de ce que l'on les laisse venir en buisson,

ſon, & jetter trop de bois par le bas. On a fait l'expérience qu'en les retranchant entierement & n'y laiſſant qu'une branche ou deux, que l'on fait monter; ils portent facilement des fleurs, & s'éforcent enſuite de donner du fruit, qui ne vient pourtant pas en maturité; mais du moins on a le plaiſir d'en voir les commencemens.

Les doubles ſont de beaucoup plus précieux, & eſtimables à cauſe de la fleur qui eſt de même couleur que les ſimples: c'eſt-à-dire, d'une couleur de feu fort éclatant, dont le calice, ou le tube eſt bien garni, & parce qu'ils portent facilement des fleurs, qui eſt tout ce que l'on attend; ils craignent les grands froids, non le petites gelées.

Si-tôt que les branches viennent du pied, & qu'elles ſont rencontrées en terre, elles reprennent racine, ce qui les rend faciles à multiplier.

GRENOUILLE. C'eſt une ſorte d'inſecte ou de poiſſon amphibie, qui ſe retire ordinairement dans les eaux marécageuſes & bourbeuſes. Les grenouilles vivent d'herbes, de mouches, de taupes mortes & d'autres petits animaux.

Comment on prend les Grenouilles la nuit avec le feu.

Ce n'eſt pas un médiocre plaiſir à ceux qui ne craindront point de ſe mettre dans l'eau, de prendre des grenouilles la nuit avec le feu, pour la grande quantité qui y abordent, parce qu'elles croyent voir le Soleil. Plus le tems eſt noir & meilleure eſt cette pêche.

Pluſieurs perſonnes y peuvent aller enſemble, & chacun prendre un ſac pour mettre ce qu'elle prendra; il faut porter des torches de paille, dont il y en aura toûjours une d'allumée pour faire approcher les grenouilles & éclairer pour les amaſſer. Si vous deſirez vous divertir à cette pêche, voyez la Figure ici jointe, qui vous repréſente un homme nuds pieds qui eſt dans l'eau.



Prenez comme une poche de toile, ABC. que vous mettrez entre vos jambes, enſorte que le cul du ſac C. traine à bas, ou balance contre le gras des jambes, & que l'ouverture de la poche ſoit attachée d'un côté A. à l'aiguillette de votre haut-de-chaſſes, & le reſte AB. ſoit ouvert pour mettre les grenouilles à meſure que vous les prendrez: en même-tems que vous en mettrez, ſerrez les cuiſſes l'une contre l'autre pour les empêcher de ſortir, ſi vous n'aimez mieux tenir le ſac toûjours fermé de la main gauche, pendant que vous amaſſerez de la droite.

Vous pouvez être trois ou quatre Pêcheurs de cette ſorte, avec un homme parmi vous qui tiendra le feu de paille ou un flambeau pour vous éclairer à prendre les grenouilles: on a le moyen de les choiſir, car elles ne remuent point; il ne faut point faire de bruit, parce qu'elles ſe cachent quand elles en entendent; vous les verrez toutes mouvoir à la clarté du feu, s'imaginant que c'eſt le jour.

GRENOUILLET, ou ſeau de Salomon, en Latin *Poligonatum*, & *Sigillum Salomonis*.

Deſcription. C'eſt une plante qui produit une tige à la hauteur d'une coudée, ronde, unie, & qui a quantité de feuilles ſemblables à celles du laurier: elles ſont pourtant plus larges & ont plus de veines inégales, & d'un goût un peu aſtringent. Ses fleurs ſont blanches & ſortent à l'endroit des feuilles trois à un ſeul pied, d'où naiſſent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou tout-à-fait rouge. Sa racine eſt blanche, tendre, longue, épaiſſe, peu profonde, d'une odeur forte, & nouée par tout comme celle des roſeaux.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & dans les collines. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. Le grenouillet eſt abſterſif & quelque peu aſtringent. Douze ou ſeize grains de la graine étant mangez, purgent par haut & par bas. Les feuilles vertes cuites dans du vin, ou la poudre deſſechée, paiſe au poids d'une demi-dragme par la bouche, purgent les flegmes & les humeurs viſqueuſes; la racine eſt ſinguliere pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

GRESLE, ton grêle. Terme de chaſſe. C'eſt le ton haut & le plus clair du cor.

GREZ. Terme de vennerie. Ce ſont les groſſes dents d'enhaut d'un ſanglier, qui touchent & frayent contre les défenſes, & qui ſemblent les aiguiſer; c'eſt d'où eſt venu ce nom.

G R I.

GRIVE. C'eſt un petit oiſeau un peu plus gros qu'une aloüette, de couleur ordinairement plombée, noire & blanche. Elle ſe nourrit de différentes baies, comme de celles de genievre, de lierre; elle aime fort le gui; mais particulierement le raiſin, qui l'engraiſſe; elle eſt fort bonne à manger.

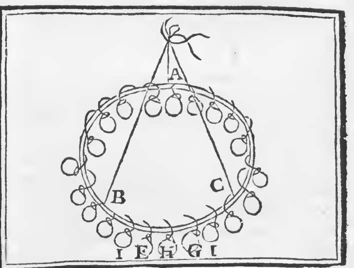
Pour prendre les Grives & les Trayes, qui mangent du Gui dans les arbres.

Le gui eſt compoſé de certains bouchons de feuilles vertes, que pluſieurs arbres produiſent comme excrément, & jettent un fruit blanc qui eſt douçâtre, gros comme des pois, dont les grives, tourets, & principalement les trayes ſont fort friandes; quand elles en voyent elles y volent, & depuis qu'elles en ont mangé une fois en un lieu, elles s'y arrêtent & y retournent toûjours tandis qu'il y a du fruit.

Voici une invention pour prendre les grives en grande quantité & ſans qu'il en coûte rien.

Quelques Payſans tendent une machine qui eſt repréſentée dans la Figure ſuivante.

Cette machine n'eſt autre choſe qu'une houſſine ou verge de bois vert, longue à proportion de la groſſeur du gui où on la veut tendre; elle eſt ployée en rond comme un cercle, & les deux bouts liez enſemble à l'endroit marqué de la lettre A. le Payſan monte ſur l'arbre, & pend le cercle au-deſſus du gui avec trois ficelles, qui ſont attachées aux lieux cottez ABC. qui ſont les trois tiers: de ſorte que le cercle eſt au milieu du haut de la talope de gui; puis il met tout autour de ce cercle de petits collets d'un brin de crin de cheval en double, qui ſont attachez & pendent par degrez, les uns bas comme ceux qui ſont marquez des lettres H, I, les autres un peu plus haut, ainſi que F, G. de façon qu'aucun oiſeau ne puiſſe ſe poſer ni manger du fruit ſans ſe prendre par les pieds ou par le col à ces collets, quand ils ſont bien diſpoſez.



On peut mettre de ces machines en pluſieurs endroits, ſi on veut prendre quantité d'oiſeaux.

Maniere d'aprêter les Grives.

On aprête les grives en les flamboyant & les poudrant de ſel & de pain pour les manger lorſqu'elles ſont rôties, avec du verjus & du poivre, obſervant de frotter le plat d'une échalote & d'y mettre un jus d'orange.

Grives en ragoûts. L'on fait un ragoût de grives en les paſſant en la poële ſans les vuider avec du lard fondu, un peu de farine, des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, puis on y met un peu de vin blanc; & lorſque ce ragoût eſt cuit on y joint du jus d'orange pour être ſervi auſſi-tôt.

G R O.

GROMELEUX. Terme de Jardinier, qui ſe dit de certaines poires peu bonnes, & ce mot ſignifie à peu près la même choſe que farineux; chair farineuſe, chair gromeleuſe.

GROS ton. Terme de chaſſe. C'eſt le ton bas du cor.

GROSSEUR, ou plûtôt en groſſeur. Terme de jardinage, qui ſe dit pour marquer qu'un fruit a acquis la groſſeur qu'il doit avoir pour entrer en maturité, il demeure quelque-tems en cet état-là ſans augmenter; ainſi on dit, mes pêches ſont en groſſeur; mes figues ne ne ſont pas encore en groſſeur.

GROSELIER en Latin *Groſularia*. C'eſt un arbriſſeau dont on peut diſtinguer deux eſpeces en général, l'épineux & le nom épineux. L'épineux retient en Latin le nom de *Groſularia*, le non épineux

neux est appellé en Latin *Ribes*, & il est distingué encore en deux autres especes, qui ne font differentes entre elles qu'en ce que l'une porte des fruits rouges & l'autre des fruits blancs. Ces dernieres especes sont encore communes ou d'Hollande.

Description du Groselier épineux. Il s'éleve à la hauteur de six ou sept pieds, il est épineux de toutes parts, les épines sont fortes & aiguës. Ses feuilles sont presque rondes & un peu découpées. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rond. A ces fleurs succedent des fruits ronds ou ovales, qui sont fort verds au commencement & remplis d'un suc acide, mais qui jaunissent en mûrissant & deviennent d'un goût doux & agréable. C'est ce fruit qu'on appelle Grose le verte.

Lieu. Cet Arbrisseau vient communément parmi les buissons dans la campagne ou l'on en forme des hayes, il porte des Groseilles beaucoup plus petites que celles qu'on se donne la peine de cultiver dans les Jardins.

Proprietez. La Groseille verte est utile en trois maniéres: Premiérement, en ce qu'au lieu de Verjus on s'en sert dans les saulses lorsqu'elle est encore toute verte, sur tout dans celle du Maquereau frais. Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient a propos au Printems: Et en troisiéme lieu, en ce qu'elle est agréable au goût quand elle est mûre.

Les Groseilles resserrent & fortifient quand elles sont mêlées dans les viandes, elles sont bonnes a ceux qui sont d'un tempérament bilieux, elles excitent l'appetit, éteignent la soif & sont fort bonnes aux femmes enceintes. Quand elles sont mûres elles ne sont pas agréables dans les aprêts: mais étant vertes, elles sont bonnes au devoiement d'estomac, a la dissenterie, & à ceux qui crachent le sang. Les feuilles appliquées par dehors sont bonnes aux inflammations, comme le *Rhamnus*, dont le Groselier est une espece.

Culture des Groseliers verds.

Cet Arbrisseau vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du Jardin: & la maniére de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces sortes de Groseliers, est qu'ils ne sont point d'une nature delicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre, pourvû qu'on les entretienne de labours de tems en tems.

Ces labours leur sont necessaires, en ce que portant successivement une nouvelle nourriture a leurs racines, ils font qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cette espece de Groselier charge extrêmement; & quoique son bois soit d'un genie assez retenu, pour peu cependant qu'on voie qu'il s'échape, on prend soin de l'arrêter avec les ciseaux de Jardinier. Voilà tout le mystere qu'il y a a garder a l'égard de la Groseille verte.

Description du Groselier rouge. Il produit des feuilles semblables à celles de Vigne ou de Peuplier: Il jette quantité de branches, qui sont souples, d'où pend un fruit rond, rangé en grappe comme celui de l'Epine-Vinette, il est gros comme un grain de Poivre, & il est fort rouge quand il est mûr, aiant un goût doux & a gre.

Lieu. Cet Arbrisseau croit aux champs, & on le transplante dans les Jardins. Il fleurit en Mai, jettant des fleurs jaunes & blanchâtres, qui sont faites en étoile.

Proprietez. Le fruit est bon dans les fiévres aiguës, dans les grandes chaleurs d'estomac, pour ôter la soif & le mal de cœur, & pour faire revenir l'apetit, pour arrêter la jaunisse & la dissenterie: c'est pour cela qu'il y a des Apoticaires qui en gardent du vin toute l'année. Les mêmes fruits confits avec du sucre ont presque tous les mêmes effets.

Les Groiseilles rouges sont plus estimées que les vertes; Il y en a de deux sortes: l'une qu'on appelle Groseille commune, & l'autre Groseille d'Hollande: celle-ci a cause qu'elle est plus belle & plus curieuse, a fait negliger la culture de celle-la, quoi qu'on estime plus la premiére en confiture que la seconde.

L'usage des Groseilles doit être assez bon dans la fiévre, parce qu'elles fermentent peu, & que leurs acides, qui se degagent aisément, doivent donner plus de consistance aux liqueurs, & en reprimer le mouvement excessif.

Description du Groselier blanc. Il ne differre du Groselier rouge qu'en ce qu'il produit des fruits blancs, qui ressemblent à des perles, ce qui fait qu'on leur donne le nom de Groseilles perlées. Au reste il vient de la même maniér & a les mêmes propr etez.

Il y a encore une autre espece de Groselier qui porte des Groseilles noires; elle est assez commune en Flandre.

Eau de Groseille. Voyez EAU.

Compote de Groseilles rouges. Voyez FRAMBOISE.

Gelée de Groseilles. Voyez GELÉE.

Culture des Groseliers rouges & blancs.

Les Groseliers viennent mieux de bouture & fichez, que de plan à racines, soit en Automne, soit au Printems; & quand ils sont bien repris les années suivantes, ils se doivent gouverner & conduire tout de même que les arbres; mais il ne faut pas leur couper les bouts des branches, ni les arrêter a moins qu'elles ne vous soient nuisibles. Et afin que les Groseilles viennent belles, il faut labourer & amender les Groseliers. Vous pouvez en faire des buissons a l'ordinaire, ou les tenir en arbres, si bon vous semble, leur donnant de tige un pied & demi, les attachant a quelques échalas, & ne leur laissant rien pousser du pied.

Il y a des gens qui ont estimé que les Groseliers devroient être arrêtez, taillez & rognez comme la Vigne: mais ils se sont trompez.

Les Groseliers d'Hollande se conduisent & attachent contre les murailles, ainsi que les espalliers de six a sept pieds d'hauteur, & n'étant sujets a couler comme les Groseliers communs, ils font un très-grand profit, & sont merveilleux à la vûë, par la quantité, grosseur, qualité, & éclat de leur fruit.

On fait aussi des contre-espalliers des Groseliers,

La terre propre pour les Groseliers, doit être sabloneuse, grasse & humide, & dans un fond de cette qualité elles viennent une fois plus grosses qu'autre part.

Il faut pourtant renouveller le plan desdits Groseliers de dix ans en dix ans, pour les avoir toûjours belles.

Quand on n'a point un fond naturellement de la condition qu'on vient de dire, on peut en faire un artificiel, en plantant les Groseliers dans du sable amendé & en quantité suffisante, & lorsqu'ils porteront, il les faut arroser fort souvent au tems que leurs fruits commencent a mûrir.

Comme les Groseilles blanches appellées improprement *Gadelles*, sont plus sujettes a couler que les rouges d'Hollande: on dit qu'il faut planter ces Groseliers blancs contre les rouges qui sont leurs males, & par ce moyen les Groseliers portent, s'arretent, & ne coulent pas si fort: mais j'aimerois mieux greffer les Groseliers en aproche, ce qui se fait en trouant la tige d'un desdits Groseliers avec un viberquin, par ce trou on fait passer l'autre tige; ou bien on fait une entaille dans l'un, & on y place l'autre, les liant bien ensemble avec du chanvre, les arrêtant a quelque fort échalas, & mettant sur le trou ou entaille de la forte terre mêlée avec de la bouse, afin que les séves ne s'éventent pas; & quand l'année suivante on les voit bien joints, & que le trou ou entaille est bien rempli, on sépare l'un de l'autre avec le couteau, tout prés de la tige, il ne se fait plus qu'un seul arbre qui portera de cette façon deux sortes de Groseilles, & ainsi vous parviendrez avec avantage a votre intention, qui étoit d'empêcher seulement que les Groseilles ne coulassent.

Les Groseliers blancs ne sont point sujets à cet écoulement; c'est pourquoi il n'est point necessaire pour eux, de pratiquer ce qui vient d'être dit.

Les Groseilles rouges & les blanches, selon les Medecins, ont la vertu; savoir, celles-ci de rafraichir le ventricule échauffé par la bile, d'arrêter le flux de sang, & d'adoucir toutes sortes d'inflammations en les séchant, & celles-la de guérir les fiévres, d'apaiser la soif, les vômissemens & aussi le flux de sang.

Comme parmi les Groseliers rouges il y a les communs & ceux d'Hollande qui sont incomparablement meilleurs, De même parmi les blancs, il y en a de communs & de particuliers, qui sont aussi appellez d'Hollande, & donnent leur fruit un mois ou six semaines avant les autres, mais même avant les rouges, au moins trois semaines, ce sont les véritables gadelles qui ont la feuille plus étroite & plus jaune que les communes, & faite en feuille d'Ortie; elles ne coulent point du tout, & sont leur fruit un peu plus roux que les communes qui sont de vrai un peu plus blanches, mais non pas si bonnes.

Il est bon d'avoir de cette espece, elle est de grand profit, & donne beaucoup de satisfaction.

Ces sortes de Groseilles réüssissent mieux de boutures, que de plan en racine, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lorsqu'elles sont mûres, être exposées au Midi, ou au Levant. De plus c'est que cette exposition empêche que la commune ne coule, étant sur toute autre fort sujette de tomber dans cet inconvenient, qui survient assez souvent a celle d'Hollande, lorsqu'elle n'est pas dans une terre forte, ou humide.

La commune se met ordinairement en bordure: mais celle d'Hollande veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons.

En cet état l'on a soin de leur donner deux ou trois labours tous les ans, autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur est essentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore insipides, lorsque par une trop grande confusion de branches, leur fruit ne peut jouir des rayons du soleil: & c'est à quoi l'on remédie par le moien de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est jugée necessaire pour les obliger a donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables a la vûë, qu'ils ne seroient si l'on avoit negligé de le faire.

Les Groseilles communes, comme j'ai déja dit, se plantent en bordure, & forment ainsi comme une espece de petite haye fort agréable, sur tout lorsqu'elle est conduite comme il faut; au lieu que celles d'Hollande se mettent en petits buissons, qui étant gouvernez dans les regles, produisent des éfets qui sont les plus agréables du monde.

Un Groselier en buisson doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans: pour la tige elle est touffuë dans le bas & plus ou moins grosse qu'il sort des branches du pied pour former le corps de ce buisson, car telle est la nature de ces Arbrisseaux.

Il faut observer que les deux premiéres années on ne doit point les tailler, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit: mais pour les suivantes, il ne faut pas manquer de faire cette opération.

La bonne maxime de tailler les Groseliers, est toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raisons: La premiére, c'est-à-dessein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'après: la seconde est, qu'ils produisent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins sujet a couler.

Observations. Les Groseilles, tant communes que celles d'Hollande, ne tirent pas seulement leur merite de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut en manger jusqu'aux gelées, pourvû qu'on observe deux choses: La premiére, qu'on mette de ce plan a l'ombre, entre deux buissons, assez grands pour être moins frapez du soleil: & la seconde, au cas que l'ombrage de ces buissons ne suffise point, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers a mouches: & étant ainsi accommodez, on parvient au but qu'on se propose de manger fort tard de leur fruit.

Tous les Groseliers épineux ou non épineux rapportent beaucoup, ils produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, servent pour les multiplier, outre que les branches, & particuliérement les jeunes prennent aisément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de

de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entierement, ou des quarrez entiers, soit qu'on les mettre dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrez du potager, ou du fruitier; les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire des gros jets, & par consequent de beau fruit. Les rouges & les perlées font des grappes, qui sont mûres en Juillet; les piquantes n'en font point, mais elles font leurs fruits tout le long des jeunes branches de l'année précedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche. Le fruit sert particuliérement en Mars & en Avril, pour faire des compotes & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort verd: car dès qu'il est mûr il devient mou.

La culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges, & aux perlées, est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux, la confusion y est desagréable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, ensorte qu'il dégenere entierement à ne plus faire que de petites Groseilles communes & fort aigres. Quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut se resoudre à les détruire entierement, & à en élever premiérement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle; car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux sont en raport, on détruit les vieux qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Secret pour détruire les Fourmis.

L'ennemi juré des Groseillers, sont les Fourmis; on les prend dans des fioles de verre emplies à moitié d'eau, ou vous avez delaié le gros d'une Noisette de Miel: on attache ces fioles aux Groseillers, & ces bestioles qui aiment le sucre, vont à cet apas & se noïent: quand il y en a beaucoup de prises, il faut les jetter dehors, & renouveller la drogue.

Ces fioles ainsi accommodées prennent aussi les Mouches; c'est pourquoi l'on en met proche les bons Raisins.

Il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmilliere pour faire mourir les Fourmis.

G U E.

GUEDE ou Pastel, en Latin *Isatis* ou *Glastum*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme le Plantain, quoique plus noires & plus grasses. Sa tige excede la hauteur de deux coudées. Ses fleurs qui viennent à l'extrémité de la tige sont petites, de couleur d'or, & viennent en abondance.

Lieu. Cette plante nait en Italie, en Languedoc & dans les Païs chauds. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. La Guede desséche extrémement sans être mordante, elle est aussi amere & astringente. Sa decoction faite dans du Vin, étant bûë, guérit les duretés de la rate. Ses feuilles appliquées resolvent les apostemes, ferment les blessures fraiches, arrêtent le flux de sang, guérissent le feu de saint Antoine, & les ulceres pourris.

G U I.

GUI, en Latin *Viscum*.

Description. C'est une petite plante, ses rameaux sont en croix avec des feuilles qui viennent deux à deux, longuettes, épailles, d'une couleur jaunâtre. Il produit quantité de grains de la grosseur d'un pois, qui n'ont qu'une peau, & qui sont blancs étant mûrs. Le dedans est une substance gluante, de laquelle on fait la glû.

Lieu. Il vient sur les arbres, le bon croît sur les Chênes, sur les Hêtres & sur les Yeuses, celui qui vient sur les autres arbres n'est d'aucun usage. Il fleurit à la fin de Mai.

Proprietez. Le Gui de Chene, qui n'a point touché terre, étant pilé, & bû avec du vin est bon contre le Mal-Caduc; on donne aux enfans du bois, avec de l'eau de vie, au poids d'une dragme, il sert à l'Apoplexie & aux vertiges. Sa décoction a le même éfet si on en prend pendant quelque tems a jeun.

Il y en a qui pretendent que le fruit du Gui est une espece de poison, c'est pourquoi il faut éviter d'en donner dans les remedes.

Il est bon d'abattre le Gui de dessus les arbres ou il croît, parce qu'il consume une bonne partie du suc nourricier.

GUIGNE. *Voyez* CERISIER.

GUIMAUVE. C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une est appellée en Latin *Althæa*, & l'autre *Abutilon*. Elles ne different presque point l'une de l'autre. On va donner la description de la Guimauve ordinaire. Elle est simple ou double.

Description. L'*Althæa*, est une espece de Mauve sauvage, qui a des feuilles rondes comme le Cyclamen, qui ont un certain petit cotton blanc, ses fleurs ressemblent aux Roses, ses tiges sont hautes de deux coudées. Sa racine est visqueuse & blanche au dedans; on l'arrache en Septembre.

La Guimauve double éleve une ou plusieurs tiges, qui se chargent de fleurs doubles, semblables à des Roses, excepté qu'elles ont les feuilles du tour de dehors plus grandes & plus étenduës que celles de dedans qui sont crêpuës & frilées; ces fleurs sont tantôt rouges, quelquefois incarnates, & d'autrefois pourprées, & de plusieurs autres couleurs: il y en a qui les appellent *Bourdons de S. Jacques*.

Lieu. Cette plante nait dans les lieux gras & humides, on la cultive dans les Jardins. Elle fleurit en Juin & Août.

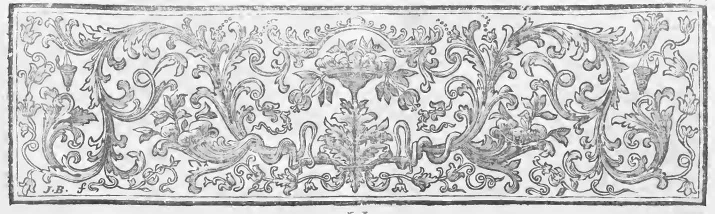
Proprietez. Elle a la vertu de resoudre & d'adoucir: étant un peu astringente elle sert à ceux qui ont la diarrhée, la dissenterie, ou qui crachent le sang: la racine cuite dans du vin ou de l'eau avec du Miel, ou mise seule sur les blessures recentes, sur les écrouelles, les apostemes, les maux de mammelle, les ruptures & les descentes, les détorses & les froidures des nerfs, est excellente pour la guérison de toutes ces maux; car elle resout, mûrir, digere, romp & rétablit étant cuite comme on vient de dire, mêlée avec de la graisse de Porc, ou d'Oye, & de la Terebenthine; si on l'applique sur la matrice, elle en amolit les duretés, & en ôte l'inflammation.

La décoction de la racine faite dans du vin, & bûë, soulage les difficultez d'urine, les coliques pierreuses, les sciatiques, les catarres & les ruptures. Cuite en vinaigre & s'en lavant la bouche, elle appaise les douleurs de dents. Sa graine verte & seche, trempée dans du vinaigre & mise au soleil, éface les rougeurs. En se frotant de l'huile qui se fait de sa fleur, on est préservé de morsure de toute bête venimeuse. La décoction de sa graine est bonne pour la dissenterie, les pertes de sang & de flux de ventre. La même décoction bûë dans du vinaigre, est excellente pour guérir les piqueures des Mouches à Miel, Guespes, Frélons, & autres semblables. Les feuilles mises sur les morsures & les brûlures, les guérissent.

Culture de la Guimauve.

Elle aime le grand air, le beau soleil, & une bonne terre grasse bien détrempée. Il faut l'arroser dans les tems convenables.





H.

HABILLER. Terme de Cuisine. C'est donner la premiére préparation aux viandes que l'on apprete pour manger. Ainsi on dit habiller du Poisson, lorsqu'on lui ôte les écailles, les tripailles & qu'on le lave. Habiller un Chapon, c'est le plumer, le vuider, le flamber sur le feu, & lui trousser les cuisses. Habiller un Agneau, c'est l'écorcher, lui ôter les entrailles & le mettre en morceaux prêts à faire cuire.

HABILLER. Terme de Jardinage. C'est préparer la tête & les racines d'un arbre.

HABILLER. Terme d'Agriculture. C'est passer le Chanvre par le seran.

HAI.

HAIE. C'est une clôture qu'on fait dans la campagne avec des branches d'arbres. Il y a deux sortes de haïes, les haïes vives & les haïes mortes.

Les hayes mortes se font avec des fagots, des échalas & des branches d'arbres séches. Les hayes vives se font avec des arbrisseaux vifs.

DES HAÏES-VIVES. De toutes les clôtures qui servent à enfermer un héritage, celles des hayes-vives sont toujours les meilleures, & on doit les préférer à toutes les autres: elles sont d'un très-grand service lorsqu'on a soin de les bien entretenir, & par le moyen de leurs épines on ferme le passage du lieu qu'elles tiennent enclos, a quiconque veut s'y introduire.

Les plans des hayes-vives durent long-tems, & les rendent agréables à la vûë quand on prend soin de les bien gouverner, & sur tout de les tondre avec art, & en saison, en telle sorte qu'elles puissent représenter comme des murailles revêtuës de verdure.

Des terres propres aux hayes vives.

Bien que les hayes vives ne soient composées que de plantes qu'on rebute, lorsqu'on ne les regarde pas pour être mises en œuvre: cependant du moment qu'on a soin d'elles, elles veulent qu'on songe d'abord a leur donner un fond de terre qui leur convienne; c'est-à-dire, qu'il soit bon, ou d'une mediocre valeur, & non pas tout-à-fait mauvais: car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croitroient jamais assez pour être en état de défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Divers plans sauvages composent ordinairement les hayes vives: & sous ces noms sont compris, *l'Aubepin, les Ronces, les Rosiers sauvages, & le Houx.*

De l'Aubepin.

Ce n'est pas sans raisons que l'Aubepin, autrement dit *Epine blanche,* est le plus estimé de tous les plans sauvages pour faire des hayes vives; car c'est lui qui par la force dont il jette, fait le mieux clore un heritage, & le défendre des passans, par ses épines qui lui sont autant d'armes dont il se sert pour cela: joint a cette qualité particuliere, que c'est une espéce de plan qui dure fort long-tems.

Comment il faut planter l'Aubepin.

Il n'y a point de plans qui n'aient leur methode particuliere pour être plantez: & pour réussir dans celle qui regarde l'Aubepin, il faut, comme j'ai déja dit, lui avoir choisi une terre qui lui soit propre; puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuser une rigole d'un pied de profondeur, & de la largeur d'un fer de bêche: après quoi on y mettra ce plant, distant l'un de l'autre de quatre doigts, qu'on recouvrira aussi-tôt de terre, en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, de crainte que laissant trop de jour entr'elles & les racines de ce plant, elles ne vinssent à s'éventer.

Cela fait, on acheve d'enterrer l'Aubepin jusqu'à trois doigts au dessus de terre, mettant pour lors la terre toute à l'uni, & observant sur tout dans le dessous, de n'y laisser aucune motte.

Du plant d'Aubepin, & tel qu'il doit être.

Ce n'est pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on soit sûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaisir de lui voir prendre un bel accroissement. Le plant de l'Aubepin, pour arriver a cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelu, & être choisi de la grosseur du pouce.

De la maniére de gouverner les Aubepins lorsqu'ils sont plantez, & du tems de le faire.

Ce plant bien choisi, & aiant été mis ainsi en terre, on l'y laissera croitre pendant deux ans sans toucher à son petit branchage: mais on n'oubliera pas de la labourer trois ou quatre fois par an, suivant qu'on jugera qu'il sera necessaire.

Ces deux ans écoulez, on commencera à tondre ces Aubepins pour les obliger de se garnir en pied: Et cette operation se fait avec un petit croissant, à deux doigts près du vieux bois pour cette premiére fois, & toujours lorsque le mois de Mars est arrivé.

Ce travail se doit faire tous les ans, jusqu'à ce que la haie vive ainsi gouvernée soit parvenuë à la hauteur qu'on la souhaite, où pour lors on sera soigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle se maintienne toujours, de telle maniére qu'une Poule même ait peine de s'y tracer un passage.

Comment il faut garentir d'inconveniens la haie vive.

Deux inconveniens principalement mettent une haie vive tout de nouveau plantée, terriblement en desordre: le premier est la morsure des animaux, & le second le dégât qu'y apportent les Chenilles.

On remédie à la morsure des animaux, en environnant cette haïe vive pendant trois ans d'une autre haïe morte, qui les empêche d'en approcher; & aux Chenilles, aiant soin de l'en nettoyer de bonne heure, dans les années qui y sont sujettes.

Des haïes vives de plusieurs plans mêlez.

Ce n'est pas seulement d'Aubepin qu'on dresse des hayes, on se sert encore de plusieurs plans sauvages mêlez ensemble; comme des Rosiers sauvages, & des Ronces.

La maniére de les planter est de même que celle qu'on pratique pour les Aubepins: & l'on doit aussi y observer la même chose quant aux labours, au tems & à la façon de les tondre.

Autre haye vive.

Non content de faire venir des hayes vives de plant, ceux qui aiment ces sortes de clôtures en élevent encore de semence: & si vous voulez sçavoir comme ils font, vous n'avez qu'à vous servir de cette méthode que voici. Je suppose d'abord que l'endroit où vous la voulez semer, soit tres-bien preparé, & que la terre en soit très-meuble. Cela étant, prenez de plusieurs sortes de graines de plans sauvages, incorporez-les avec de la terre tamisée & détrempée avec de l'eau: & de cette mistion frottez-en une corde de jonc faite exprès, laissez-la secher en cet état, plantez-la quatre doigts de profondeur après l'avoir roidement tenduë, & enfin recouvrez-la de terre: dans peu cette graine ne manquera pas de pousser & d'en former une haye, qui ne vaut jamais celle d'Aubepin quelque soin qu'on se donne.

Autre maniére de faire des haies vives de Houx.

Dans les Païs ou le Houx est commun, on peut s'en servir fort commodément pour en faire des hayes vives. Ce plant a toutes les qualitez requises à cet usage: ses feuilles piquantes le rendent assez de défense contre tout ce qui voudroit malgré lui se faire une entrée a ce qu'il enceint: & sa durée est assez longue pour qu'on l'emploie à cet effet: de plus, y a-t-il rien de plus agréable a la vûë qu'une haie de Houx bien plantée, & bien entretenuë?

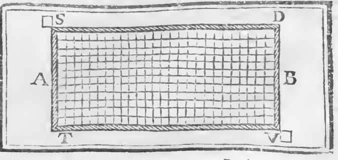
Le Houx de sa nature aime l'air frais, & la terre legere, il vient mieux de plant enraciné, que de semence: & pour peu de labour qu'on lui donne, il est toujours content, & souffre aisément qu'on le tonde avec les cizeaux a Jardinier.

HAL.

HALIER. C'est une sorte de filet qui sert à prendre des Perdrix, des Faisans & autres Oiseaux. Nous en allons parler dans les Articles suivans.

Pour faire diverses sortes de Haliers, & premiérement pour faire des Haliers à prendre des Perdrix.

Pour faire des Haliers à Perdrix, on fera les aumez, ou grandes mailles de mailles quarrées, comme on l'a enseigné dans l'Article des FILETS. Ces mailles seront tout au moins larges de trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq pour le plus. Le filet doit avoir de hauteur trois ou quatre grandes mailles, & non davantage. La longueur se fera a discretion, quoiqu'elle soit ordinairement de trois toises. Pour faire ce filet, si on fait les aumez hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit; & si on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on ne le doit faire que de six grandes mailles, & après on le met en double, quand il le faut monter, a cause qu'on met de grandes mailles des deux côtez, & dans le milieu se voit la toile qui est faite de fil bien delié, retors en deux brins, aiant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieux comprendre pourquoi je dis que si on veut le halier haut de quatre grandes mailles, on le doit faire de huit: Voiez la Figure ici representée. Elle montre un aumé qui a huit maille de large.



Pour

Pour mettre le halier en l'état qu'il doit être pour servir, on l'étend, puis on met la toile tout au long, depuis A jusques à B, seulement sur la partie contenuë entre les quatre Lettres A. B. V. T. & on rapporte l'autre partie A. S. B. D. par dessus la toile, faisant joindre le bord S. D. au bord T. V. Au cas qu'on fasse le halier de cette hauteur, il faudra faire la toile sur quatorze mailles de leveure, & si on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile n'aura qu'onze mailles de large, ou douze tout au plus, elle ne se fait que de mailles à lozanges: car les quarrées ne s'y peuvent accommoder, sa longueur sera deux fois celle de l'aume. Lorsque la toile est faite, il faut passer une ficelle dans toutes les mailles du bord des deux côtez de la longueur afin de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumez, après l'on attache le tout à des piquets longs d'un pied & demi ou de deux pieds.

Remarques. Je ne m'arrêterai pas a décrire par le menu la façon de les monter, ce seroit trop long. Vous trouverez assez de personnes qui vous en feront voir de semblables pour les Cailles, ou Perdrix, ils sont faits les uns comme les autres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumez se peuvent faire aussi bien de mailles en lozanges, comme quarrées, observant ce que j'ai dit pour faire qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'accourcisse.

Pour faire un Halier à prendre des Faisans.

Il faut que les aumez soient en mailles quarrées, & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & six pour le plus. La toile doit être faite sur quinze mailles de leveure, & chaque maille de trois pouces de large, il suffira que l'aumé ou plûtôt tout le halier, soit de trois grandes mailles de hauteur, la longueur sera à discretion, & pourtant proportionnée au lieu où on veut s'en servir. Le halier a Faisans doit avoir plus de poches que celui pour la Perdrix, parce qu'il est plus gros: c'est pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart, ou deux fois & demie aussi longue que l'aumé; les piquets seront attachez de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile soit retors bien rondement, & soit aussi fort que fin, ou delié, car un Faisan se tourmente beaucoup lorsqu'il est pris, & parce qu'il est plus fort que la Perdrix, il rompt le filet, s'il n'est fait de bon fil: pour ce qui est du reste du halier, faites comme on vient de l'enseigner ci-devant.

Pour faire les Haliers à Cailles, Ralles de Genêt, & Poules d'eau.

Les haliers à Cailles se font de la même façon que ceux pour les Perdrix, dont j'ai amplement traité, il n'y a de difference que dans les proportions, la longueur se fait à discretion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long, & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, lesquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile sur dix ou douze mailles de leveure, qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus, & toute la toile doit être plus longue de la moitié que l'aumé, lequel on fait ordinairement de mailles à lozange, parce que la maille quarrée n'est pas si connuë, mais si vous me croiez, vous les ferez en mailles quarrées. Les Cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets seront mis d'un pied & demi en un pied & demi, ou deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La plûpart des haliers à Cailles se font de soye.

Les haliers pour les Ralles de genêt & d'eau doivent être semblables à celui des Cailles, sinon qu'il faut que les mailles de l'aumé soient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart, qui sera de fil délié, & aussi longue dans toute son étenduë, que sera long tout l'aumé, & les trois quarts davantage. Les piquets seront attachez de deux pieds en deux pieds.

Pour le halier aux Poules d'eau, il se peut faire ainsi que pour les Ralles; mais afin qu'il soit plus sortable pour la Poule d'eau, qui est presque aussi grosse qu'une Perdrix grise, faites les mailles des aumez de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celles de la toile d'un pouce & demi, laquelle toile sera deux fois aussi longue que l'aumé; attachez les piquets de deux pieds en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Pour le reste on observera ce qu'on a dit dans l'Article qui traite des Haliers à Perdrix.

H A M.

HAMEÇON. C'est un petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes pour prendre du Poisson, avec de l'apât qu'on met. Il y a aussi des hameçons propres a prendre des Loups.

H A N.

HANNETON. C'est un insecte gros comme le pouce, & long comme une grosse féve de marais, de couleur obscure, rougeâtre ou noire: il a une petite queuë pointuë, noire. Sa tête est armée de deux cornes houpées à leur extremité. Les Hannetons tirent leur origine d'une sorte de Ver qu'on appelle *Ver de Blé*, de la même maniére que les Papilions tirent la leur des Chenilles.

Les Hannetons causent beaucoup de dommage aux arbres, & particuliérement aux Noiers, dont ils rongent les fleurs & les feuilles. Ils vivent plusieurs années, ils paroissent deux mois dans le Printems, & ensuite ils se retirent dans la terre où ils sont chachez pendant près de dix mois, sans changer de place, ni prendre aucune nourriture.

Maniére de detruire les Hannetons.

Il faut étendre un drap dessous les arbres où les Hannetons sont attachez, & les secouer fortement pour les faire tomber. Ensuite on brûlera les Hannetons, ou bien on les jettera dans l'eau, car souvent en mettant le pied dessus, on ne les écrase point, la terre obeït & aussitôt ils s'envolent.

H A R.

HARANG. C'est un petit Poisson blanc sous le ventre & ble sur le dos, qui se trouve en grande quantité dans les mers du Nord, & qu'on pêche en Automne & au Printems. On donne des noms differens aux Harangs suivant la préparation qu'on leur donne pour les manger.

On appelle *Harang frais*, celui qu'on mange lorsqu'il est nouvellement pêché: *Harang salé*, celui qu'on a salé pour le pouvoir garder dans des caques ou on les arrange; *Harang pec*, celui que les Hollandois mangent après l'avoir dessalé. Enfin on nomme *Harang for* ou *Seret*, le Harang salé qu'on a fait sécher à la cheminée, ou on l'a laissé enfumer pendant quelque tems. C'est celui qu'on crie dans les ruës de Paris sous le nom d'*Appetit*.

Vertus du Harang salé.

Le Harang salé, mis entier sous la plante des pieds, est bon pour détourner les humeurs qui montent à la tête, & pour appaiser l'ardeur de la fiévre: étant reduit en cendre, on le donne en breuvage pour rompre la pierre. Pour ce qui est de la saumure dans laquelle le harang a été salé, voiez ses proprietez dans le mot Garum.

HARAS. C'est le lieu où l'on entretient des Etalons & des Jumens dont on veut avoir de la race.

Haras. On entend encore par ce mot les Etalons, & les Jumens poulinieres qui font le haras.

Il est d'une necessité absoluë qu'il y ait des haras, si l'on veut que la race des Chevaux se multiplie: leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lorsqu'ils sont encore jeunes. Les beaux Etalons, & les belles Jumens poulinieres produisent de beaux & bons poulains, qui se conservent toûjours tels, suivant qu'ils sont bien nourris.

Du choix qu'on doit faire d'un bon Etalon.

Quiconque voudra chez soi établir un Haras, doit faire choix d'abord d'un bon Etalon; j'entens un Etalon propre à engendrer des Chevaux pour le charroi, qui est le seul but que je me suis proposé, ne voulant point parler de ces Haras entretenus pour avoir des Chevaux & des Jumens d'un grand prix, comme étant une chose qui n'apartient qu'aux grands Seigneurs.

Je dirai donc qu'un Etalon tel qu'il est à souhaiter pour le haras dont je parle, doit être d'un bon poil, & bien marqué, vigoureux, & fort courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle hereditaires; car les poulains qui viendroient de lui se ressentiroient sans doute de ce défaut. L'Etalon sera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un Cheval dans toutes ses parties. Il ne doit saillir qu'a six ans: car étant plus jeune il trompe les Jumens.

Du choix qu'on doit faire des Jumens.

A l'égard des Cavales, le poil ne leur est pas moins essentiel qu'à l'Etalon: On aura soin qu'elles soient bien faites, & a peu près de la taille & de l'encoulure de l'Etalon: Qu'elles aient l'œil éveillé, & qu'elles soient bien marquées: Elles seront de l'âge de trois ans, & peuvent saillir jusqu'à dix, & ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniére de préparer l'Etalon.

Un mois ou deux auparavant que de donner l'Etalon aux Jumens, on le doit nourrir de bon Foin, & de bonne Avoine, ou de Paille de Froment; ne lui faisant rien faire autre chose que de le mener promener de tems en tems pendant deux heures seulement tous les jours. Il ne faut lui donner tout au plus que vingt Cavales a couvrir, si l'on ne veut l'abattre tout-a-fait, ou lui faire courir risque de devenir poussif; & il aura toûjours six ans avant qu'on lui fasse prendre cet exercice, qu'il ne pourra continuer que jusques à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les Jumens.

Le mois de Mars est le tems ordinaire qu'on doit faire couvrir les Cavales, afin que les Poulains viennent en Avril: car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années. Si l'on choisit ce mois, c'est parce que dans le tems que les poulains viennent au monde l'année suivante, il y a abondance d'herbe, & que par consequent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

De la maniére de donner l'Etalon aux Jumens.

Il ne faut pas s'étonner si dans les haras conduits methodiquement, les Jumens ne manquent pas tant a donner des poulains que celles qu'on conduit à l'Etalon, sans avoir usé des précautions necessaires à cette action: car combien ai-je vû de Paisans d'abord au sortir du travail, prendre une Jument, & la mener couvrir; que de peines ainsi perduës bien-souvent par leur faute. Si l'on veut qu'une Jument retienne on doit la laisser plus de huit jours en repos dans de bons pâturages; Après quoi on la fera saillir une & deux fois le même jour, si l'Etalon est en humeur de le faire.

Après avoir été couverte, la Cavale sera conduite dans sa pâture pendant quatre jours, ensuite dequoi on pourra la remettre au travail, en l'y menageant dans le commencement.

Remarques. Les remarques que voici sont si necessaires à faire, que si-tôt qu'on les néglige, on se trouve toûjours trompé dans son attente.

Qu'on observe donc que lorsqu'on a une ou plusieurs Jumens à faire couvrir, de savoir positivement si l'Etalon auquel on les veut mener mange tout de même qu'elles, c'est-à-dire, s'il mange au sec, ou s'il est a l'herbe: car s'il étoit à l'herbe, & que vos cavales mangeassent au sec, ou s'il mangeoit au sec, & que ces mêmes Jumens vécussent d'herbe, il seroit dangereux qu'elles ne retinssent pas, au lieu que mangeant de même elles manquent fort peu de retenir.

Avant

Avant de faire couvrir la Jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vuë du Cheval qu'elle regardera aussi; cette maniére d'agir les anime beaucoup, oblige le Cheval de l'aborder avec plus de chaleur, ce qui fait qu'elle en retient plûtôt.

Pour contribuer à la génération, il ne faudra jamais faire couvrir une Jument qu'elle ne soit en chaleur, & pour l'y mettre on lui donnera pendant huit jours, soir & matin un picotin de Chenevis; & au cas qu'elle refuse de le manger seul, on lui mêlera dans du Son, ou de l'Avoine, ou bien on la laissera jeûner afin que la faim qu'elle aura l'oblige de manger ce Chenevis sans mélange.

Toute Cavale ne sera jamais conduite à l'Etalon tant qu'elle nourrira son poulain; & pour être conservée long-tems, elle ne portera un poulain que tous les deux ans; cependant comme on n'observe pas ces maximes, j'avertis que si obstinément l'on veut faire couvrir une Cavale sitôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne soit que plus de huit jours après: & encore doit-on par toutes sortes de moiens l'avoir bien mise en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la Lune, jusqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une Jument toute la premiére; ce qui est assuré de voir remplir son attente, pourvû que cette Jument eût été bien en chaleur; c'est ce que prétendent bien de gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foi à telle quadrature de Lune.

Des inconveniens qu'il faut éviter lorsqu'on sait le tems que les Cavales doivent pouliner.

Lorsqu'on fait couvrir les Jumens, il en faut marquer le jour sur des Tablettes, afin d'éviter les inconveniens qui peuvent arriver lorsqu'elles mettent leurs poulains au monde; car elles les tuent ou par mégarde ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner; ainsi le jour qu'on saura qu'elles devront s'en acquitter, on les veillera de près, afin que si on remarque que ce soit manque de force qu'elles ne puissent mettre hors leurs poulains, on leur serre les narrines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureusement.

Il arrive quelquefois que les poulains viennent morts au monde, ce qui met la mere en danger de sa vie, si l'on n'y remédie promptement; ainsi pour l'aider à le pousser dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiede il faudra broyer du *Polypodium*, & lui faire avaler; si ce reméde ne suffit pas, il sera necessaire, pour sauver la Jument, d'exercer après elle le métier de Sage-Femme, pour lui arracher son poulain, non-seulement en cette occasion, mais encore lorsqu'ils viennent au monde les pieds les premiers.

De ce qu'on doit faire après que les Jumens ont pouliné.

Lorsque les Jumens ont mis leurs poulains au monde, il ne se peut qu'elles n'aient été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'ait épuisé en quelque façon leurs forces; & si l'on veut qu'elles ne s'abatent pas tout-a-fait, il faut songer de les rétablir; si bien que lorsqu'elles auront pouliné, on ne manquera d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dans laquelle on aura détrempé de la Farine & jetté une petite poignée de Sel, & de continuer ce soin pendant trois jours, soir & matin; après cela il faut les mettre dans de bons pâturages.

Il me semble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens qui deux ou trois jours après qu'une Jument a fait son poulain, la mettent au travail comme si elle devoit être pour lors en état de fatiguer. Quelque pressante raison qu'ils puissent alleguer, je dis qu'ils sont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ses forces a une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre après qu'un profit mediocre, & du poulain, qui ne trouvant point de lait suffisamment pour se nourrir, n'amende que fort tard. Ainsi donc que ceux qui voudront que leurs Jumens soient toûjours en bon état après leur avoir donné des poulains, & que ces poulains croissent a leur grand contentement, que ceux-la, dis-je, quelque raison qu'ils en puissent avoir, se servent d'une méthode toute oposée à ces bourreaux de Chevaux; ou bien qu'ils ne songent point à faire couvrir leurs Cavales, si absolument ils ne sauroient s'en passer pour le travail pendant un mois entier.

Du tems de sevrer les poulains.

Les sentimens sont fort partagez sur cet article: Les uns sont d'avis qu'on doit sevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'Hiver, quand le froid commence à se faire sentir, & environ la S. Martin; & les autres soûtiennent qu'il faut les laisser teter tout le reste de l'Hiver & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoisseurs en haras, sont sans balancer du sentiment des derniers, & disent que de les sevrer sitôt, c'est les reduire à ne pouvoir rendre service qu'à six ou sept ans, au lieu que laissant les poulains plus long-tems sous leurs meres, ils s'endurcissent la bouche, & s'accoûtument par consequent plûtôt à vivre au sec, que lorsqu'ils sont encore trop tendres: ce qui leur arrive quand ils sont sevrez de trop bonne heure, & se rendent par ce moien capables de servir dès l'âge de trois à quatre ans. Je laisse après cela à juger lequel des deux expediens est le meilleur.

Il y en a qui sont d'avis de faire teter les poulains jusqu'à ce qu'ils aient un an ou deux; mais c'est un abus, pendant ce tems-là le fruit que peuvent aporter les Cavales, & cette maniére d'agir tendant les poulains extrémement lâches & pesans.

De la maniére de gouverner les Poulains après qu'ils sont sevrez.

Les poulains étant mis hors de dessous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui sera toûjours tenuë nette, où la mangeoire & le ratelier seront bas; la littiere ne leur manquera pas, & à la difference de Chevaux, c'est qu'ils ne seront point attachez, & qu'on les touchera le moins qu'on pourra de crainte de les blesser.

Le bon Foin ne leur manquera pas ni le Son, qui les excitera à boire, & leur fera par consequent avoir du boiau: & l'Avoine leur sera donnée aussi à leur ordinaire.

On peut dire que tous ceux qui disent qu'il ne faut point donner d'Avoine aux poulains de crainte qu'il ne deviennent aveugles, s'abusent lourdement: & que si ces poulains tombent dans ces inconveniens quand ils en mangent, ce n'est pas par cet aliment que ce malheur leur arrive: mais c'est a cause de la trop grande dureté de l'Avoine que ces poulains veulent concasser, & que ne le pouvant faire sans quelque effort, ils s'étendent tellement les fibres qui correspondent des dents aux yeux, que venant à se rompre, il ne se peut que la vûë n'en soit endommagée: car pour prouver que ce que je dit est vrai, qu'on fasse moudre grossierement de l'Avoine, & qu'on en donne aux poulains, on verra s'ils ne se maintiendront pas ainsi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis ici paroîtra presque extraordinaire à des gens semblables en sentimens a de certaines personnes que j'ai connuës, qui aiant des poulains sevrez, se contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croiant que cette nourriture suffisoit pour les avoir beaux & de bon service dans la suite du tems. Que ceux qui sont de ce sentiment se trompent encore fortement aujourd'hui: puis qu'une fâcheuse experience leur fait voir, sans qu'ils veuillent connoître leur défaut, que jamais ces poulains ne sont si robustes au travail, ni de si bon service que ceux a qui on donne du grain.

Il est vrai que lorsque les poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & qu'à cause de cela ils ont de la peine a manger l'Avoine; mais ce n'est pas la une raison qu'il faille alleguer pour les en priver; on n'a, comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure acoûtumée: De plus ce soin ne peut durer que jusqu'à ce que leur bouche soit endurcie, ce qui n'est tout au plus qu'un soin de quatre mois qu'on les aura peu a peu accoûtumé a manger l'Avoine entiere.

Que ceux qui jusques ici sont tombez dans ces défauts, s'en corrigent comme d'une chose tout-à-fait contraire a la bonté des Poulains.

Oui, la pâture leur est bonne pendant tout l'Eté, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain: l'Hiver venu il les faut tenir chaudement dans l'écurie, & observer ce que j'en ai dit ci-dessus. Voilà ce que j'avois a dire touchant le haras des Chevaux propres au harnois, & si necessaires pour le bien public. Quant à la maniére de les élever pour le service lorsqu'ils sont dans un âge convenable au travail, ceux qui s'en voudront servir observeront ce que j'en vas dire.

De la maniére d'élever les Poulains pour le harnois.

Je ne repeterai point ici ce que j'ai déja dit touchant la maniére de les nourrir, je parlerai seulement de ce qu'on doit observer lorsqu'on commence a vouloir les faire travailler.

C'est ne se point payer de raison que de vouloir demander d'un jeune Poulain, ce qu'on trouve dans un Cheval acoûtumé au travail, le premier a droit naturellement de vous refuser ce qu'il ne sait que vous lui demandés; au lieu que le second vous l'acorde, parce qu'il entend ce que vous lui voulez dire.

Quelques-uns, aussi peu raisonnables que les Poulains qu'ils conduisent, usent d'une extréme rudesse pour s'en faire obéir; mais d'autres plus avisez leur enseignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils fassent, & c'est toûjours de cette douce maniére qu'il faut se servir pour dresser des Poulains.

La premiére fois que vous les mettez au harnois, tenez-les en bride, de crainte que voulant s'échaper ils ne prennent quelque éfort à vouloir entrainer un fardeau qu'on leur donnera pesant, dans l'aprehension qu'étant trop leger ils ne l'emportent avec trop de précipitation; aiant été trois ou quatre fois ainsi attelez, ils commenceront a se ralentir.

Après cela on leur fait entreprendre une petite voiture, d'une petite distance de Chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride; aujourd'hui les domptant un peu, demain davantage, & successivement on les traite ainsi jusqu'à ce qu'on voie qu'ils y soient entierement acoûtumez.

Un bon Valet Charretier, & qui aura beaucoup d'adresse ne se fera qu'un jeu de dresser des Poulains, soit à la charruë, en leur aprenant ce que c'est que le *Guia & Huran*; lorsqu'il leur aura fait sentir plusieurs fois son fouet, il les intimidera plus dans la suite par le bruit que par les coups, & prendra garde de ne les jamais surcharger, ni de ne les point trop pousser au travail. Je l'ai déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les Poulains, qu'on ne s'avise jamais de les vouloir trop pousser dans les commencemens, cela les abat tout d'un coup; au lieu que leur laissant prendre haleine, ils ne se rebutent point, & achevent regulierement l'ouvrage qu'on leur fait faire; c'est-à-dire un ouvrage proportionné a leur age & à leur force.

Tels avis ne sont point, ce me semble, ici hors de propos, & quiconque ne les suivra pas, pour vouloir trop s'arrêter à son caprice, peut compter qu'il ne fera jamais chose qui vaille d'un Poulain.

Du Mulet.

Comme en beaucoup d'endroits on se sert de Mulets au lieu de Chevaux, je n'ai pas crû les devoir passer sous silence; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & a faire les autres choses necessaires a la commodité de la maison.

Pour la maniére de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des Chevaux, leurs maladies sont semblables, & par conséquent il y faut apporter les mêmes remédes.

Les Mulets sont extrémement forts, & sujets à être lunatiques; & lorsque cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les Chevaux.

Voici neanmoins quelques maladies qui se traitent differemment de celles

celles des Chevaux; telle est la *Maigreur*, dont on guérit un Mulet, en lui faisant avaler une chopine de Vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi once de Soufre en poudre, un Oeuf crud, & une drachme de Myrrhe; ce breuvage réiteré à diverses fois lui donne de l'enbompoint.

Ce même remede lui fait passer les douleurs de ventre & la toux, lorsqu'il en est atteint.

Pour le haras établi pour avoir des Mulets, il n'est different de celui des Chevaux, que par rapott à l'espece de l'étalon: car pour faire produire de beaux Mulets, il faut toûjours que ce soit une Jument qui les engendre avec un Ane, qu'on choisira âgé de trois ans; grand de corps, le col gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de souris, & qui ait les yeux & les oreilles fort alerte.

A l'égard de la Jument, elle sera au dessous de dix ans: elle porte son petit douze mois. Ainsi le tems de la faire couvrir est le mois d'Avril, afin que l'anné suivante le petit Mulet vienne au monde environ le mois de Mai, ou les pâturages sont abondans.

Les petits Mulets dans leur jeunesse seront traitez comme les Poulains, comme on vient de dire.

De l'Ane.

S'il étoit necessaire de faire ici la louange de l'Ane, & que ce sujet convint à mon œconomie, j'aurois assez dequoi m'emploier la dessus; mais n'étant ici d'aucune utilité, on veut bien que je n'en dise simplement que ce qui en est.

L'Ane fait bonne chere quand on le veut, & s'en passe facilement sans que cela l'oblige de diminuer en aucune façon.

Il souffre les coups de bâtons, & la faim lui est un mal indifferent, trouvant bien-tôt dequoi l'apaiser, ne fussent que des chardons: & ce qui est de particulier en cet animal, c'est que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet animal n'est pas beaucoup recommandable en soi, on a cela de bon avec lui qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on le donne beaucoup de soins a le panser; car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre qu'aucun inconvenient lui en arrive.

Cependant si le pere de famille a quelque pitié de son Ane, au cas qu'il lui survienne quelque maladie, il aura recours à celles des Chevaux pour y appliquer les remédes qui lui seront necessaires.

HARBOU *Chiens.* C'est un terme de Chasse, dont le Piqueur se doit servir pour faire chasser les Chiens courans pour le Loup.

HARDE, le Cerf en harde, comme les autres fauves. Terme de Chasse. C'est quand ils sont en compagnie.

HARDER les Chiens dans l'ordre. Terme de Chasse. C'est mettre les Chiens chacun dans sa force, pour aller de meute, ou aux relais.

HARDER, en Terme de Chasse, est encore tenir cinq ou six Chiens courans couplez avec une longue lesse de crin, qui servent pour donner à un relais; on *harde* les nouveaux Chiens avec les vieux pour les dresser.

HARDOIS. Terme de Chasse. Ce sont de petits brins de bois, ou le Cerf touche de sa tête lorsqu'il veut ôter cette peau veluë qui la couvre; on les trouve écorchez.

HARENG. *Voiez* HARANG.

HARGNE. *Voiez* HERNIE.

HARICOT, en Latin *Phazeolus.*

Description. C'est une plante qui pousse de longues tiges qui rampent par terre. Ses feuilles sont larges par la base, assez semblables à celles du lierre, mais moins épaisses; elles naissent trois sur une queuë comme une Trefle. Ses fleurs sont legumineuses, ordinairement blanches. Ses semences ressemblent a un petit rein, elles sont contenuës dans des gousses qui sont vertes au commencement, mais qui se séchent en mûrissant. On donne le nom de *Haricot* ou de *Feveroles* aux semences, & celui de *Haricots verds* aux gousses, lorsqu'elles sont tendres & bonnes à manger.

Lieu. On cultive cette plante dans les champs & dans les Jardinages au Printems & après la moisson.

Proprietez. Les Haricots sont amolissans, aperitifs, & resolutifs. La farine de Haricots entre dans les Cataplâmes. On fait un grand usage de Haricots dans la Cuisine.

Culture des Haricots.

Il faut semer les Haricots sur planche, & dans une bonne terre à potager bien labourée. Quand ils sont levez il faut avoir soin de les ramer, afin qu'ils donnent plus de fruits. Ils montent d'eux-mêmes sur les appuis & s'y entortillent. En cueillant les gousses, il faut prendre garde de ne point rompre la tige, qui rapporte jusqu'à ce qu'elle seche sur pied.

Méthode pour conserver les Haricots verds.

Premierement on les confit dans le Vinaigre avec de l'eau & du Sel, comme on le fait a l'égard des Concombres. Secondement on les épluche, on les fait blanchir, & on les fait secher au Soleil, & lorsqu'ils sont secs on les met dans un endroit où il n'y ait point d'humidité.

Quand on veut les faire revenir il les faut laisser tremper pendant deux jours dans l'eau tiede, par ce moien ils reprennent presque la même verdeur qu'ils avoient en les cueillant. Enfin quand on veut s'en servir on les blanchit, & on les aprête à l'ordinaire.

Autre méthode.

Prenez des Haricots verds les plus tendres, tirez-en les filets, enfilez-les ensuite par chapelets & les mettez un peu de tems dans l'eau bouillante, retirez-les & les mettez secher au Soleil, & quand ils seront secs serrez-les dans un lieu sec; quand on veut les manger on les met tremper dans de l'eau tiede pendant trois ou quatre heures & on les prépare à l'ordinaire.

HAROUT ALY. Terme de Chasse. C'est le mot dont le Valet de limier doit user, parlant à son limier, lorsqu'il laisse courre une des bêtes dont on traite.

HARY, *harry.* Terme de Chasse. C'est le mot dont use le Piqueur pour donner de la crainte aux Chiens, lorsque la bête qu'ils chassent s'est accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

H A T.

HATIF. Terme de Jardinage, qui se dit de tout ce qui vient dans un Jardin devant les autres choses de la même espece; ainsi on dit, Pois hâtifs, Cerises hâtives, pour marquer les Pois & les Cerises qui viennent devant les Pois & les Cerises ordinaires. Du mot hâtif derive celui d'hâtivité. Ainsi nous disons que certains fruits sont estimables pour leur hativité, & d'autres pour leur tardivité.

HATIF *&* *Précoce*, signifient la même chose, & pareillement hativité & précocité.

H A U.

HAUT *à haut, à moitié à haut.* Terme de Casse. C'est celui dont on se sert pour appeller les Chiens, & les faire venir à soi.

H A Y.

HAYE. Terme de Chasse. C'est le terme dont on doit user pour arrêter les Chiens qui chassent le change, & les ôter de dessus la voye: & pour les arrêter seulement lorsqu'ils chassent le droit, pour attendre les autres, il faut dire, *derriére.*

HAYE. *Voyez* HAIE.

H E L.

HELICRISON.

Description. Le Myriophillon premier de Mathiole, ne pousse qu'une tige molle & tendre qui nage sur l'eau, aiant une infinité de feuilles cheveluës, menuës, sortant de leurs nerfs par intervales égaux en maniére de plumes, tendres & découpées, comme les feuilles nouvelles du Fenouil, ou de l'Asperge sauvage: mais elles sont plus molles, de couleur vert-brun, son ombelle est jaune, & du même goût que la Préle des marais.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux marécageux. Elle fleurit au mois de Mai.

Proprietez. L'Helicrison empêche l'inflammation aux plaies recentes, si on l'applique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du Vinaigre: On en fait aussi boire avec du Sel & de l'eau a ceux qui sont tombez de haut; Galien dit qu'il est dessicatif, qu'il soude les plaies.

H E M.

HEMIONITE, en Latin *Hemionitis.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles semblables au Dracunculus, mais plus larges, faites en croissant & courbes. Elle a quantité de racines menuës & attachées ensemble. Elle ne jette ni tige, ni fleurs, ni graine, & son goût est âpre.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux pierreux & humides, comme dans des grottes, dans les ruynes de Rome & autres lieux d'Italie. Elle dure tout l'Hiver, & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Proprietez. L'Hemionite est astringente & amere. Etant bûë dans du Vinaigre est un souverain remede aux incommoditez de la rate endurcie & opilée.

HEMORRAGIE. C'est une perte de sang par le nez.

Remédes pour l'hemorragie.

I. Pilez des feuilles d'Orties, appliquez-les sous les pieds, & dans la paume de la main, trempez un linge dans son suc & appliquez-le sur le scrotum, faites des tentes de linge que vous tremperez dans le même suc en les introduisant dans le nez.

II. Seringuez de l'esprit de Vin dans le nez, il agit comme par miracle sur le champ.

III. Prenez de la Veronique dans la main, tenez-la jusqu'à ce qu'elle s'échauffe, & vous vous trouverez soulagé.

IV. Exprimez le jus de grandes Orties en les pilant, mettez le jus & les feuilles pilées dans un mouchoir pour en faire un bandeau, que vous appliquerez sur le front, ensorte qu'il touche les deux temples.

V. Prenez une bonne poignée de Persil que vous approcherez du nez. C'est un remede infaillible.

HEMORROIDES. Ce sont comme des petites bubes ou petites tumeurs qui aboutissent à l'entour du fondement; c'est par là que le sang le plus grossier, & le plus mélancolique s'écoule. Il y en a d'internes, & d'externes; les internes ne paroissent pas, elles se font d'un sang mélancolique & sereux, qui est conduit par un petit rameau de la veine Porte, elles ne font pas beaucoup de douleur en allant a sa selle, & le sang qui en sort est séparé de la matiére, c'est ce qui fait la difference des autres, qui viennent d'un sang mélancolique, & grossier, sortant d'un rameau de la veine Cave, & qui se méle parmi les selles.

Les Hemorroides qui ne fluent point font bien plus de douleurs que celles qui coulent: celles qui sont en déhors ressemblent à des verruës, & a une figue entre-ouverte, le plus souvent enflâmées, avec de la douleur, de la rougeur, & de la fiévre, les autres se font connoitre à une pesanteur qui est autour du siége, & à la difficulté d'aller a la selle, & au sang comme l'on a déja dit, qui n'est point mêlé avec les excremens.

Remédes pour les Hemorroides.

Les Hemorrhoides guérissent la mélancolie, & les douleurs de reins. Quoique les Hemorrhoides fassent de la peine, il est certain qu'elles détournent souvent plusieurs maladies, & à ceux qui sont accoutumez d'en avoir, on ne leur conseille pas de se faire entierement guérir à cause des dangers qui en pourroient arriver; mais aussi lorsqu'elles fluëront excessivement, il faudra doucement les arrêter.

Premiérement, par une ou deux saignées du bras, ensuite on se frottera

tera d'une Pomade faite avec deux dragmes d'Antimoine, de Coral, ou de Corne de Cerf brûlée & d'Encens, de chacun une demi dragme, l'on mêlera le tout avec trois cuillerées d'Huile Rosat, ou l'on pourra se servir de la Recepte suivante.

II. Prenez de la graisse de Canard & de Poule, de chacune une once, deux onces d'Huile Rosat, vingt grains d'Opium, dix grains de Safran en poudre, un jaune d'œuf, mêlez le tout ensemble, faites-en une Pomade. Avec cela, on doit observer un regime assez exact, qui sera de ne point manger de viandes grossieres, ni d'emploier dans les ragoûts trop de Sel, ni d'Epices, ni d'oignons, ni d'Ails, ni de Poireaux, ni de manger trop de Legumes, de tremper beaucoup son vin. Lorsque l'on voudra se purger, l'on mettra infuser deux gros de Rhubarbe pendant une nuit sur des cendres chaudes dans un verre d'eau, de décoction d'eau de Chicorée, y ajoûtant, après être coulée, une once de Sirop de Roses seches.

III. Faites infuser dans un verre de décoction de Tamarins, & de Plantain, deux dragmes d'écorce de Myrobolans citrins, & après être coulée l'on y ajoûtera une once de Sirop de Chicorée composé.

IV. On pourra encore arrêter l'Hémorrhagie des hemorrhoides en donnant à boire pendant quelques jours les matins a jeun deux cuillerées de jus de Mille feuilles, ou de Tormentille.

V. On fera prendre dans un jaune d'œuf pendant plusieurs jours une dragme de semence de *Trifolium*.

VI. On avalera dans un peu de Lait une dragme de poudre de Bouillon blanc.

VII. Prenez une demi dragme de poudre de Coquilles d'œufs, dans un demi verre de vin blanc.

VIII. Mettez sous la plante des pieds, & sur les hémorrhoides, des feuilles de la morelle avec autant de feuilles de Prêle bien pilées ensemble.

IX. Usez de la poudre d'Aloës mêlée avec un peu de sucre, ou du vin d'Espagne, ou d'autres liqueurs.

X. Reduisez des Grenouilles en cendres, & appliquez-les dessus.

XI. Pour le plus prompt & assuré reméde l'on donnera un Lavement composé avec deux dragmes de Bol d'Armenie, une dragme de Gomme Adragant & de Gomme Arabique, une dragme & demie du Sang de Dragon & de Spode, losque tout cela sera bien pulverisé, on le delaiera dans trois onces d'eau de Plantain, & autant d'eau Rose, il se peut réiterer deux à trois fois la semaine.

XII. Prenez du suc de Plantain, du suc de Bourse à Pasteur, du suc de Bouillon blanc, de chacun deux onces, du Sirop de ... simple trois onces: faites bouillir le tout ensemble l'espace d'un quart d'heure, ensuite coulez-le, & y ajoûtez une once de Sang de Dragon, une dragme & demie de Bol d'Armenie, autant de Terre Sigillée & de racine de Bistorte avec une dragme de Ceruse, laissez-le refroidir & servez-vous-en.

XIII. Pour guérir entierement les hémorrhoides, il n'y auroit qu'à boire durant quelques jours de la décoction d'Arrête-Bœuf, ou a chaque verre de vin, & d'eau que l'on boira, y jetter une pincée de poudre de Bistorte, sinon on avalera pendant trois jours de suite deux dragmes de Galbanum, avec un peu d'eau; ou l'on usera de cette Pomade.

XIV. Prenez trois onces de Miel, deux onces de vinaigre, une dragme de Vitriol brûlé, une dragme & demie de Tutie préparée, autant de Litarge, & autant de Plomb brûlé; il faudra faire cuire le Miel, & le vinaigre ensemble, jusqu'à ce que le vinaigre soit consumé: Jettez ensuite vos poudres dans l'huile, & remuez les jusques à ce que la Pomade soit froide, après il faut en frotter les hémorrhoides.

XV. S'il y avoit de la douleur jointe à une inflammation, l'on se servira de celle-ci.

Prenez dix dragmes de Ceruse, deux dragmes de Plomb brûlé, vingt grains de Camphre, autant d'Opium, & de Tragacant en poudre, deux dragmes de Cire avec une suffisante quantité d'Huile Rosat, faites-en une Pomade, & commençant à se refroidir, l'on y ajoûtera deux jaunes d'œufs.

XVI. On peut faire encore une autre Pomade avec d'Huile d'Amandes, d'Abricots, ou d'Huile de Boüis, ou d'Huile de Noix, dans laquelle on aura fait bouillir des Cloportes, ou de la Moruë.

XVII. On mêlera une dragme de poudre de Cloportes avec une once d'Huile de Lin, & deux à trois grains d'Opium, ou une cuillerée de jus de Jusquiame, ou une dragme de la Semence en poudre, ou bien du Souffre en poudre; il sera meilleur si on le fait brûler.

XVIII. Il faut faire un liniment avec Huile Rosat lavé en eau de Violier, Beurre frais, huile de Semence de Lin, jaune d'œuf & un peu de Cire, ou bien faire un petit Cataplâme avec de la mie de Pain blanc, trempé en Lait de Vache, en ajoûtant deux jaunes d'œufs, fort peu de Safran, & de l'Onguent Populeon. On pourra aussi préparer un petit liniment avec Beurre frais, & poudre de Liege brûlé. Dans la douleur des hémorrhoides rien n'est plus singulier que le Parfum fait de rapure d'Yvoire.

XIX. C'est un reméde singulier de boire une dragme de Coral rouge, ou d'écume de Fer avec de l'eau de Plantain; même faire une fomentation d'une décoction de Bouillon blanc, ou de Hannebanne, & au lieu de ce Cataplâme on peut se servir de poudre de Papier brûlé, ou rapure de Plomb, ou de Bol Armenie, avec blanc d'œuf, ou des Coques pulverisées subtilement, soit cruës, soit brûlées des Huitres incorporées avec un peu de Beurre frais.

XX. A l'égard des hémorrhoïdes qui seront bouchées, & que l'on voudra faire fleur, on les ouvrira avec des Sangsuës, ou en les frottant avec des feuilles de Figuier, ou en appliquant du jus de Cyclamen, ou en les fomentant avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir de l'Ache: sinon broiez de la Parietaire avec un peu de Sel, & l'apliquez dessus, ou bien étuvez-les avec du jus de racines de Flamme.

XXI. On tient que de s'asseoir sur la peau d'un Lion, on arrêtera les hémorrhoïdes, ou de porter une Topase au doigt, ou du Jaspe, ou du Corail pendu au col: ou un petit sac rempli de cendres de Grenouilles.

XXII. Il y a des gens, qui pour n'y être pas sujets naturellement ont cette incommodité en menant une vie déreglée, particulierement en beuvant du vin par excez, & en mangeant des viandes extrémement salées, ou poivrées. S'ils se contenoient la dessus, ils en seroient bientôt guéris.

XXIII. Que si les hémorrhoïdes étoient ulcerées, frottez-les avec de l'huile d'œuf, que l'on auroit long-tems agité dans un mortier de Plomb.

XXIV. Prenez quatre onces d'huile rosat, une once de Ceruse, une once de Litarge d'or, six dragmes de Cire, huit grains d'Opium & faites-en un Liniment.

XXV. Prenez de l'Encens mâle, de la Myrrhe & du Safran de chacun une dragme, un jaune d'œuf, quatre grains d'Opium, un peu d'huile rosat, & du Mucilage de *Psillium*, composez-en une Pomade.

XXVI. Prenez du Sain de Cochon frais une demi-livre avec de la barbe d'un Poirreau, coupez-le bien menu avec de la feuille de Poirreau, de cette feuille verte ne prenez pas ce qui est bien vert. Le tout étant bien coupé pilez-le bien menu, melez-le avec le Sain de Cochon, & battez-le avec le reste, & puis prenez chez les Apoticaires trois onces de l'Emplatre Diachilon simple, battez le tout dans un mortier & graissez-en les hémorrhoides.

XXVII. Prenez un jaune d'œuf tout frais, autant de Sucre en grosseur, de l'huile de Lin une once & demie ou environ, battez tout cela ensemble, & graissez-en souvent les hémorrhoïdes.

XXVIII. Mettez une terrine où il y ait du Lait, sur un rechaud de feu, dans un siege percé sur lequel le malade s'assiera, le feu venant à échauffer le Lait, la fumée qui en viendra adoucira les hémorrhoides, & les guérira.

XXIX. Prenez un quarteron de Sain Doux de Porc mâle: six liards de Cire blanche: trois deniers de Poix noire a l'usage des Cordonniers: pour un sol de Verd de Gris, & pour un sol d'huile d'Aspic; mettez toutes ces drogues dans un pot de terre neuf que vous ferez bouillir sur un rechaud pendant une demi heure en remuant toûjours avec un bâton: vous ferez de cet Onguent une Emplâtre sur du linge que vous apliquerez sur le mal, & l'y laisserez trois ou quatre jours. Quand on ira a la selle, on l'ôtera, & aussi-tôt on le remettra fort chaudement.

XXX. Prenez une poignée de Joubarbe, une poignée de Cerfeuil, pilez-les dans un mortier, & passez-les par un linge blanc, ajoûtez-y la grosseur d'une noix de beurre frais, & autant de Miel avec deux jaunes d'œufs sans germe, mêlez le tout, battez-le, & faites un onguent pour mettre sur la partie avec du linge ou du coton.

XXXI. Prenez une feuille de Tabac, que vous ferez tremper du jour au lendemain dans l'eau, & l'apliquez sur les hémorrhoïdes, elles guériront.

XXXII. Prenez de la feuille d'Oseille, que vous plierez dans un papier, & ferez cuire sur les cendres chaudes, ensuite vous les battrez avec onguent rosat, égale partie, faites en consistance de Cataplâme, que vous apliquerez soir & matin.

XXXIII. Frottez la partie avec l'onguent Gris Neapolitanum.

XXXIV. Prenez un morceau de Liege, faites-le brûler, & lorsqu'il sera en charbon écrasez-le; mettez à peu près autant de beurre frais, battez cette cendre de Liege & ce beurre ensemble, cela fera une Pomade que vous apliquerez sur la partie malade.

H E P.

HÉPATIQUE, en Latin *Lichen*.

Description. C'est une plante dont les feuilles sont larges, grasses, cartilagineuses, étroites auprès du pied, & s'élargissant a mesure qu'elles s'en éloignent, elles sont découpées en trois ou quatre endroits seulement, elle jette dès sa racine certaines petites tiges fort menuës, au bout desquelles il y a de petits chapiteaux faits en étoile.

Lieu. Cette plante se trouve attachée sur des pierres nuës, qui sont souvent arrosées d'eau ou de rosée, tout de même que la mousse. Elle jette ses fleurs ou étoiles en Juin & Juillet.

Proprietez. L'Hépatique est astringente & vulneraire; on la donne en décoction & on l'aplique sur les plaies dans les hémorragies. On l'emploie dans les maladies du poûmon, comme l'asthme & la toux inveterée. Enfin elle est bonne pour les darres & autres maladies de la peau.

Autre hépatique.

Description. C'est une plante dont les feuilles sont faites en triangle, & attachées a de longues queües, qui sont rouges au bas comme le Cyclamen: au dessus elles sont marquerées de blanc. Ses tiges sont fort menuës, & produisent d'abord au Printems une fleur bleuë. Elle a quantité de racines qui sont rougeâtres & menuës.

Lieu. Cette plante croit parmi les arbres, dans les lieux humides & ombrageux, sur tout dans la montagne de la sainte Baume. Elle paroit de bonne heure en Mars.

Proprietez. Toute la plante est bonne appliquée sur les blessures. Une demi cuillerée de la poudre de cette herbe prise dans du vin gros, sert aux ruptures & descentes de boiaux: La décoction de l'herbe dans de gros vin sert aux inflammations du gosier, prise en gargarisme.

H E R.

HERBE. C'est le nom qu'on donne ordinairement aux plantes, dont les tiges perissent tous les ans. On fait plusieurs distinctions entre les herbes. Car il y en a qui meurent la même année apres avoir porté leurs fruits, on les appelle *Annuelles*; les autres sont appellées *Vivaces*, parce que leurs racines se conservent pendant plusieurs années; il y en a encore qu'on nomme *Bis-Annuelles*, à cause qu'elles ne donnent des fleurs & des semences que la seconde & la troisiéme année après qu'elles ont levé, elles perissent ensuite. Le Segle, le Froment sont

sont des plantes annuelles; les Geroflées jaunes, les Marguerites, les Oeillets sont des plantes vivaces; enfin l'Angelique des Jardins est une de ces plantes qu'on appelle Bis-Annuelles.

On distingue encore les herbes en herbes potageres & en herbes sauvages, parmi lesquelles sont comprises les herbes medecinales.

Des herbes potageres.

Les herbes potageres sont celles qu'on cultive pour l'usage de la cuisine. On sait qu'il y en a en grand nombre. On peut consulter ce qui a été dit de chacune en particulier dans leur ordre.

Les herbes odoriferantes, & autres, que vous devez principalement avoir dans votre Jardin, sont celles qui se mettent en salades, & dans les aprets de cuisine, laissant les autres à votre volonté, comme Souchet, Basilic, Lavande, Garderobe, Hisope, Steca, Melisse, Camomille, & autres: nous traiterons ici seulement de celles dont vous ne devez pas être dépourvû.

Pour les salades, le Baume, l'Estragon, la Percepierre, le Cresson Alenois, la Corne de Cerf, la Pimprenelle, & la Tripe-Madame, sont celles que l'on y emploie d'ordinaire, conjointement avec celles que j'ai décrites ailleurs. La salade étant d'autant plus agréable, qu'il y a de diverses sortes d'herbes qui la composent.

Quelques-unes de ces herbes se sement, & d'autres se plantent de racine, quoi qu'elles portent presque toutes de la graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement sont la Corne de Cerf, la Pimprenelle, & le Cresson: les autres se plantent avec racine, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'Hiver.

Vous pourrez les laisser autant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y aiant d'autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le Thim, la Sariette, la Marjolaine des deux especes, & le Romarin: toutes ces plantes sont assez faciles à faire venir, & vous devez vous en fournir plus que suffisamment.

Entre celles dont on pourroit parler ici, & dont on a parlé ailleurs, nous dirons quelque chose des Bettes cardes, pour suppléer à ce qui pourroit avoir été omis dans leur Article.

Des Bettes-Cardes.

Les Bettes ou petites Bettes se sement au renouveau, les gelées étant entierement passées: vous pourrez vous servir des planches de vos espaliers pour ce sujet, puis quand elles auront six feuilles, vous les replanterez en terre qui aura été profondement labourée dès l'Automne, & mûrie par les gelées durant l'Hiver. Avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & on la labourera en mettant le fumier au fond de la jauge: puis aiant tiré les Bettes de leur pepiniere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches deux rangs seulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faisant comme un petit rayon.

Il y a des Bettes-Cardes qui sont rouges: mais si vous en voulez avoir, que ce soit plûtôt par curiosité, que pour votre usage; car elles ne sont les cardes que petites, & étant cuites elles perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâles: ce qui fait qu'elles ne sont pas si bonnes à manger, ni si agréables à la vûë, que les blanches.

Pour la graine vous en laissetez monter des plus blanches & plus larges, sans leur arracher aucunes feuilles; vous arrêterez le montant à quelque bon picu, de crainte que sa trop grande charge ne le fasse abattre, au préjudice de la graine qui pourriroit au lieu de mûrir.

Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement: vous l'arracherez par un beau-tems, quand vous jugerez qu'elle sera mûre par la couleur jaune qu'elle prendra, & vous la laisserez bien secher; puis vous la frotterez avec les mains sur quelque nappe, vous la nettoierez de toute ordure, & la ferez encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse: car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle de Bettes-Raves, elle gardera long-tems son humidité.

Il y a une petite espece de Bettes que l'on nomme *Arroche*, ou Bonne-Dame, qui est fort agréable à manger, elle rend le potage tres-beau, & qui porte son beurre d'elle-même.

Elle veut la même culture que la Bette-Carde, excepté qu'elle se plante plus près; elle vient bien aussi sans être replantée, suffit qu'elle soit sarclée & binée dans le besoin.

Des herbes sauvages.

Le bétail tire sa nourriture des herbes: celles qui viennent dans les prez, dans les pâturages, & dans les bois sont fort bonnes pour les bêtes à corne, mais elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les Moutons & les Brebis, ausquels on se contente de faire brouter l'herbe des guerets & des montagnes.

Des herbes medecinales.

Les principales herbes medecinales sont l'Ellebore, la Scamonée, l'Agaric, le Tithimale & semblables. Si vous les faites cuire avec du Froment ou de l'Orge, & que vous nourrissiez les Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Aloüettes, Grives & autres Oiseaux, après que ce Froment & cette Orge ainsi cuits auront été sechez, la chair de ces animaux mangée sera laxative, sans être de mauvais goût, selon l'opinion des anciens & des nouveaux Medecins, & sur tout d'Antoine Mellaud Medecin, *dans son livre du Jardinage.* Galien dit que le Lait d'une Chevre qui aura mangé de la Scamonée ou de Tithimale ou de Chou marin, sera laxatif. Hipocrate dit la même chose, non seulement du Lait d'une Chevre, mais encore du Lait de Femmes. *Voyez* le mot d'ARBRE LAXATIF, ou CHAIR DES ANIMAUX, qui purge doucement.

Remédes contre les accidens qui surviennent aux herbes.

Il est bon de faire tremper les semences dans le jus de Joubarbe: on peut méler de la Suie avec les semences, ou arroser les semences avec de l'eau, ou l'on ait fait tremper de la suie de cheminée.

En général contre toutes les bêtes qui nuisent aux Jardins, enterrez dans le Jardin à l'endroit où vous croirez à peu près qu'il y en a, le ventre d'un Mouton plein de ses ordures, & couvrez le de quelque peu de terre, vous verrez deux jours après toutes ces bêtes s'y amasser; avant que vous l'aiez renouvellez deux ou trois fois, vous aurez le moïen de tuer & d'exterminer toutes ces bêtes.

HERBE aux Cuilliers, en Latin *Cochlearia*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles presque épaisses, comme le *Telephium*: mais elles sont ressemblantes en figure à celles de la Violette, & creuses en forme de cueilliers, d'où elle a tiré son nom Latin. Elles sont un peu plus douces que celles de l'Ozeille ronde. Ses tiges sont petites, angulaires, de la hauteur d'une paume de main, ou d'un pied. Ses fleurs sont petites & blanches. Sa graine est petite, rougeâtre & renfermée dans de petites goussettes. Sa racine est menuë, chevelüe & blanchatre.

Lieu. Cette plante croit en Hollande, en Frise, & Angleterre le long des haies, & dans les prez, comme fait en France l'*Ophioglossum*. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. L'herbe aux Cuilliers est detersive, elle resiste à la pourriture: à cause de quoi elle est specifique & singuliere à la maladie de Scorbut, dite *Stomacacé* par les Grecs, dont ceux de Frise ont connoissance, dont ils se servent pour remede. Elle est d'un goût âcre comme le Cresson.

Description de la seconde espece d'Herbe aux Cuilliers.

Celle-ci ne pousse qu'une feüille quand elle commence à paroître. Ses fleurs sont rouges, & lorsqu'elle fleurit elle a plusieurs feuilles.

Lieu. Cette plante croit dans les bois. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. La racine de cette plante bûë au poids d'une dragme avec du vinaigre, est excellente contre la peste; mais il faut ensuite faire suer le malade.

HERBE à deux feuilles. C'est une plante dont on distingue deux sortes.

Description de la premiere espece d'herbe à deux feuilles.

Elle ne produit que deux feuilles qui ressemblent à celles de l'Ellebore blanc, du milieu desquelles sort une tige garnie de petites têtes, qui produisent de fleurs blanches fort menuës, qui ressemblent à des langues en forme de grapes, comme celles des Orchis, en quoi elle approche de leur espece. Elle a la racine fort mince, attachée à plusieurs filamens qui ont bonne odeur, & qui sont un peu visqueux.

Lieu. Cette plante se trouve dans les Vallées & dans la Montagne de Sardon proche Nantua. Elle fleurit en Mai, & en Juin, aux lieux ombrageux.

Proprietez. Toute la plante est bonne à noircir les cheveux, à guérir les fractures, & à fermer les blessures, aussi est elle gluante quand on la goûte.

HERBE à éternuer, en Latin *Ptarmica*. C'est une plante dont on distingue deux especes; la premiere qui est la commune, & la seconde.

Description de la premiere espece.

Elle pousse plusieurs tiges rondes & menuës, qui ressemblent à celles de l'Auronne; elle a quantité de petites branches garnies de feuilles longuettes, presque semblables à celles de l'Olivier: Elles produisent à la cime de petites têtes rondes, qui ressemblent à celles de Camomille, lesquelles aprochées du nez font éternuer; d'où est venu le nom grec de *Ptarmica.*

Lieu. Cette plante croît dans les Montagnes, & dans les lieux pierreux.

Proprietez. La seconde espece de l'herbe à éternuer est aperitive, & discussive: elle provoque & subtilise les humeurs. La poudre des feuilles, ou les fleurs mises dans le nez provoque l'éternument: la racine mâchée soulage le mal de dents, & décharge les flegmes du cerveau.

Description de la seconde espece.

Elle pousse quantité de tiges droites & minces, sans branches, accompagnées des feuilles, qui croissent alternativement des deux côtez: elles sont semblables aux feuilles d'Olivier, comme celles de la premiere espece, elles sont aussi ornées de chapiteaux à leurs sommitez.

Lieu. Cette plante croît dans les prez, le long des chemins, dans les lieux pierreux, ombrageux & montagneux.

Proprietez. Les chapiteaux de cette seconde espece d'herbe à éternuer provoque l'éternument comme la premiere espece; quoique ce ne soit pas celle dont Dioscoride a parlé.

HERBE de l'Epervier, en Latin *Hieracium.*

Description. C'est une plante qui est fort semblable au Laiteron ou à la Laituë sauvage. Sa tige est rude, roussâtre, épineuse & creuse au dedans. Les feuilles qui viennent par intervales, sont rarement découpées, quoique celles du pied le soient beaucoup. Ses fleurs sont jaunes, ensuite elles se changent en bourre. Sa racine est unique, elle est droite & entierement semblable à celle de la Laituë. Sa tige rend un jus blanc, âcre, & amer.

Lieu. Il nait aux champs, dans les lieux incultes, & quelque fois dans les Blés; il fleurit en Juin jusques en Septembre.

Proprietez. Il est froid & un peu astringent; on l'appelle *Hieracium*, parce que le lait qu'il jette guérit toutes les maladies des yeux étant mêlé avec le lait de femme; les Eperviers s'en servent pour conserver leur vûë; l'eau qu'on tire de la plante est bonne contre la toux, éteint la trop grande chaleur du corps, & endort comme le Pavot.

HERBE jaune ou Gaude, en Latin *Luteola.*

Description. Cette herbe est ainsi nommée parce que les Teinturiers s'en servent à donner la couleur jaune à la toile & aux draps, après leur

leur avoir donné la couleur de pastel, en la mettant dans leurs chaudieres pour cet éfet: elle a les feuilles fort longues, grasses & étroites. Sa tige haute d'une coudée & plus, fort grosse & charnuë. Sa fleur est jaune, disposée en forme d'épi, ensuite desquelles dans des petites gousses se renferme la graine.

Lieu. Cette plante croît par tout. Elle fleurit en Mai.

Propriétez. Outre ce qui a été remarqué ci-dessus, pour la teinture elle fait aussi du vert, si on a premiérement teint le drap en couleur bleuë, avant que de le plonger en cette couleur jaune; on assure que cette plante est excellente contre les venins, & on l'appelle *thériaquaire* à cause de cela. L'acrimonie que le goût fait remarquer en sa racine, montre qu'elle a la vertu d'échauffer, de discuter, resoudre & raréfier, & intérieurement d'émouvoir l'urine & les sueurs.

HERBE aux Mites, en Latin *Blattaria.*

Description. C'est une plante qui est semblable au bouillon pour la tige & pour la fleur: mais les feuilles ne sont pas si blanches & sont dentelées tout à l'entour. Ses fleurs sont jaunes lorsqu'elles viennent à se flétrir, il paroît autour des tiges de petites bourses, comme celles du lin qui sont pourtant plus unies & plus dures, dans lesquelles est enfermée la graine.

Lieu. Cette plante croit dans les campagnes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. L'herbe aux mites est amere au goût, ce qui fait croire qu'elle échauffe & desséche. Quand on seme cette herbe, ou qu'on la couche à terre, elle amasse quantité de cloportes, appellée en Latin *Blata*, d'où elle a pris son nom. Ses fleurs rendent les cheveux blonds.

HERBE au lait, en Latin *Titymalus.* Voyez TITIMALE.

HERBE au poûmons, ou hepatique des bois, en Latin *Lichen* ou *Pulmonaria.*

Description. C'est une plante qui est semblable à l'épatique, quoi qu'elle soit plus large, elle est seche, verte dessus, & jaune dessous, rachetée de certaines piqueures, comme si elle avoit été rongée des vers, avec des marques blanches. Elle ressemble par sa figure au poûmons, ce qui lui a donné son nom.

Lieu. Cette plante naît sur le chêne, & sur les autres arbres sauvages.

Poprietez. Quelque-uns à cause de son nom s'imaginent qu'elle est bonne aux poûmons; mais cela n'est pas bien assuré. Elle est bonne pour la toux des moutons & des autres animaux: aussi les bergers s'en servent à cet éfet. Elle sert aussi pour consolider les blessures, & pour guérir les ulceres des parties.

HERBE aux poux, en Latin *Staphisagria.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme la lambruche. Ses tiges sont droites, tendres & noires. Ses fleurs sont semblables à celles du *Glastum.* Ses gousses sont vertes comme celles des pois chiches: elles enferment un noyau triangulaire, rude, de couleur de noir, rouge blanc au dedans, & piquant au goût.

Lieu. Cette plante naît à l'ombre proche de Pezenas en Languedoc. Elle fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétez. Douze ou quinze grains de la graine de l'herbe aux poux buë dans l'hydromel, fait vômir; mais il faut ensuite se promener toûjours, & prendre souvent de l'hydromel, autrement cette porion suffoqueroit; en général cette purgation est dangereuse. La graine étant pillée & enduite avec de l'huile, tuë les poux, & guérit les gratelles; étant mâchée elle fait cracher quantité de flegme, & ôte la douleur du mal de dents. La graine melée avec de la farine fait mourir les rats.

HERBES aux puces, en Latin *Psyllium.* C'est une plante dont on distingue trois especes. Elles ne different presque point les unes d'avec les autres; c'est pourquoi nous nous contenterons de les indiquer sous une même description.

Description. Chacune des especes a les feuilles larges & de mauvaise odeur, elles sont semblables à celles de l'olivier, grasses & veluës. La tige croit à la hauteur de deux coudées. La fleur est fragile, de couleur jaune & un peu amere, qui s'en va en papillottes. Les graines sont menuës, lisses, noirâtres & semblables à des puces.

Lieu. Cette plante naît dans les campagnes & dans les lieux humides, & agréables. Elle fleurit en Août.

Propriétez. L'herbe aux puces est amere & piquante. Ses fleurs & ses feuilles bûës en décoction provoquent les mois, l'enfantement & l'urine: étant prise avec du vinaigre, elle sert au mal-caduc; elle fait mourir les chevres qui en mangent; étant mise à terre elle chasse les serpens, les couzins, & fait mourir les puces.

HERBE aux scorpions.

Description. C'est une petite herbe qui produit peu de feuilles & qui a la graine faite comme la queuë des scorpions, dont elle a pris son nom.

Lieu. On seme cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. L'herbe aux scorpions étant mise en emplâtre sur les piqueures des scorpions, est un remede infaillible contre leur venin. Quand les scorpions sont touchez de cette herbe, ils deviennent comme morts; mais si ensuite on les touche avec la racine de l'ellebore blanc, on diroit qu'ils ressuscitent.

HERBE aux teigneux, bardane, ou gletteron, en Latin *Bardana.*

Description. Ses tiges sont anguleuses, d'une couleur rougeâtre, & croissent à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont grandes, vertes, blanches d'un côté, blanchâtres & couvertes d'un duvet de l'autre qui est le dessous. Sa fleur est d'une couleur pupurine, elle forme un bouquet à plusieurs fleurons découpez en lanieres; elle s'attache aux habits de ceux qui la touchent en passant.

Lieu. Cette plante croit presque par tout dans les haies & le long des chemins.

Propriétez. La racine de l'herbe aux teigneux à cause de sa grande amertume & vertu dessicative, est un remede singulier contre la peste; est déséchée & mise en poudre, puis bûë avec du vin, chasse tout venin du cœur, par la grande sueur qu'elle provoque: pour cet effet on ôte l'écorce & le cœur de cette racine, on la fait tremper en vinaigre où l'on mêle du jus de rhuë & de la thériaque, pour prendre dans les fievres pestilentielles. La poudre de cette racine bûë avec du vin, est excellente pour les suffocations d'amarri, & tranchées du ventre; cette poudre fait aussi mourir les vers, guérit les ulceres malins, la teigne, les mules aux talons, le farcin des chevaux, soit prise par dedans ou apliquée par dehors en son jus ou en sa décoction. Voyez BARDANE.

HERBE au Turc. Voyez ci-dessous HERNIOLE.

Herbe aux vaches. Cette herbe est la même que l'ellebore noir: consultez son article à son ordre; elle est ainsi appellée sans doute par la vertu particuliere qu'elle a de servir de remede aux maladies des vaches. Un Prêtre Missionnaire m'a dit qu'en l'année 1710, dans la Province de Bugey, où il demeure, on y étoit dans une consternation étrange sur ce qu'on n'y avoit point de bœufs ni de vaches pour labourer les terres, ces sortes de bêtes mouroient toutes d'une maladie dont elles étoient frappées, sans qu'on y pût remédier.

Un jeune enfant étranger âgé de douze a quatorze ans, passant, & entendant parler quelques hommes qui s'entretenoient sur ce malheur public. Il les écouta, & leur dit qu'ils ne doivent pas s'attrister, qu'ils avoient le remede à ces sortes de maladies, qu'il avoit vû l'herbe propre pour les guérir, tout près d'eux, qu'il leur alloit montrer, & leur en feroit voir la vertu; ils allerent avec lui, & leur montra a connoitre cette herbe, ils en prirent & sur l'heure ils en firent l'expérience. Ce jeune garçon fit un trou à la peau qui pend au gozier des bœufs & des vaches, il y mit de cette herbe à travers ce trou qu'il y avoit fait, puis il lia cette peau avec une ficelle, & y laissa cette herbe, & on vit dans peu de tems qu'il en couloit de l'eau, & en si grande quantité, que cette bête en fut entiérement guérie.

Comme je citois cet article à un Ecclésiastique du Comté de Bourgne, il me dit que dans son Païs on pratiquoit la même chose avec succez, & ajouta que si cette herbe ne fait pas une tumeur, & qu'elle ne supure pas, c'est une marque de mort à l'animal.

HERMÉTIQUEMENT, ou sceau d'hermès. Terme de chimie. C'est la maniére de boucher les vaisseaux pour les opérations chimiques, si exactement que rien ne se puisse exhaler, non pas même les esprits les plus délicats. Ce qui se fait en fondant à la lampe le cou du matras, en tortillant son goulet ou orifice, avec les pincettes propres pour cela.

HERMODACTE, en Latin *Hermodactilus.* On distingue ordinairement deux sortes d'hermodactes, le vrai & le bâtard. On ne parlera ici que du vrai.

Description. L'hermodacte vrai produit des feuilles longues environ de deux paumes, ou davantage, elles sont semblables à celles des porreaux, ou de l'*Hastula Regia*: mais celles qui sont auprès de la racine sont beaucoup plus étroites, & plus courtes; il a quatre racines qui sortent par un même endroit, faites en forme de doigts, de couleur rousse blafarde, avec des ongles blanches au bout, sans aucunes chevelures; car celles qui sont en cette plante sortent au dessus des racines. Sa tige est même couverte d'une membrane verdâtre, aiant un gros bouton au bout comme une poire pour la fleur; Mathiole dit ne l'avoir pas vûë.

Lieu. Cette plante croit aux environs de Constantinople, & presque dans toute la Turquie.

Propriétez. On n'emploie dans la Médecine que la racine de l'hermodacte qu'on apporte seche de la Syrie & de l'Egypte. On lui donne aussi le nom d'Hermodacte. Cette racine contient une humidité superfluë, flateuse, & qui fait envie de vômir, par laquelle elle nuit à l'estomac: particuliérement quand il est chargé des excremens de quelqu'autre partie: pour empêcher que l'estomac ne soit offensé dans ses fonctions à cause de l'humité & ventosité de la plante, & qu'il ne s'y amasse des excrémens, il faut ajouter du cumin, du gingembre, & du poivre-long, de la livéche, ou du mentâtre. L'hermodacte étant réunie en trochisques avec un peu de gingembre, de suc de refort, & de squille rôtie, il purge mieux & plus promptement, il évacuë le flegme gros, principalement des jointures: non seulement en le prenant par dedans, mais aussi en l'apliquant par dehors en cataplâme, avec des jaunes d'œufs & de la farine d'orge, ou de la mie de pain, il engraisse, il augmente la semence genitale; il consume & mondifie la chair pourrie des ulceres.

On doit choisir les hermodactes blancs, gros, ronds, pleins, pesans & durs, sans aucune carie: ils se préparent de toutes manieres. On les pile, on les infuse, & on les cuit.

HERNIE, HERGNE ou HARGNE. C'est une maladie qui est causée par la descente de l'intestin. On l'appelle *Exomphale*, quand l'intestin passe dans l'ombilic; on la nomme *Bubonocelle*, quand l'intestin tombe dans l'aine; enfin on lui donne le nom de *Hernie complete*, lorsque l'intestin descend dans le scrotum aux hommes, & dans le bas des levres de la matrice aux femmes.

Pour gérir la hernie, il faut souvent emploïer la main du Chirurgien & souffrir l'operation; cependant on peut empêcher le progrès en se servant de brayer, & soulager la douleur par le moien du remémede suivant.

Remède pour la Hernie.

Prenez poix d'abies, acacia, gâles, balaustes, de chacune cinq dragmes; tragacant, myrthe, encens, gomme arabique, sarcocolle, de chacune trois dragmes; sang de dragon, bol d'armenie, minium, aloës succotin, de chacune deux dragmes. Faites de toutes ces drogues une poudre subtile, & pétrissez-la avec du vinaigre, dont vous ferez une emplâtre, que vous appliquerez sur le mal.

Autre. Prenez de petite chelidoine, de herniole, de chacun une poignée de racines, tiges, & feuilles d'hyeble, & une demi-livre de beurre de Mai,

Mai. Il faut piler toutes ces herbes, ensuite les faire cuire avec le beurre dans un pot de terre vernisé. Quand elles seront cuites vous en exprimerez par un linge bien net le suc, que vous ferez bouillir dans le même pot nettoié, jusqu'à ce que l'humidité soit consumée. Ce sera un Onguent que vous conserverez pour le besoin.

Quand on veut s'en servir on en frotte la partie affligée, on remet le boïau, on le bande & on continuë jusqu'à ce qu'on soit entiérement guéri. Ce qui n'est point long-tems à arriver.

Cet onguent se doit faire au mois de Mai, & l'on y peut mêler de l'oxicroceum.

HERNIOLE, Turquette ou herbe au Turc, en Latin *Herniaria*.

Description. C'est une plante dont les rameaux sont couchez par terre; ils sont menus, noüez, & garnis de petites feuilles longuettes. La graine est aussi petite, ronde, blanche, entassée, & elle vient en si grande quantité, qu'on diroit que toute la plante n'est que graine: Aussi quelques-uns à cause de cela l'appellent *Millegrana*.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux secs, & sur tout sur le bord des torrens. Elle fleurit en Juin, jusqu'à la fin de l'Eté.

Proprietez. Le suc de toute la plante bû dans le vin blanc, non-seulement provoque l'urine retenuë, mais brise les pierres dans les reins, & les fait sortir. On l'appelle *Herniaria*, à cause qu'étant mêlée dans la boisson, elle guérit admirablement les ruptures & les descentes de boiaux ou appliquée par dehors. L'herbe seche, ou réduite en poudre, est bonne à la dissenterie, flux de sang, & contre les viperes & bêtes venimeuses, tant prise qu'appliquée. Son eau distillée, prise pendant huit jours, guérit la jaunisse, & l'opilation du foie.

Cette herbe réduite en poudre, & bûë avec du vin, provoque l'urine retenuë, & rompt la pierre, si l'on en use pendant quelque-tems.

HERPES. Lorsque la matiere de l'érésipel est retenuë entre cuir & chair, elles engendrent l'herpes, qui n'est autre chose qu'un feu ardent qui se jette à la peau, produisant en même-tems quantité de petits bourgeons errans qui la rongent & la dévorent.

On en distingue deux sortes: l'un est fait de bile pure, il est semblable à des boutons de la grosseur d'un grain de millet, qui viennent sur la superficie de la peau, que l'on appelle épiderme. L'autre qui est mélangé, brûle & ulcere tout le cuir, & si-tôt que les pustules sont crevées, il s'étend en largeur, & en rondeur avec toute apparence de vouloir pénétrer dans les chairs.

Enfin l'un & l'autre se glissent & rôdent de tous côtez, en faisant un tel circuit, que le milieu se trouve guéri, & les environs vont toujours en augmentant.

Quant à la cure du premier, elle est semblable à celle de l'érésipele, au regard du régime de vivre, des saignées, & des purgations: mais pour l'extérieur, on appliquera sur celui qui sera ulceré une telle pommade.

Pommade pour l'Herpes.

Prenez deux onces d'huile rosat, autant de graisse de chevre ou de mouton, ou de brebis, une once de ceruse & de tuthie en poudre, une demi-once de cendre d'écorce de pin, deux dragmes de cire: après que la graisse & la cire seront fonduës avec l'huile, on ajoûtera les poudres, & on les remuera tant que la pommade soit refroidie.

Cataplâme pour l'Herpes.

Prenez de la farine d'orge & de lentille, de chacune deux onces, cuisez-les en bouillie avec de la décoction de plantain & d'écorce de grenade, ajoutez ensuite une demi once de poudre de roses, & d'absinthe, avec une once d'huile de Myrthe, ou d'huile commune.

Pour la guérison du second herpes on employera ce liniment.

Liniment pour l'Herpes.

Prenez quatre onces d'eau roses, trois cuillerées de bon vinaigre, une once d'huile de myrthe, six dragmes de noix de Gâle, autant d'écorce de grenade, & de bol d'Armenie bien pulverisez, battez-le tout ensemble, & vous en servez.

L'Onguent que l'on appelle *Enulatum*, ou de *Morbe*, y peut aussi convenir.

H E T.

HETRE Fau ou Fouteau, en Latin *Fagus*.

Description. C'est un grand arbre dont le bois est dur & blanc. Son écorce est grise cendrée, assez unie & luisante. Ses feuilles sont minces, noirâtres & douces au toucher. Semblables à celles du charme, mais plus fermes; ses fleurs sont en cloches, découpées sur leurs bords & ramassées en chatons arrondis. Son fruit est de figure triangulaire couvert d'une écorce mince & unie de couleur de châtaigne. Il vient dans des endroits séparez des chatons, il est armé de pointes un peu piquantes, & il contient deux especes de noisettes, dont la moële qu'elles renferment est bonne à manger, d'un goût agréable quoi qu'astringent. Ce fruit s'appelle *faine*.

Lieu. Cet arbre croît à la campagne, dans les bois, & dans les lieux montagneux un peu humides. Il fleurit en Avril & en Mai.

Proprietez. Les feuilles du hetre sont rafraichissantes & astringentes, on les emploie en gargarisme dans les maux qui survennent à la gorge & à la bouche. La décoction des feuilles, quand elles sont tendres, arrête le flux de ventre. Les feuilles étant mangées guérissent le mal des gencives & des levres: pilées & appliquées elles fortifient les membres engourdis, & les inflammations. La semence est bonne dans les maladies des reins, elle facilite l'expulsion du gravier & de la pierre. On en fait du pain dans le tems de famine.

Usage du Hetre.

Le hetre est agréable, & c'est lui qu'on choisit pour faire des bois, des allées, & des palissades, à cause de la beauté de sa feuille qui est luisante, & qui sert toujours d'ornement singulier dans les lieux où elle est. Cependant il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles.

Les forêts nous fournissent assez de ces sortes d'arbres: s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curiosité d'en élever en pepiniere, il auroit soin d'en faire amasser de la graine, ce qui se fait comme le gland sous les hautes futaies.

Culture du Hetre.

La nature du bois de hetre, est d'aimer pour ainsi parler, toutes sortes de terres, pourvû qu'elles soient bien labourées; & aux pepiniéres qu'on en fait, il n'y a pas plus a observer qu'aux terres qu'on destine a élever des chêneaux.

A l'égard de la graine, qu'on appelle faine, elle sera choisie la même année: car si elle étoit plus vieille, elle ne feroit chose qui vaille.

On la semera au mois de Mars, comme on fait le gland, & si on la met tout l'Hiver dans des manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plûtôt.

Lorsque le hetre sera devenu fort, on ne manquera point de lui donner des labours dans le tems, de la même maniere qu'on le doit pratiquer quand le bois commence à paroitre; & si on prend le soin de gouverner ainsi le bois de hetre, on aura lieu d'être satisfait tant par le plaisir, que par le profit qu'on en tirera en peu de tems.

H I A.

HIACINTE. *Voyez* JACINTE.

H I B.

HIBOU ou CHAT-HUANT. C'est un oiseau de nuit, gros comme un chapon, qui est de couleur fauve. Il a comme une couronne de plumes qui lui entoure le dessus des yeux, elle le prend par les deux côtez de la tête & par le dessous de la gorge & fait une maniére de colier. Il a les yeux enfoncez & noirs, le dessous du ventre blanc, marqué de taches noires, le bec blanc, les ongles crochus, & les jambes couvertes de plumes, le dos moucheté de taches blanches. Le hibou prend les souris comme un chat, & pour cela on le nomme chat-huant.

On croit que la chair de hibou guérit les paralitiques & les mélancoliques, que sa cendre mise sur un abscez qui vient dans le gosier, l'ouvre admirablement bien, & que son fiel efface les taches qui paroissent dans les yeux.

Les œufs du chat-huant étant cuits en aumelette & mangez par un ivrogne, lui feront haïr le vin.

H I D.

HIDROPISIE. C'est une maladie causée par une abondance d'eaux qui se sont amassées dans quelque partie du corps, comme dans la poitrine, dans le ventre, dans le cerveau, ou dans les jambes.

Il y en a qui disent que l'hidropisie est une enflure causée par la foiblesse du foie, ou des autres parties, la matiere est contenuë entre le peritoine, & les intestins, & dans l'espace de la poitrine, & de toutes les veines.

Quand l'hidropisie vient du propre vice du foie, elle se connoît à une dureté, & a une douleur que l'on sent en le touchant, à une petite toux seche, à un retiennement de poûmons en bas: à la paresse du ventre, & à des matieres recuites.

Quand elle dérive des autres parties, comme de la rate, d'une obstruction de la vessie & des reins, ou d'un flux suprimé ou excessif de la matrice, ou des hémorroïdes, ou du chile refroidi, ou des poumons, chacune se manifeste assez par leur propre indisposition.

La plûpart de ceux qui se sont fait guérir de vieux ulceres, ou de vieilles hémorroïdes, deviennent pour l'ordinaire hidropiques. Si l'on sent a l'entour des reins, & du nombril des douleurs en maniére de colique, & qu'aucun reméde ne soulage, on tombe dans l'hidropisie timpanite. Si la rate est indisposée, ensorte qu'elle menace d'hidropisie, on en sera plûtôt attaqué en Automne qu'en d'autres saisons: mais elle n'est pas si dangereuse que celle qui attaque le foie.

Ceux qui sont d'un tempérament fort chaud & sec, sont menacez plûtôt d'hidropisie, que d'autre maladie.

S'il survient des ulceres aux jambes des hidropiques, il n'en reviennent jamais.

Un pauvre guérira plûtôt d'hidropisie qu'un riche, d'autant que la diéte à cette maladie est un remede admirable.

L'ascite est plus dangereuse que la timpanite, & la timpanite que l'anasarque, qui sont trois differentes hidropisies.

L'ascite se fait de beaucoup de serositez, & de très-peu de sang par la propre foiblesse du foie & des reins, lesquelles s'étant répanduës entre l'épiploon & le peritoine, flottent dans le ventre, ainsi que flotte le vin dans une bouteille à demi remplie: elle est commune aux personnes qui mangent par excez des viandes trop salées, ou épicées, ou qui boivent beaucoup de vin, ou d'eau de vie, ou d'autres liqueurs qui desechent tellement le foie, qu'il faut de nécessité, qu'il s'ouvre, & se fendent de même qu'un pot de terre proche du feu, sans humidité.

Par fois elle succede à des fiévres chaudes, aux fréquens vômissemens, au flux de sang, venant de quelque veine d'entrailles écorchée ou rompuë.

Remédes pour l'Hidropisie Ascite.

Dans cette hidropisie le corps se fond, & s'amaigrit, la respiration devient difficile, on rend les urines épaisses & rouges sans envie d'uriner; la fiévre quoique petite est toujours continuë.

Il n'y a qu'en celle-ci que l'on ordonne de saigner hardiment; c'est

c'est pourquoi on le pourra faire de tems en tems. Les lavemens seront aussi d'un grand secours : on les composera avec de la mercuriale, de la poirée, des mauves & de la camomille, y mêlant quelques feuilles de rhuë & d'anis : & dans chaque décoction on y ajoûtera quatre onces de sucre rouge, une pincée de sel, avec trois cuillerées d'huile d'olives.

L'on purgera une fois ou deux la semaine avec un gros de rhubarbe, & autant d'agaric a demi batus & infusez pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre de décoction d'agrimoine & de betoine; le lendemain après avoir passé l'infusion, l'on y dissoudra six gros de catholicon double, ou bien l'on prendra du suc d'iris ou de flambe, autant qu'il en pourroit tenir dans la moitié d'une coque d'œuf, avec deux gros de rhubarbe en poudre, & dans quatre onces d'eau miellée; on les mêlera ensemble, & on donnera à jeun cette potion, que l'on réitérera deux fois la semaine, elle fera un effet admirable. Le reméde suivant n'aura pas moins de vertu si l'on s'en veut servir.

Prenez une once de suc de racine de palma christi, avec autant de sucre : il faut que ce soit à jeun, il n'enflammera pas tant la gorge que le précédent.

On pourra tous les matins faire avaler dans un bouillon une demi-dragme de racine de fougere, ou de la racine de concombre sauvage pulvérisée, ou trois dragmes de graine d'hieble, en prendre dans du vin blanc, ou l'on fera boire cinq onces d'eau de genêt, trois heures avant que de manger.

Que si on avoit peine à uriner, on prendra cinq grains de cendre de grillon (ce sont de petits animaux que l'on trouve aux fours des Boulangers) dans un verre de vin blanc; ou bien l'on fera bouillir deux dragmes de graines d'épinards dans quatre a cinq onces de petit lait de chevre que l'on donnera a jeun; ou l'on appliquera sur le nombril un cataplâme fait avec partie de lie de vin, partie de fiente de bœuf, ou de bouc, ou de pigeon, pourvû que celle-ci soit seche, de l'huile de lis ou d'olives deux onces : une once de souffre en poudre, autant de farine de lupins, que l'on mêlera bien ensemble, ou bien l'on pilera des limaçons avec leurs coquilles, que l'on mettra sur le ventre, & l'on les y laissera tant qu'ils fassent opération; sinon l'on frottera le nombril d'un peu d'huile de scorpion.

Pour nourriture, on fera user du pain d'orge & de viandes chaudes, seches & de facile digestion, comme poulets, pigeons, moutons, perdrix, grives, merles, alouettes & autres semblables.

L'on deffendra la salade, les fruits cruds, les légumes, le poisson : on fera boire du vin sobrement, dans lequel on trempera par fois des fleurs de romarin. Si après avoir employé tous ces remédes on ne s'en trouvoit pas plus soulagé, alors l'on se resoudra a la paracentese, qui est une opération, par le moyen de laquelle plusieurs personnes ont été guéries.

La timpanite est une hidropisie qui rend le ventre seul enflé, tendu & raisonnant, lorsqu'on y touche, comme un tambour. Elle dérive d'une extrême chaleur d'entrailles jointe à une coction imparfaite, causée par la foiblesse du diaphragme, qui toutes deux se communiquent au foye, ensorte que ses principales fonctions en étant offensées engendrent beaucoup plus de vents que de serositez, ce qui a donné lieu de l'appeller hidropisie seche, laquelle approche beaucoup de l'ascite; c'est pourquoi on pourra mettre en usage les mêmes remédes & le même regime, excepté la saignée que l'on ménagera davantage.

On pourra encore de plus pratiquer les bains comme aussi les ventouses seches sur le nombril; on y mettra une emplâtre composée de deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapœnum, une once d'antimoine crud, deux dragmes de myrrhe, une dragme de castor. Faites fondre les gommes dans du vinaigre, & passez-les par un linge, aprés remettez-les sur le feu, & laissez-les consumer jusqu'a consistance de miel; ensuite mêlez les autres drogues bien pulvérisées avec deux dragmes de storax liquide, étendez cette emplâtre sur une peau de mouton, ensorte qu'elle embrasse la rondeur du ventre. De jour à autre on la relevera pour l'essuyer & la remettre au plûtôt.

On pourra faire user entre les repas, d'une poudre digestive, composée avec de l'anis, du fenouil, de la coriandre, du cumin, de la canelle, du galanga, de l'écorce de citron & du sucre; ou l'on fera mâcher seulement de l'anis ou du fenouil, ou bien on donnera un peu de rossolis ou de vin d'Espagne.

On fera encore prendre si l'on veut les matins à jeun quatre onces de jus de cerfeuil mêlé avec autant de vin blanc & d'une dragme de racine de fougere en poudre.

On boira pour l'ordinaire du vin blanc dans lequel l'on mettra de la pimprenelle.

On a vû par expérience que plusieurs personnes, après avoir pris trois mois de suite les matins à jeun une dragme de pilules de rhubarbe avec un verre de vin blanc par-dessus, dans lequel on aura mis infuser durant la nuit vingt grains de rhubarbe, en ont été parfaitement guéris.

L'usage des eaux de spa pendant trente jours de suite y est encore admirable.

L'anasarque est une hydropisie qui dérive du foie tellement refroidi, qu'au lieu de faire du sang, il engendre une matiere aqueuse & si glacée, que ne pouvant sortir des pores, elle éteint peu-a-peu la chaleur des parties naturelles. C'est pourquoi elle rend également le corps enflé, bouffi, molasse & tellement blême, qu'il ressemble à un mort, & lorsque du doigt on enfonce dans la chair la marque y reste imprimée; & pour peu que le malade travaille, ou qu'il marche, ou qu'il s'occupe, il en est tout abatu & en langueur. Les urines sont claires, blanches & fort cruës; toutefois c'est la moins dangereuse, & qui se guérira aisément, si l'on observe l'ordonnance suivante.

Il faut commencer par faire pratiquer l'abstinence, deffendre de manger des viandes bouillies, ni poissons, ni fruit crud, ni laitage, ni légume, de boire du cidre, ni biere, ni eau cruë; il faut encore faire ouvrir la veine pour donner de l'air aux vaisseaux & aux esprits qui se trouvent comme ensévelis par la plénitude d'un sang froid, & on la pratiquera d'autant plus surement, si l'on voit que l'anarsaque soit causée, par une supression de mois ou d'hémorrhoides, ou par la bonne chere, ou par la crapule : On aura toutefois égard aux forces & a l'âge. Ensuite on fera prendre soir & matin deux verres de la décoction de gaiac, de sassafras & de salsepareille.

On purgera une fois la semaine avec dix grains de rhubarbe, autant d'agaric, une demi once de tablettes de citron, le tout délayé dans un verre de décoction de feuilles de sureau, ou de racines d'ache ou d'asperges; on permettra l'usage du vin d'absinthe, ou une dragme de thériaque les matins à jeun.

Sinon on pratiquera cette recepte; prenez une once de cendres d'absinthe, autant de celles des feuilles de lierre & de genêt, quatre onces de gimgembre, une demi-once de saffran, deux dragmes de macis; après avoir mis toutes les cendres dans un petit sac de toile, faites-les infuser avec les autres drogues l'espace de vingt-quatre heures dans deux pintes de vin blanc, duquel vous donnerez tous les jours deux a trois verres entre les repas.

On peut encore user du sirop d'hisope.

Tous les soirs & les matins on frotera le ventre des hidropiques avec de l'urine de petit enfant.

Les personnes riches pourront user des bains chauds, dans lesquels on mêlera toutes sortes d'herbes aromatiques; il ne faut pas aussi que leurs lits soient fort molets.

Ceux qui sont menacez d'hidropisie, pour s'en garantir, porteront attaché à leur ceinture par-dessus la chemise une pierre qui se trouve dans des couleuvres, ou prendront un crapaut vif qu'ils feront sécher au soleil, ensuite ils le couperont tellement en longueur, qu'en rouchant la chair elle puisse descendre depuis le col jusqu'aux reins, ou bien ils porteront sur eux une pierre qui se trouve dans les grenouilles de prez.

Pour appaiser la soif qui tourmente continuellement les Hidropiques, ce sera de tenir sous la langue un petit morceau d'oignon de squile.

L'hidropisie venant ensuite d'une fiévre continuë, ou d'une fiévre ardente, est plus difficile a guérir que celle qui succede a une longue maladie.

Si le schirre cause l'hidropisie, particulierement lorsqu'il est au foie, elle est très-dangereuse.

Toute hidropisie qui dérive du propre vice du foie, se guérit fort rarement; mais celle qui vient des indispositions, ou de la foiblesse des autres parties, peut être guérie, soit par les remédes particuliers dont on a parlé ci dessus, soit par ceux qu'on indiquera dans la suite.

Il n'est pas toûjours certain que le cours de ventre tire de péril un Hidropique, quelquefois il en est pour un tems soulagé; mais quelquefois il en meurt plûtôt, à moins qu'il n'ait assez de force pour en suporter l'évacuation, & s'il lui vient des ulceres aux jambes ou ailleurs & que la toux lui prenne, il approche de sa fin.

A l'hidropisie qui succede ordinairement aux longues maladies, on peut pratiquer ce reméde. Prenez une cuillerée d'eau de vie, mêlez-la avec trois cuillerées de miel blanc, partagez le tout en quatre prises, & donnez-en une à jeun de deux jours l'un. On pourra réitérer cette recepte en laissant sept ou huit jours d'intervale.

L'hidropisie de poitrine arrive souvent aux asthmatiques : quelquefois elle succede à d'autres indispositions des poûmons & de la poitrine; mais la véritable & la plus ordinaire, est celle qui attaque les personnes d'un âge fort avancé, sujets aux catarres, aux rhumes, a la chure & au debordement d'une pituite froide & glacée, joint à la propre foiblesse & refroidissement des parties vitales. L'Automne & l'Hiver y sont fort contraires, la raison en est fort naturelle. Sitôt que l'on s'appercevra que le cerveau se débordera plus qu'il n'a accoûtumé, on commencera a retrancher la moitié de la nourriture; on mangera peu les soirs, & parmi les viandes on mêlera tantôt de la sauge, tantôt du thim, ou de l'hisope, ou de la muscade, de l'anis ou du fenouil; on boira du vin vieux plus pur qu'à l'ordinaire, quelquefois du vin d'Espagne, ou du rossolis, du chocolat, ou du caffé; de fois à autre l'on mâchera de la rhubarbe, ou bien l'on en prendra la pesanteur d'une demi-dragme en poudre dans quelque confiture.

L'usage de la theriaque en se couchant ou en se levant, servira à cuire & a digérer autant la pituite que les alimens; ceux qui n'apréhenderont pas le tabac en pourront fumer, ou s'efforceront a fumer de la sauge, ou du romarin, ou de la lavande.

On se gardera bien de se faire saigner ni de prendre aucune forte médecine : la rhubarbe ou les tamarins suffiront à un tel besoin, toutefois les gens moins âgez pourront librement se purger avec des pilules angeliques, ou *ante cibum*, en se mettant au lit plûtôt qu'à table.

Quand une fois cette hidropisie s'est formée peu-a-peu, l'on avertit de s'y précautionner de bonne heure.

Autre reméde contre l'Hidropisie.

I. On donnera au malade deux médecines. La premiere sera composée avec quatre grains de tartre stibié & une once de manne, que l'on aura soin de bien dissoudre dans un demi bouillon a la viande, afin d'évacuer par ce doux vômitif les viscositez & les mauvais levains de l'estomac. La seconde sera composée d'un gros & demi de senné, d'un gros de sel vegetal, d'une once & demie de manne & de trois gros de diaprunier solutif dans un verre de tisanne de chien-dent, de chicorée sauvage, d'agrimoine & de reglisse

L'usage de quelques petits bouillons amers sera très-salutaire. Prenez une demi-livre de rouelle de veau, faites-la bouillir dans cinq demi-septiers d'eau jusqu'à ce qu'ils soient réduits à deux, jettez-y sur la fin une bonne poignée de chicorée sauvage, autant de cerfeuil, & une bonne pincée de cresson de fontaine; il faut faire ce bouil-

bouillons au bain-marie, ou dans un pot de terre. On fera de ces deux demi-septiers deux bouillons, dont le malade prendra l'un le matin à jeun, & l'autre l'après-midi sur les quatre heures.

Regime de vie.

Le malade prendra pour nourriture quelques petits potages presque sans bouillon & de la viande blanche rôtie dans ses repas, il usera d'un peu de vin détrempé dans de l'eau de chien-dent, & il fera un exercice moderé tant du corps que de l'esprit.

Aperitif. I. Prenez un gros citron à jus, piquez-le de beaucoup de clous de gérofle, coupez-le en deux, & faites-le infuser dans une chopine de vin blanc pendant douze heures, vous la partagerez en trois ou quatre verres dont vous ferez prendre un chaque matin.

II. Mêlez trois ou quatre onces de suc de cerfeuil avec autant de bon vin blanc.

III. Prenez une bonne pincée de la seconde écorce de sureau, que vous ferez infuser dans un verre de vin blanc.

REMARQUES. Si le ventre devient paresseux on aura recours à quelques lavemens ordinaires.

S'il survient des vaissies aux jambes, il faut les laisser suinter, & les étuver avec de bonne eau de vie, dont on mêlera une cuillerée dans trois d'eau tiede. Il ne faut pas les dessécher ni les faire fermer : car si elles suintent long-tems, ce sera un soulagement pour le malade.

II. Prenez cinq ou six onces de racines de coleuvrée, autrement appellée brione ; ratissez-les bien, & coupez-les par roüelles ; faites-les infuser depuis le soir jusqu'au matin sur les cendres dans une demi-chopine de vin blanc : coulez cette infusion le matin par un linge blanc, & donnez-la à boire au malade.

Si le malade ne guérit pas dès-la premiere prise, il faudra continuer de lui en donner : mais il faut qu'il prenne deux jours de repos d'une prise à l'autre. Il faut encore qu'il prenne un bouillon trois heures après avoir bû ce vin. Ce remède fait vômir, purge un peu & fait beaucoup uriner. Remarquez que cette recepte étant un peu violente, il ne s'en faut servir que pour les personnes un peu robustes.

III. Prenez une dragme, ou le poids d'un écu d'or de fleurs de souci bâtard, qu'on appelle souci sauvage ; faites-le infuser dans un verre de vin blanc, depuis les six heures du soir jusqu'à six heures du lendemain matin, sur les cendres chaudes : coulez le & donnez à boire le vin au malade ; deux heures après faites-lui prendre un bouillon. Continuez ce remède huit jours de suite.

IV. Prenez le suc de la seconde écorce de sureau, donnez en deux doigts à boire au malade avec un plein verre de lait de vache, une heure avant le repas, cela vous fera vuider quantité de flegmes & vous purgera doucement.

V. Il faut prendre la fleur de souci quand elle sera bien séche, la bien piler comme on pile du sel ; quand elle est en poudre, faites-en infuser à froid le poids d'un écu d'or, pendant vingt-quatre heures, dans un verre de vin blanc ; vous avalerez le tout après l'avoir bien remué : continuez pendant trois semaines d'en prendre. On peut sortir & agir après ce remède sans danger.

Eau de souffre miraculeuse pour les Hidropiques & pour les Pulmoniques.

VI. Prenez un grand pot de terre bien verni, qui ait le ventre fort gros, remplissez-le de braise & de cendres chaudes jusqu'à un pouce près du bord ; jettez sur cette braise un quarteron de souffre en poudre, couvrez ce pot d'un autre qui soit de la même grosseur, & qui s'assemble bien avec celui-là ; luttez-les avec des bonnes tibres grosses, & laissez-les pendant quatre heures. Quand le pot sera refroidi délutez-le & remuez le pot de dessous, au bord duquel vous trouverez des fleurs de souffre, & au fond du pot de l'huile ; emplissez le pot tout plein d'eau ; l'ayant laissé infuser pendant une heure, donnez-en à boire au malade, & vous verrez que cela fera merveille.

H I E.

HIEBLE, ou YEBLE, en Latin *Ebulus.*

Description. C'est une espece de sureau, quoiqu'il soit plûtôt une herbe qu'un arbre. Sa tige est quarrée & noueuse. Ses feuilles sont comme des ailes, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées. Ses fleurs & ses grains sont semblables à ceux du sureau.

Lieu. Cette plante croit dans les masures & auprès des fossez. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. L'hieble a toutes les qualitez du sureau ; elle est bonne pour sécher & évacuer les humeurs aqueuses ; mais elle nuit à l'estomac. Le fruit cuit & confit avec du sucre, pris au poids d'une dragme de trois en trois jours, vuide l'eau des Hidropiques : la racine mise en poudre a le même effet. La graine bien lavée, mise en poudre à la quantité d'une dragme, & trempée toute une nuit dans du vin, guérit l'hidropisie, parce qu'elle fait vuider par bas & vômir grande quantité d'eau. Le jus exprimé de racines d'hieble, bû par certain tems, preserve des gouttes : une emplâtre de feuilles d'hieble & d'ortie, est admirable contre la goutte : mise dans le lit elle fait mourir les punaises. On en fait un onguent souverain pour adoucir les mêmes douleurs.

H I P.

HIPOCRAS. C'est une sorte de liqueur composée. Il y a différentes manieres de faire l'hipocras.

Maniere de faire l'Hipocras.

I. Pour quatre pintes de vin, prenez une livre de bon sucre fin, deux onces de bonne canelle concassée grossierement, une once de graine de paradis, autant de cardamomum & deux grains d'ambre-gris du plus exquis, broyez dans un mortier avec du sucre candi ; vous ferez de toutes ces drogues un sirop clair, que vous purifierez en le passant deux ou trois fois à l'étamine ; vous mélangerez ce sirop avec quatre pintes d'excellent vin, & vous aurez le meilleur hipocras que l'on puisse boire.

Pour faire de bon Hipocras blanc ou rouge.

II. Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou à dix sols la pinte, blanc ou rouge, bien fort & bien vineux ; s'il est rouge bien foncé en couleur ; sur ces deux pintes de vin vous mettrez une livre de sucre en pain, deux citrons à jus, sept ou huit zests d'oranges aigres avec leur jus. Si vous avez de l'orange de Portugal vous en mettrez le jus d'une avec dix ou douze zests de la même orange : vous mettrez encore sur ces deux pintes de vin un demi-gros de canelle concassée, quatre clous de gérofles rompus en deux, une feuille ou deux de macis, autrement dit fleurs de muscade, cinq ou six grains de poivre blanc concassez, la moitié d'un bâton de poivre long, & une petite poignée de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de renette ; ou si elle est petite une toute entiere, que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-septier de bon lait. Puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuillere ou un baton, & le passerez ensuite par une chausse bien nette jusqu'à ce qu'il devienne clair ; & lorsque vous aurez tout mis dans la chausse, vous le passerez peu-à-peu, afin qu'il se clarifie plûtôt : & lorsqu'il sera bien clair & bien transparent, vous le ferez couler sur une cruche ou autre vaisseau, que vous couvrirez d'une étamine, linge ou autre chose, que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure, ou vous ferez couler la chausse, puis vous prendrez sur la pointe d'un couteau de la poudre de musc & d'ambre préparé, que vous jetterez sur l'étamine où coule votre hipocras, & en passant il le parfumera : il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre ; car le bon hipocras doit avoir de tout, & rien qui le domine ; il se gardera ainsi un an & plus sans se gâter.

III. Prenez trois demi-septiers de bonne eau bouillie & froide avec un demi-septier de bon vin blanc, deux jus de citron, avec cinq ou six zests, un jus d'orange aigre sans y mettre les pepins une, demi-livre de sucre, la moitié d'un demi gros de canelle, deux ou trois clous de gérofle, une feuille de macis, une bonne pincée de coriandre concassée, quatre grains de poivre blanc concassez, un quartier de pomme de renette coupé par tranches, la moitié d'un demi-septier de lait & une demi orange de Portugal, avec quelques zests : mêlez le tout ensemble, remuez-le bien, passez le à la chausse comme ci-dessus, & parfumez-le de la même maniere à proportion ; cependant comme beaucoup de personnes n'aiment pas le parfum, vous pouvez n'en point mettre ; mais augmenter la canelle. Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez bien, sans toutefois les réduire en huile, & les mettez avec toutes les autres choses.

IV. On peut aussi faire de l'hipocras de vin d'Espagne, de vin muscat, de vin de Champagne, en mettant sur tous ces vins la même dose jusqu'à celui ci-dessus, il faut avoir soin sur tout de le bien clarifier.

H I S.

HISOPE, en Latin *Hysopus.*

Description. C'est une plante dont les tiges qui sont nouées & ramenses s'élevent à la hauteur d'environ un pied & demi. Ses feuilles sont longues, étroites, approchant de celles de la sarriete, mais un peu plus larges. Elles garnissent les tiges depuis le bas jusqu'au haut. Ses fleurs sont en gueule, ou formées en tuyaux découpez par le haut en deux lévres, elles viennent en forme d'épi & sont ordinairement d'une belle couleur bleuë. Ses semences sont renfermées dans une capsule. Sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse. Toute la plante a une odeur forte & aromatique.

Lieu. Cette plante se cultive dans les jardins.

Proprietez. L'hisope contient beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée, peu de flegme & de terre. Elle est incisive, digestive & vulneraire. Elle sert beaucoup pour les affections des poûmons, & pour provoquer les mois aux femmes, si on en fait des bouillons pour prendre le matin à jeun ; l'on dit que le sirop pris fréquemment, avec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider beaucoup de gravelle des reins. L'hisope mêlé avec des figues, de la ruë & du miel, bouillis ensemble avec de l'eau, & bûë, est bonne pour les courtes-halleines & les toux invéterées : pilée avec du sel, du cumin & du miel, appliquée sur les piqueures des serpens, elle les guérit : pilée avec du sel & de l'huile, elle fait mourir les poux. Les pilules faites d'hisope, de marrouchoum & de racines de pivoine, guérissent le mal-caduc à la longue.

H I V.

HIVER. C'est une des quatre saisons de l'année. Il commence vers le vingt-deux de Decembre, lorsque le Soleil entre au signe du Capricorne, & il finit vers le vingt de Mars.

Pour connoitre si l'Hiver sera long & quel tems il fera. Voici des connoissances qui ne sont point inutiles ; un Laboureur peut s'en servir pour se précautionner contre la trop grande rigueur de l'Hiver ; c'est pourquoi il pourra s'assurer comme sur un présage certain, que toutes les années où il y a abondance de glands, l'hiver est toûjours fort rude.

Un Berger sera soigneux de remarquer si ses brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore : & delà il conjecturera qu'il fera froid l'Hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du bétail est commise, observera si ces animaux paissent par troupeaux, ou si les cochons foüillent la terre ayant la tête tournée du côté de bise ; pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois ; car l'Hiver est ordinairement rude & de longue durée.

Observez quel sera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel sera l'Hi-

l'Hiver ; & tel sera le vingt-cinq dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoit aisément la constitution de l'Hiver par les remarques qu'on fait des derniers jours de la Lune, qui vont de Novembre en Decembre ; car tels ils se font sentir, tel l'Hiver se gouverne.

Et pour savoir quel sera l'Eté, les grands Observateurs des saisons disent, que les trois derniers jours de la Lune, qui vont d'Avril en Mai, sont des présages infaillibles de sa constitution.

H O.

HO *lo lo lo lo loooo.* C'est le terme dont use un valet de limier le matin quand il est au bois, pour exciter son chien a aller devant, & se rabattre des bêtes qui passeront ; il le peut exciter de la langue.

H O M.

HOMME. C'est un esprit & un corps unis ensemble, de telle maniere que l'esprit dépend du corps en plusieurs façons, & le corps dépend aussi de l'esprit en plusieurs occasions.

Parmi tous les animaux il n'y en a point qui ait plus de grandeur ou plus de noblesse que l'homme. Si les autres animaux ont en partage l'être, la vie, le mouvement & le sentiment, si l'on veut, l'homme seul a le bonheur de se connoitre soi-même, les choses créées & le Créateur, qui est le maître absolu de toutes choses La raison le distingue infiniment de toutes les bêtes ; l'intelligence le met au-dessus de toutes les créatures.

Ces deux qualitez l'approchent en quelque façon de Dieu.

L'homme remarquant donc en lui tous les traits de la Divinité, il en est d'autant plus obligé à reconnoitre celui qui l'a si avantageusement enrichi, qu'il doit lui conserver sa foi, & lui rendre sans cesse ses hommages & ses adorations.

Il est composé des quatre élemens contraires dans leurs qualitez, qui se déclarent incessamment la guerre. L'on ne doit pas s'étonner s'il est sujet à mille infirmitez, & même à la mort, d'autant que sa vie étant fondée sur la chaleur naturelle, & sur l'humide radical, qui lui sert de nourriture comme fait l'huile à la méche, cette humidité venant à manquer, il est de nécessité que la chaleur périsse, & cela est si vrai que l'humidité radicale ne peut pas toûjours durer, parce que la chaleur la consume à tout moment.

On ne nie pas qu'il ne s'en fasse une séparation par l'influence de la chaleur & de l'humeur qui vient du cœur par les arteres à tous les membres : mais l'humeur radicale qui est dissipée, est plus pure que celle qui prend sa place, d'autant que l'une est faite de la semence perfectionnée aux vaisseaux spermatiques, & l'autre vient du sang qui est beaucoup moins filtré ; de plus, c'est une maxime, selon les Philosophes, que tout agent naturel s'affoiblissant tous les jours, ne peut réparer ce qui est perdu, en même degré de perfection ; car ainsi que le vin, plus il est mêlé d'eau, plus il s'affoiblit, de même aussi la chaleur & l'humidité radicale s'affoiblissent à toute heure par l'oposition du nouvel aliment, qui a toûjours quelque chose de dissemblable ; & de plus ce qui s'écoule ne se remet jamais en pareille qualité, à cause que la dissipation est continuelle, que son rétablissement ne se fait que lentement, après beaucoup d'altération ; de cette maniere il faut de nécessité mourir.

Cependant l'on peut retarder la mort & prolonger la vie, garentir de maladie & conserver la santé, en pratiquant & observant exactement les régimes qui ont été ordonnez à chaque maladie, & en se précautionnant contre celles qui pourroient arriver au corps par les passions de l'ame, ou par l'altération de l'air, ou par le boire ou le manger.

H O P.

HOPITAL. C'est une maison où l'on renferme tous les pauvres mendians & où on les fait travailler.

Pour abolir la mendicité & établir des hôpitaux généraux & autres, le tems le plus favorable est le tems de la misere & de la famine. La plûpart des hôpitaux de la Chrétienté ont été établis dans ce tems-la, parce que plus la misere est grande, plus grand est ce desordre ; car les mendians pillent, volent, tuent, & communiquent toute sorte de maladies contagieuses par tout ou ils vont, & alors quand le mal est au comble, on tâche d'y remédier.

Quelque pauvre que soit une Ville ou une Paroisse champêtre, si la peste y vient on s'efforce d'assister les malades pauvres pour empêcher qu'ils ne communiquent leur mal, allant chercher l'aumône.

H O Q.

HOQUET. C'est un mouvement contre la nature, causé par la convulsion des muscles du ventricule ; il vient, ou de plénitude, ou d'inanition, quelquefois il est causé pour avoir trop ris. Ainsi il est intérieur, ou extérieur.

Intérieur par le propre vice de l'estomac ou de l'œsophage, ou d'un apostume aux méninges, ou par l'inflammation des reins, de la matrice, du foie ou des intestins.

Extérieur, par quelques blessures, ou par la qualité ou quantité des alimens, ou pour avoir bû à la glace, ou du vin par excez, ou pour s'être trop adonné aux femmes, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou usé sans modération des choses salées ou épicées.

Si le hoquet arrive après un long sommeil, ou dans une défaillance, ou dans un tremblement, ou après l'avortement, il présage une mort prochaine.

Après le vômissement, si les yeux deviennent rouges & que le hoquet prenne, ce sont deux signes très-mauvais, ainsi que dans le *Miserere*, ou dans une perte de sang considérable à l'inflammation du foie & du cerveau, il est mortel.

Si ensuite du hoquet il paroît une apostume du côté droit, ou sur le ventre, il n'augure rien de bon.

Après le hoquet si on vient à perdre le jugement, ou qu'il arrive convulsion, ce sont des signes aussi funestes que s'il arrivoit aux playes, aux blessures & aux coups.

Ceux qui d'ordinaire ont le hoquet, sitôt qu'ils éternuent, en sont délivrez.

Tout hoquet qui vient de pituite, se guérit par la soif, pourvû que la matiere ne soit pas corrompuë, ou qu'elle dérive d'une apostume.

Le hoquet qui est interrompu n'est pas si dangereux que celui qui continuë toûjours.

Celui qui sera causé d'inanition est presque sans ressources, à moins qu'il n'arrive par des fiévres continuës.

Remédes pour le hoquet.

A l'égard du hoquet qui proviendra de la qualité ou quantité des viandes & des vins qui engendrent des humeurs âcres, on observera la diéte, ou l'on provoquera le vômissement.

S'il vient de chaleur, on usera de limonade, de cidre ou de bonne tisanne.

S'il vient de froideur, on mâchera de l'anis, on boira du bon vin sucré, ou du rossolis, ou du vin d'Espagne, ou d'autres semblables liqueurs.

Les enfans y sont fort sujets à cause qu'ils mangent goulument, & plus qu'ils ne peuvent digérer, ce qui leur cause beaucoup de pourriture.

Il faudra leur appliquer un peu de thériaque sur le cœur, étendu sur du linge ou sur un petit morceau de drap, après cela leur donner de la poudre de rhubarbe, ou une once de sirop de chicorée composé, ou poudrer leur potage ou leur viande d'un peu de marjolaine, ou du thim, ou leur donner à mâcher de l'écorce d'orange confite ou de l'anis, ou de la coriandre, ou du fenouil sucré.

A d'autres on fera passer le hoquet en recevant la fumée d'anis par le nez ou en beuvant de la décoction.

Si le hoquet vient d'humeur âcre, ou par de violens remédes, l'on donnera à prendre de l'huile d'amandes douces ou de l'huile d'olives, ou du beurre frais, ou des bouillons avec de la poudre des yeux d'écrevisses, ou du corail préparé avec un peu de conserve de roses, ou huit grains de perles avec autant de corne de cerf préparée, dans une cuillerée de sirop de grenade.

La peur guerit aussi le hoquet, ou quelque forte ligature, soit aux doigts des mains, ou en quelqu'autre partie. On tient aussi que de faire glisser un anneau dans le doigt du milieu du bas en haut, ou du haut en bas, cela l'arrête sur l'heure, ou de sentir du castor ; c'est pourquoi ceux qui y sont sujets en pourront toûjours porter sur eux : quelques-uns appliquent des ventouses seches sur l'estomac, quand il est externe.

S'il dérive du foie, ou des autres endroits que l'on a nommé, on en trouvera les remédes dans leurs Articles.

H O R.

HORMINON SAUVAGE.

Description. C'est une plante qui produit des feuilles semblables à celles de la sauge. Sa tige est haute d'un pied & demi, rude, quarrée, un peu veluë & canellée. Sa fleur ressemble à celle de la sauge, tirant sur la couleur de pourpre : elle laisse en tombant plusieurs gousses tournées contre terre, qui enferment une graine ronde & noiratre, presque semblable a celle de calbitrichum.

Lieu. Cette plante vient dans les campagnes & dans les prez. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. L'horminon sauvage a plus de force que celui des jardins. La décoction de ses feuilles faite dans de l'eau, provoque les mois & l'arriere-faix des femmes, si on les fait asseoir dessus. Ses feuilles détrempée dans du vinaigre, & appliquées toutes seule, ou avec du miel, resolvent toutes sortes d'apostumes larges, & les froncles.

HORTOLAGE. C'est un terme assez barbare & assez grossier, pour signifier tout ce qu'il y a de plantes, légumes & herbes potageres dans un jardin potager ; il n'est plus gueres en usage que parmi quelques Provinciaux.

H O T.

HOTTE. C'est une maniere de manequin fait exprès pour l'attacher sur le dos avec des bretelles, & par ce moyen porter facilement quelques fardeaux, par exemple, terre, sable, pierre, linge, fruit, &c. le côté qui se place contre le dos est plat & plus élevé que tout le reste, qui est large & rond par en haut, & un peu pointu par en bas, & qu'on peut appeller le ventre ; la partie plus haute s'appelle collet.

H O U.

HOU *hou, hou, après l'ami.* Ce sont les termes dont le Valet de limier doit user, parlant à son limier, quand il laisse courre un loup ou un sanglier.

HOUE. C'est une maniere de bêche renversée comme un crochet à fumier, & emmanchée d'un manche d'environ deux pieds de long, dont les vignerons se servent pour labourer leurs vignes, craignant, disent-ils, de blesser les racines avec la bêche ordinaire. Quelques Jardiniers même se servent de cet instrument pour labourer leurs jardins. Il y a des houes fenduës en deux bras, qui sont un peu pointuës pour travailler dans les terres fortes & pierreuses ; un habile Laboureur, qui est accoutumé à se servir de cet outil, remuë beaucoup de terre en peu de tems ; mais aussi il n'entre pas si avant que celui qui se sert de la bêche ordinaire.

HOUBLON, en Latin *lupulus.* C'est une plante que l'on distingue en male & femelle. Le houblon femelle ne differe du houblon mâle, qu'en ce qu'il vient plus bas & qu'il ne porte point de fruit.

Description. Le houblon d'ordinaire s'entortille aux arbres & a ce qu'il rencontre. Ses feuilles sont découpées comme celles de vigne, en cinq endroits, & sont rudes comme celles de concombre. Ses sarmens sont longs, âpres, velus & un peu épineux. Ses fleurs sont d'une couleur blafarde, rangées en raisin, d'où sortent quantité de petites bour-

ses qui pendent, entassées les unes sur les autres ; elles sont de couleur jannâtre, & enferment une graine noire & amere.

Lieu. Les domestiques viennent dans les jardins : Les sauvages croissent le long des hayes & des arbrisseaux, & fleurissent en Août, & sont mûrs en Septembre.

Proprietez. Le houblon est sec & chaud ; mais les cimes que l'on mange cuites en salade sont plûtôt humides & froides que chaudes ; elles ne laissent pas de purger le sang, d'amollir le ventre, de desopiler le foie & la ratte, & sont fort bonnes au goût. Les fleurs de houblon entrent dans la composition de la biere, qui est plus ou moins forte selon la quantité qu'on y met.

HOUPER un mot long ou deux. Terme de chasse. C'est quand un Veneur appelle son compagnon, lorsqu'il trouve un cerf ou une autre bête courable, qui sort de sa quête & entre en celle de son compagnon.

HOUZURES ou crotures. Terme de chasse. C'est quand un sanglier vient de sortir du souille, qu'il entre dans le bois, où il met de la crotte sur les branches en s'y frottant, ce qui sert à en connoître la hauteur.

HUI.

HUILE. C'est une liqueur dont les particules sont accrochées les unes aux autres, & qui prennent aisément feu. On distingue plusieurs sortes d'huiles. Elles se forment toutes dans la terre extérieure. Celles qui sont vers sa surface en grande abondance produisent des fontaines qui sont très-rares, telles sont en France la fontaine de Gabian, dont l'huile est excellente pour l'encloueure des chevaux, & dans l'Archipel, celles qu'on appelle huiles de Petrole, parce qu'elles sortent des rochers & des lieux pierreux.

Il y a d'autres huiles qui s'élevent dans l'air où elles composent des exhalaisons, dont quelques-unes retombent ensuite sur les blés & les font périr.

La plûpart des plantes & les animaux contiennent des huiles ; on tire les huiles des plantes, comme celles de la lavande & du romarin, par le refrigeratoire, le serpentin & le bain vaporeux. On sépare par expression l'huile des noix & des amandes, en les pilant & en les mettant à la presse. On retire aussi de l'huile de plusieurs matieres, comme du papier & des briques.

Les Chimistes & les Médecins donnent encore le nom d'huiles à ces sucs épaissis qui découlent de plusieurs arbres, comme sont les baumes, les résines, les gommes. Elles contiennent encore quelqu'autre matiere ; car on en retire l'huile par le moyen de la cornuë, comme on le fait aussi des racines, des feuilles, &c.

Enfin il y a des huiles qui sont mélées avec des parties de terre & qui entrent dans la composition des métaux & des minéraux.

Celles-ci sont connuës plûtôt sous le nom de soufre, qui est encore une autre espece d'huile d'une consistance solide. Il est très-difficile pour ne point dire impossible de séparer les soufres des métaux & des minéraux.

On voit par ce que nous venons de dire, qu'on distingue en général trois especes d'huile. La premiere est liquide, elle retient le nom d'huile. La seconde est d'une consistance qui approche de la solide ; on l'appelle gomme ou résine. La troisiéme est solide, parce qu'elle est unie intimement aux parties minérales, ou plûtôt, parce que ce sont ces mêmes parties minérales qui ont les proprietez des huiles, & c'est ce qu'on nomme soufre des métaux & des minéraux.

On fait encore des huiles d'oliverte, de cannelin, de cheneve, qui est une petite graine semblable à celle du millet. Toutes ces huiles se font aussi en Bourgogne de la maniere ci-dessus.

Pour empêcher que l'huile ne fume.

Il faut faire distiller du jus d'oignons & le mettre au fonds de la lampe, & l'huile par-dessus.

Huile ou essence de canelle, &c.

Concassez quatre livres de bonne canelle, mettez-la tremper dans six pintes ou douze livres d'eau commune chaude ; laissez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant deux jours : renversez votre infusion dans un grand alambic de cuivre, auquel ayant adapté un recipient & lutté exactement les jointures avec de la vessie mouillée ; distillez par un assez grand feu, trois ou quatre livres de la liqueur, puis délutez l'alambic & versez dedans par inclination l'eau distillée, vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verserez dans une fiole, & vous la boucherez bien. Faites distiller, comme devant la liqueur, puis ayant jetté l'eau dans l'alambic, ramassez l'huile qui sera au fond du récipient, laquelle vous mélerez avec la premiere. Réïterez cette cohobation, jusqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile, ôtez alors le feu, & distillez l'eau qui sera dans le récipient, de la même maniere que nous rectifions l'eau de vie pour faire l'esprit de vin ; vous aurez une très-bonne eau spiritueuse de canelle.

Proprietez. L'huile de canelle est un excellent corroboratif : elle fortifie l'estomac & elle aide à la nature dans ses évacuations. On en donne pour faire accoucher les femmes & pour faire venir les menstruës : elle excite aussi la semence : on en mêle ordinairement une goutte dans un peu de sucre candi pour faire l'oleosaccharum qui se dissout facilement dans les eaux cordiales & hysteriques.

L'eau spiritueuse de canelle a les mêmes vertus ; mais il en faut deux ou trois dragmes à la dose.

De cette maniere on peut tirer presque toutes les huiles des vegetaux odorans, comme celles de bois de rose, de romarin, de lavende, de geniévre, de gérofle & d'anis, lesquelles surnagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles sont plus ou moins remplies de sels.

Quelques Auteurs ajoûtent dans l'infusion de canelle, huit onces de salpêtre, ou trois onces d'esprit de sel, pour servir de véhicule à l'eau, afin qu'elle pénétre mieux la canelle & qu'on en tire davantage d'huile ; mais il m'a paru que ces acides altérent un peu l'huile en fixant ses parties volatilles ; & que celle qui avoit été tirée de cette maniere, ne rendoit pas justement autant d'odeur que l'autre. *Voyez* DISTILLATION.

Les huiles dont on vient de parler, & celles qu'on peut extraire de la même maniere, sont, pour ainsi dire, simples ; on en a inventé d'autres, qu'on peut appeller composées & qui sont d'un grand usage dans la Chirurgie. Nous en décrirons quelques-unes.

Huile de vin préparée pour toutes sortes de playes.

Pour faire cette huile, prenez une livre d'huile d'olives, une chopine de vin, une bonne poignée de feuilles de plantain, une poignée de consolide & autant de milleperruis, une poignée de feuilles de roses ; le tout mis ensemble dans un poëlon, il le faut bien faire bouillir jusqu'à ce que ces herbes soient cuites, les passer ensuite dans un linge, & les bien presser pour en tirer le suc, que vous garderez dans une fiole.

Pour se servir de cette huile, prenez un peu d'eau & de vin, faites les tiédir sur le feu, lavez-en la plaie avec un linge & la laissez secher. Puis vous prendrez un peu de cette huile & vous en frotterez la plaie avec une plume. Vous prendrez une feuille de chou rouge que vous passerez sur le feu & que vous oindrez de cette huile : vous l'appliquerez sur la plaie, & par-dessus vous mettrez le même linge qui a servi à la nettoyer.

Huile de baume excellent.

Prenez de l'huile d'olives quatre livres, fleurs d'hiperic, une demi-livre. Mettez le tout dans une bouteille de verre que vous exposerez au soleil l'espace de trente jours pendant la canicule, ou l'espace de quinze jours sur les cendres chaudes. Ce tems passé, il faut mettre le tout dans un grand pot de terre neuf, y ajoûter une chopine de bon & gros vin noir, & la mettre sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille ; après il faut jetter dedans deux petits chiens en vie de l'âge de huit à quinze jours, & une livre de vers de terre lavez auparavant avec de gros vin. Il faut couvrir le pot jusqu'à ce que le vin soit consumé ; après vous le coulerez, & garderez ce baume dans une bouteille de verre pour vous en servir au besoin.

Proprietez. Il fortifie les parties nerveuses & les adoucit merveilleusement ; il est excellent contre les plaies des armes à feu, contre les douleurs de la goutte & de la sciatique, &c.

Huile de la Noblesse ou du Samaritain, souverainement bonne. Ayez une bonne quantité de feuilles de tabac verd, de feuilles de langue de chiens & de jusquiame, pilez-les & humectez-les avec un peu de vin pour en tirer plus facilement le jus ; pressez-les fortement sous la presse & sur un pot de jus mettez-y environ un demi pot de vin, & un pot d'huile d'olives. Faites bouillir le tout ensemble sur un petit feu jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que l'huile que vous conserverez précieusement dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Proprietez. Cette huile est bonne à tous les maux extérieurs ; on la fait chauffer quand on veut l'appliquer. Elle guérit les plaies nouvelles en vingt-quatre heures, modifie les vieilles admirablement, & les guérit en peu de tems. Elle est excellente aux dartres, éréspeles, aux fluxions qui viennent au visage : Elle guérit les maux de dents & les fluxions qui tombent sur les yeux, en mettant aux temples & derriere les oreilles des compresses trempées dans ladite huile. Elle guerit les surditez nouvelles, en faisant tomber dans l'oreille trois ou quatre gouttes chaudes en se couchant ; & mettant un peu de coton par-dessus. Elle guérit les angeleures, & fait mourir les cors des pieds. Elle fait tomber la gangrene en mettant huit cuillerées de cette huile avec une cuillerée d'huile d'aspic : Elle fortifie merveilleusement bien les nerfs & les foulures causées par des coups ou par des chutes : La teigne, le feu volage, les écrouelles, les herpes, les porreaux, les blessures chancreuses, les flegmons, les charbons pestilentiels, les crevasses des mains, les ulceres des jambes : étant mêlée avec le Mercure doux & le suc d'écrevisses, elle guérit les fistules lacrimales.

HUILE *excellente de Monsieur le Grand Duc pour fortifier la mémoire.* Prenez des fleurs de romarin que vous distillerez par l'alambic, après que vous les aurez laissé fermenter au soleil, en remettant tous les jours de nouvelles s'il se peut, les unes sur les autres dans les premiers jours ; après vous les distillerez par l'alambic au bain-marie. Vous prendrez ensuite une livre de cette eau & la mettrez encore dans un urinal bien lutté, vous prendrez des noix muscades, des gérofles, des graines de paradis, de la canelle, des cubebes, du macis, du gingembre, de chacun une once, quatre onces de canalle de musc, du poivre long une dragme, du saffran trois dragmes, galanga deux dragmes. Pulvérisez le tout subtilement, & mettez-le dans l'eau de romarin pendant trois jours en putrefaction, puis vous distillerez par les cendres, lui donnant feu jusqu'à ce que les feces soient brûlées. Prenez une livre de l'eau des feuilles de romarin, & mêlez-la avec l'eau qui est sortie de la distillation. Mettez le tout au feu dans un vaisseau de gros verre, & faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que la moitié ; vous y ajoûterez de l'huile d'olives la plus vieille une livre, de bein. une once, euforbe, castor de chacun quatre onces, moutarde six onces, huile de sesame, huile de vipere, dephricum, de citron, d'aspic, de civette de chacun quatre dragmes ; mettez toutes ces choses dans une cucurbite de verre bien luttée, & laissez-y quarante jours dans le fumier de cheval, puis vous le mettrez au soleil trois mois & cette huile sera faite.

Proprietez. Cette liqueur a une telle puissance & vertu qu'elle chasse tout ce qui peut occuper la mémoire, si l'on s'en frotte toute la tête & l'estomac quand on va se coucher : il faut s'en abstenir les trois mois d'Eté qui sont les plus chauds, & tout le reste de l'année on peut s'en servir sans danger. Ce remede est incomparable pour fortifier la mémoire. Il a été éprouvé.

Huile ou Onguent pour fortifier les nerfs, resoudre les tumeurs ou enflures froides, & ramollir les duretez des jointures.

Il faut prendre quatre ou cinq poignées de sauge, les bien piler, les mettre

mettre dans un poëlon, avec une livre de beurre frais, les faire bien bouillir ensemble durant un quart d'heure, & les passer ensuite par un gros linge pour en exprimer ce qu'on pourra, dont on oindra les parties malades & foibles: remarquez qu'il faut que cet onguent soit fondu quand on s'en servira, & qu'il est bon contre le rhumatisme.

HUISSIER ou SERGENT. C'est un bas Officier qui sert a executer les ordres de la Justice.

Les Huissiers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs & s'ils sont fideles à éxécuter ce qui suit. Car S. Paul dit dans la premiere Epitre à Timothée, chap. 4. vers. 9. La pieté est utile à tout, & c'est elle a qui les biens de la vie présente, & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est: promissionem habens vitæ, quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils savoient lire, & écrire avant que d'être reçûs à leurs charges; & s'ils avoient la probité, & la suffisance nécessaire pour s'en acquiter en gens de bien, & n'y faire point de faute par ignorance, par malice. Charles VIII. 1490. Art. 3. François I. 1535. Art 4. Arrêt des grands jours de Rion. 1546.

II. S'ils ont pris de plus grands salaires que ceux qui leur sont reglés: leur étant a cet effet ordonné d'écrire, & parapher de leur main tout ce qu'ils reçoivent des parties: soit pour épices, vacations, salaires, &c. a peine de concussion, & de privation d'office, s'ils y manquent. François I. 1539. Art. 43. Edit de Charles IX. 1573.

III. S'ils se sont fait paier de leurs voyages, & de leur séjour à la campagne par toutes les personnes pour lesquelles ils ont eu differentes executions à faire; les loix & les ordonnances leur deffendent de prendre plusieurs salaires d'un même voyage, quoi qu'ils fussent chargez de plusieurs exécutions. Philippe IV. 1302, 27.

IV. S'ils ont fait des faussetez: la loi veut qu'il soient punis de mort, & ils sont obligez de réparer les dommages & de désinteresser ceux qui en souffrent. Barthole sur la loi: *Si mulier, si servus, rerum amot*; & sur la loi: *Nullam, cod. de testib. sollicitus.*

V. S'ils ont laissez aux parties assignées après avoir exécuté leurs commissions, copies des piéces avec l'exploit, contenant le jour, le tems devant ou après midi, leurs noms, domiciles, & ceux de leurs records, tant dans la copie, que dans l'original dudit exploit: y étant obligez sur peine d'amende & suspension de leurs offices. François I. 1539. Art. 12. Etats de Blois, Art. 173.

VI. S'ils ont donné aux parties des exploits d'assignation qu'ils n'avoient point faits par crainte ou interêt: ils sont obligez à la restitution des dommages qui ont suivi. *S. Thomas.*

VII. S'ils ont fait des Exploits, ou autres Actes deffendus les jours des Fêtes & Dimanches aux cas prohibez, sans permission. *Exod. 20. 1 in. 1. Decret. lib. 4. Art. 9. Pius*, V. *Cap. 2.*

VIII. Si les Huissiers ou Sergens subalternes ont fait des exploits hors de leurs limites, ou sans permission, leur étant deffendu sur peine de punition. S. Ludo II. 1254. Philippe IV. 1502. Art. 18.

IX. S'ils se sont servis des commissions qu'on leur avoit données pour maltraiter quelqu'un en ses biens, en sa personne ou en son honneur, ou faire des affaires injustes. S. Thomas 2. 2. q. 62. Art. 2 *in. corp.* & Art. 5. *ad.* 2.

X. S'ils ont recherché des commissions dans la seule vûë de se vanger, ou pour d'autres mauvaises fins. S. Thomas, *suprà.*

XI. S'ils ont fait fidélement leurs procès verbaux de la résistance qui leur a été faite, & s'ils n'ont rien suposé contre la vérité. Edit d'Amboise, pour la justice, 1566. Art. 2. 3. 4.

XII. S'ils se sont comporte avec modestie en toutes leurs exécutions selon l'état & qualité de ceux contre qui ils agissent, ainsi qu'il leur est ordonné, sur peine de faire réparation, & de punition corporelle. Edit d'Amboise, Art. 6.

XIII. Si en cas de solidité ils ont épargné quelqu'un des coobligez, par argent ou autre interêt. S. Thomas. Art. 2. *in corp.* & Art. 5. *ad.* 2.

XIV. S'ils ont mis en exécution les actes juridiques, dont ils étoient chargez dans le tems prescrit: & s'ils n'ont point différé de le faire par interêt, faveur, &c. ils doivent réparer les torts que les parties en ont souffert. S. Thomas, q. 62. Art. 4. *in corp.*

XV. S'ils n'ont pas donné le tems convenable aux encheres des meubles, & s'ils n'ont point fait lesdites encheres avec précipitation par faveur, ou interet. S. Thomas, *supra.*

XVI. S'ils n'ont rien soustrait dans les inventaires, ou ventes qu'ils ont fait, ou pour eux, ou pour d'autres: ils sont obligez solidairement a la restitution. S. Thomas, 2. 2. q. 62. Art. 1. *in corp.*

XVII. Si sans aucun empêchement légitime, ils ont retenu dans leur mains les deniers qu'ils avoient reçûs pour leurs parties, & s'ils ont fait naitre des incidens, & suscité des parties simulées pour le faire faire arrêt de ces deniers entre leurs mains, afin de ne les pas vuider sitôt: outre le péché, il y a obligation à la réparation de tous les dommages qui suivent ces retardemens: S. Thomas *suprà* Art. 4. *in corp. cit.*

HYP.

HYPERICON, en Latin *Hipericum.*

Description. C'est une plante rougeatre, chargée de branches, & haute d'un pied. Ses feuilles sont semblables a celles de la rhuë, toutes percées de petits trous. Ses fleurs sont jaunes comme celles du Leucoïon, lesquelles étant pressées entre les doigts, rendent une liqueur comme du sang. Ses gousses sont un peu veluës, longues & rondes de la grandeur d'un grain d'orge; au dedans desquelles est la graine, qui est noire.

Lieu. Cette plante n'ait dans les lieux cultivez & sauvages. Elle fleurit au mois de Juillet & d'Août.

Propriétez. L'Hipericon est résolutif & aperitif. La graine bûë dans du vin est bonne contre la pierre & les venins, à ceux qui crachent le sang, comme aussi à la sciatique. L'eau distillée de toute la plante est bonne contre l'épilepsie & la paralysie.

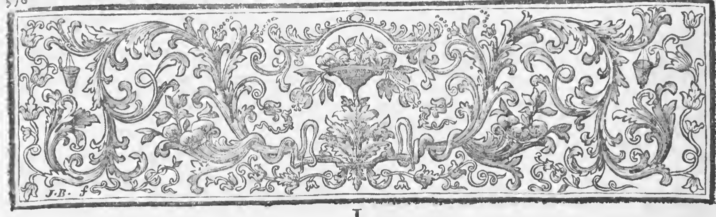
L'herbe pilée étant mise sur les morsures venimeuses, les guérit: Enfin il y a peu de plantes qui aient ses vertus.

HIPOCONDRIAQUE. Voyez MELANCOLIE.

HYS.

HYSOPE. Voyez. HISOPE.





J.

JACÉE, en Latin *Jacea*.

Description. C'est une plante qui pousse des tiges lanugineuses, canelées & difficiles à rompre. Elle a deux sortes de feuilles, les unes sont vertes-noirâtres, couvertes d'une laine blanche & un peu déchiquetées : les autres qui sont attachées aux tiges sont plus étroites & un peu dures. Ses fleurs croissent par bouquets attachées sur des têtes écailleuses. Ses semences sont brunes, & armées d'aigrettes.

Lieu. Cette plante vient dans les prez, & les autres lieux herbeux & incultes.

Proprietez. La jacée est vulnétaire & astringente, on l'emploie en gargarisme pour les ulceres de la bouche & de la gorge.

JACINTE ou HYACINTE, en Latin *Hyacintus*. C'est une plante dont les curieux fleuristes distinguent plusieurs sortes. La *Jacinte de plusieurs couleurs*, qui donne beaucoup de fleurs le long de la tige : La *Jacinte Orientale*, dont la tige a une double tête : La *Jacinte d'Hiver* ou *Printaniere*, qui est bleuë & odoriférante : La *Jacinte de Constantinople*, qui est aussi bleuë, & odoriférante : La *Jacinte violette* qui se fait distinguer des autres par plusieurs petites marques : La *Jacinte cendrée*, qui est un peu pâle : La JACINTE ROUGATRE : La *Jacinte polianthe blanche*, & la *Jacinte poliante violette*. Les différences de toutes les sortes de Jacintes ne sont point assez considérables pour demander des descriptions particulieres ; nous les comprendrons toutes dans une seul ; & nous en parlerons plus en détail dans leur culture. Nous avertirons cependant que la tubereuse qui est la Jacinte des Indes, sera decrite dans son ordre, ou l'on pourra consulter ce que nous en dirons si on n'est point content de ce qu'on trouvera ici.

Description de la Jacinte. C'est une plante dont la tige est ronde & lisse, & qui s'éleve a la hauteur d'environ un demi-pied. Ses feuilles sont vertes, luisantes, étroites & ordinairement égales en longueur à leurs tiges. Ses fleurs sont en tuyaux oblongs, évasées par le haut & découpées en six parties ; leur couleur est variée, & leur odeur est agréable. Ses semences sont noires, rondes, & renfermées dans un fruit triangulaire, divisé en trois loges, qui succede à la fleur.

Lieu. Cette plante croit dans les champs, le long des chemins, & on la cultive dans les jardins, & sur tout en Angleterre, ou elle est fort commune.

Proprietez. La racine de la jacinte est détersive, & astringente : Sa semence est aperitive, on la met en poudre. La dose est depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme. *Culture des Jacintes.*

OBSERVATIONS. I. Les jacintes pour leur diversité sont comme autant de Prothées dans les jardins, qui font agréablement la guerre avec les narcisses ; car il s'en trouve de tant de sortes, & de si differentes couleurs, que c'est une merveille.

II. Les fleurs des jacintes ressemblent à de petits godets qui sortent de leur tige, attachez separément chacun sur une petite queuë ; elles forment par en bas un pettit bouton audessus duquel s'élevent comme de petits canaux plus étroits qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits l'ys. Elles fleurissent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus druës, les autres plus claires.

III. Il y en a qui ne produisent que peu de fleurs, & d'autres qui fleurissent en abondance, que l'on appelle pour ce sujet polianres, c'est-à-dire bien fleuries. Les uns ont des godets, & les autres en ont de plus grands, & on les appelle Orientaux.

IV. Il en a qui ont des feuilles, & d'autres qui n'en ont point. Il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hatifs, de communs & de tardifs.

V. La couleur des jacintes est si differenre, que l'on en voit de blancs qui ont le godet incarnat : de rouges, de lavez, de bleus, de cendrez, de couleur de romarin, de verts & de plusieurs autres couleurs. De sorte qu'il ne faut pas s'étonner si étant si differens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture, c'est pourquoi nous les diviserons en trois ordres pour une plus grande facilité ; mais comme nous avons suffisamment parlé de leurs couleurs, nous n'en dirons pas davantage, & cette distinction que nous en ferons, ne sera que pour parler de leur culture.

VI. Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture générale. Dans le second, ceux qui en veulent une particuliere. Dans le troisiéme & dernier, nous ne parlerons que des jacintes qui ont été apportez des Indes.

Premier ordre des Jacintes. Les jacintes que nous metrons dans le premier rang sont le blanc commun, le blanc dont le godet est incarnat, le bleu clair, que l'on apelle jacinte de Parfumeur, le bleu tirant sur le romarin, le bleu couvert qui est de la couleur d'une turquoise, & très-odoriférant, on l'appelle jacinte de Bizance ou de Constantinople, le cendré, le violet cramoisi hâtif, dit lapis azury, le violet à feuilles filées nommé le riche cramoisi, le violet marbré, le bleu mourant double qui a quantité de petites feuilles.

Leur cluture. Tous les jacintes ci dessus nommez veulent être exposez au Soleil, ils demandent la terre comme celle des potagers, il leur faut donner la profondeur d'un bon demi pied, & autant de distance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une très-nombreuse multiplication.

Second ordre des jacintes. Ceux que nous mettons dans le second rang sont le blanc hâtif, le blanc tardif oriental, le violet feuilleux, l'incarnat lavé tardif, le bleu poliante, le verd double, resineux ou grenu, le cyprez, le blanc de Flandre, le turquois, l'incarnat tardif, & le tanné d'Espagne.

Leur culture. Le jacinte blanc hâtif se plait assez au soleil dans une terre comme celle des potagers. Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, dans une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi pied, & autant de distance. Celui-ci se leve tous les ans dès que les feuilles en sont seches, parce qu'il a l'oignon fort tendre. Desorte que si on le laisse en terre, ou le soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le violet feuilleux, & l'incarnat lavé tardif demandent la même culture que le précédent.

Le bleu poliante veut du Soleil, une terre neuve & maigre, un demi-pied de profondeur, & autant de distance ; il faut en recouvrir les oignons, avec deux doigts de bonne terre grasse, & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous, empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé ; il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le verd double se plait plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré, il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de distance ; il se leve comme le précédent.

Le résineux, ou grenu qui étend ses fleurs en forme de grape, demande du Soleil, la terre, la profondeur, la distance, & veut être levé comme les autres ci-dessus.

Le cyprez qui est un jacinte semblable à l'arbre de ce nom, est encore appellé jacinte de Sienne, parce que c'est dans le jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été élevé dans le commencement. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, il veut une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé parmi d'autres fleurs ; mais être levé comme ceux ci-dessus.

Le blanc de Flandre, le Turquois & l'incarnat ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance ; & comme leurs oignons n'ont point de robe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors terre, c'est pourquoi il ne les faut pas tirer, mais seulement en ôter les cayeux.

Troisiéme ordre des Jacintes. La jacinte qui est renfermée sous ce troisiéme ordre est celle qui a été apportée des Indes en Europe ou elle est à présent commune. On la nomme la Jacinte du Perou & le poliante étoilé. Elle produit a l'extrémité de sa cime comme un gros épi composé de plusieurs boutons qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu, il est bien vrai qu'elles ne fleurissent pas toutes à la fois ; mais elles commencent par le bas ; & quand les uns fleurissent, les autres se passent, c'est ce que nous appellons jacintes des Poëtes.

Sa culture. Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance : & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

Les jacintes se multiplient de graine qu'on seme en Septembre & en Octobre : au bout de deux ans on transplante les jeunes oignons. Il vaut mieux cependant se servir d'oignons pour les faire multiplier.

Jacinte artificielle. Pour faire la Jacinte artificiellement, mettez du plomb dans un pot de terre dur, & le posez dans un fourneau de verrier, & laissez-l'y séjourner par l'espace d'un mois & demi ; & en cette maniere vous aurez une matiere qui imitera le verre, & la couleur de la jacinte naturelle, dont vous serez très-aise, & ne se pourra connoître pour artificielle, & celle-ci sera tenuë pour la premiére de toutes les autres.

JACOBINE. *Soupe à la Jacobine.* Terme de Cuisine. C'est un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & désossez, hâchée bien menu avec du bouillon d'amandes qu'on verse sur du pain bien mitonné & sur un lit de fromage, & de ce hachis & des œufs.

J A L.

JALAP. C'est une racine qu'on apporte des Indes Occidentales & des Isles de Madere, où elle croit naturellement. On doit choisir celle qui est d'une couleur grise & d'un goût un peu âcre, qui est parsemée

seinée de veines résineuses, & difficile à rompre avec les mains, mais aisée à casser avec le pilon.

La plante que porte cette racine est une espece de belle de nuit, dont les fleurs s'ouvrent la nuit, & se tiennent ouvertes quand il pleut pendant le jour, ou que le Ciel est couvert, mais au moindre raïon du Soleil elles se referment.

Propriétez du Jalap. Cette racine est bonne pour purger les humeurs, & sur tout les sérositez. On l'emploie dans l'hidropisie & dans les obstructions. Elle est encore propre pour la goute & les rhumatismes.

JALON & JALONNER. Ce sont des termes fort particuliers pour les allignemens qu'on veut prendre.

Les jalons sont des bâtons bien droits, d'une hauteur raisonnable, armez en tête de linge ou de papier blanc, ou simplement blanchis de peinture pour être vûs plus distinctement. On les plante de distance en distance sur des lignes qu'on veut avoir bien droites, soit pour planter des arbres, soit pour faire des allées & des tranchées. Aussi on dit: il faut jalonner; c'est-à-dire, planter des jalons, &c.

Les Jardiniers se servent aussi des piquets, aussi bien que de jalons. Mais ils different les uns des autres, en ce que les jalons sont de cinq ou six pieds de haut, & que les piquets n'ont que deux pieds au plus de longueur.

JALONNER, alligner, mirer, bornoier, sont des termes qui signifient tous la même chose. Pour jalonner on se recule de quelques pas, puis en fermant un œil on applique l'autre vers le jalon, de maniere que ce jalon couvre tous les autres jalons qu'on fait planter dans la même ligne par ce moien.

JAM.

JAMBE. C'est l'extrémité inférieure de l'animal, & principalement de l'homme, sur quoi il se soûtient, & qui lui sert à marcher. Les Anatomistes l'appellent encore grand pied, & ils la divisent en cuisse, en jambe & en pied. La partie qui est entre la cuisse & le pied, retient proprement le nom de jambe, & c'est le nom qu'on lui donne communément.

Reméde pour la foiblesse des jambes.

Elles peuvent être guéries, en usant d'eau où a trempé le colchotar, autrement poudre impériale. J'ai donné la maniere de la faire dans l'Article du mot COLCHOTAR.

Autre. Prenez trois livres d'eau rose, cinq onces d'écorces d'oranges & de citrons sechez à l'ombre, de noix muscades, de gérofle, de canelle, quatre onces de chacun. Mettez le tout en infusion dans l'eau rose l'espace de quinze jours; prenez ensuite des graines de chardons bénits, de lavande, de chacun quatre onces: une livre de roses rouges cueillies de deux jours, deux pincées des sommitez de romarin, une pincée de feuilles de laurier, deux pincées d'hisope, deux poignées de marjolaine, autant de melisse, & autant de roses d'églantier: vous mettrez toutes ces choses ensemble avec l'eau rose lit sur lit dans un alembic de verre, que vous distillerez au bain-marie fort doucement; gardez l'eau qui en sortira pour vous en servir au besoin.

Vertus. Les vertus de cette eau sont d'entretenir la personne en bon état jusqu'à l'extréme vieillesse, la fait paroître fraiche. Elle fortifie toutes les parties du corps, en chasse les humeurs, guérit les catharres. Elle est singuliere aux cancers. Elle empêche que le poison ne saisisse le cœur en tems de peste. Elle fait venir les fleurs aux femmes. Elle est bonne aux maux de cœur. Elle guérit les maux d'estomac, des yeux & des dents. On en prend les matins & les soirs environ deux cuillerées, & on s'en frotte les lieux incommodez.

Pour les démangeaisons des jambes & autres parties du corps.

Il faut prendre de la gomme de prunier, la faire dissoudre dans du vinaigre, & s'en frotter la partie qui démange. Il y en a qui appliquent sur ces parties de fois à autre des feuilles de vigne, & même des graines de raisin écrasez, qui font heureusement couler de ces ulceres l'humeur peccante.

Pour les ulceres des jambes.

Prenez le poids d'un écu de plomb neuf, une once de vif argent, une once de souffre en poudre. Faites fondre le plomb dans une cuillere de fer; si-tôt qu'il sera fondu, jettez dessus le vif argent & le souffre; remuez le tout avec une espatule, & tenez toûjours la cuillere sur le feu, jusqu'à ce que le souffre soit consommé; ce qui se connoîtra lorsqu'il ne paroîtra plus de feu bleu dans la cuillere. Enfin vous incorporerez ce mélange avec une demi once de diapalme dissous dans de l'huile rosat. Vous en ferez une emplâtre pour vous en servir au besoin, après avoir bien lavé la plaie d'eau de chaux avec une éponge.

II. Prenez deux livres d'huile d'olives, une demi livre de cire neuve, demi once de cinabre & deux onces de minium. Faites d'abord fondre sur le feu l'huile d'olives & la cire neuve; quand ces matieres seront fonduës, & que vous les aurez retirez de dessus le feu, jettez dedans le cinabre & le minium. Remuez-les toutes avec une espatule de bois jusqu'à ce qu'elles soient froides. Conservez ce mélange dans un pot pour en user au besoin. Vous en ferez des emplâtres, vous les appliquerez sur les ulceres, & vous les renouvellerez deux fois le jour.

III. Exprimez le suc d'épinard sauvage & de l'attriplex sylvestris, lavez-en les ulceres & appliquez le marc par dessus.

Pour les enflures des jambes.

Prenez des feuilles de choux rouges, ôtez en les côtes. Faites chauffer ces feuilles, & appliquez-les chaudement sur les enflures. Ce même reméde peut encore servir pour les enflures des bras.

Onguent pour les plaies des jambes.

Prenez une demi livre de cire jaune neuve, une livre de térébenthine, une demi livre d'huile d'olives, & un quart de graisse. Faites fondre toutes ces matieres ensemble, en les agitant toûjours & prenant garde qu'elles ne bouillent. Quand vous verrez que l'onguent sera fait, retirez-le de dessus le feu & remuez-le jusqu'à ce qu'il soit froid, puis vous le conserverez dans un pot.

Pour les jambes cassées.

Il faut prendre une certaine quantité de ces vers de terre qui sont longs, les bien laver pour en ôter la terre ou le limon, & les jetter dans un pot de terre plein d'eau, où vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient réduits en onguent. Vous en ferez une emplatre sur un linge double, dont vous envelopperez la plaie: vous lierez le tout avec de petits morceaux de bois, après que les os auront été réjoints adroitement.

JAMBE de bête. Terme de Venerie. C'est la partie qui est depuis le talon jusqu'aux os pour bêtes fauves, & aux gardes pour bêtes noires, qui en font aussi la largeur.

JAMBON. C'est la cuisse ou l'épaule de cochon ou de sanglier qu'on leve pour la saler, la fumer & la manger comme un mets excellent.

Maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut les saler avec du salpêtre pur, les presser dans un pressoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'esprit de vin, où l'on aura mis des grains de genievre pilez ou macerez, & les faire secher à la fumée du bois de genievre.

Autre maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut au même instant que les jambons sont levez de dessus les porcs, les mettre contre terre, & les bien charger d'un aix & des pierres par dessus, les y laisser pendant vingt-quatre heures. Il faut après les faire saler sur le porc, ou ailleurs, & étant bien salez les envelopper de foin, les mettre dans une benne, & faire un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après les lever. Après quoi il faut faire bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hisope, de la marjolaine, du thim & du laurier; jetter le tout tiede sur ces jambons, dans un vaisseau ou benne bien bouchée, & les laisser deux jours. Après quoi il faut les mettre à la cheminée, ou en une branche proche de la cheminée, & les parfumer pendant cinq ou six jours par deux diverses fois avec du genievre.

II. Salez vos jambons, & les gardez cinq jours en leur sel; puis tirez-les & mettez-les dans la scieure ou limeure de fer l'espace de dix jours; puis lavez-les dans du vin rouge, & enfermez-les en quelque lieu petit. Faites-y deux fois le jour du feu de genievre pendant dix jours ou plus, & vos jambons seront excellens.

Maniere d'apprêter les Jambons, & de les faire cuire.

Je suppose qu'un jambon ait été salé comme il faut, & bien parfumé. Cela étant, avant que le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & après l'avoir ainsi changé plusieurs fois, on le lave & on l'essuie. Puis on le met dans un chauderon le plus pressé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon, & que par ce moïen la trop grande abondance d'eau ne diminuë rien de sa bonté.

On observe avec cela de mettre au fond du chauderon une poignée de foin délié, avec des fines herbes, deux gros oignons, & de l'écorce de citron; & à mesure que son bouillon se tarit, on a soin d'avoir de l'eau chaude pour en substituer toûjours de nouvelle, & continuer ce soin jusqu'à ce qu'il acquis une cuisson parfaite. Lorsqu'il est bien cuit, on le tire pour le laisser refroidir dans son bouillon jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chauderon avec la main. Puis on le met sur un plat, on lui laisse égoûter son bouillon, après quoi on leve la coüene de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broïée, y piquer quelques clous de gerofle, & le garnir de persil hâché, avec un peu de thim & des feuilles de laurier, puis on le recouvre de la coüene pour lui donner le loisir de se refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin; mais on tient que cela lui fait faire la corne: au reste on laisse cela à la volonté de ceux qui en font cuire. *Voïez* COCHON & PORC.

Essence de Jambon.

Il faut couper par petites tranches du jambon crud, les bien battre, & les passer à la casserole. Puis vous les mettrez sur un réchaud plein de feu pour leur faire prendre couleur, en jettant dessus un peu de farine & en les agitant en même tems. Quand les tranches de jambons auront pris couleur, il faut y mettre du jus de veau, un bouquet de ciboules, des herbes fines, de la rocambole, quelques clous de gerofle, des truffes, une poignée de champignons hâchez, un peu de vinaigre & un peu de croutes de pain. Lorsque le tout sera cuit, vous le passerez à l'étamine pour en exprimer le jus, que vous conserverez dans un pot qui soit propre. On se sert de ce jus, ou essence, dans tous les ragoûts où il entre du jambon.

Jambon en ragoût en Hipocras.

Prenez des tranches de Jambon crud, que vous passerez à la casserole. Puis vous y ferez une sauce avec un vin vermeil, du sel, du poivre & du jus d'orange, que vous mettrez lorsque vous servirez. On peut y ajoûter un jus de citron au lieu d'hipocras.

Jambon de Poisson.

Aïez des laites de carpes, & de la chair de tanches, d'anguilles & de

de saumon. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble, en les hâchant fort menu avec du sel, du poivre, du persil, & de bon beurre. Quand le tout sera bien hâché, donnez-lui une forme de jambon. Ayez encore des peaux de carpes, enveloppez le tout dans un linge blanc, & cousez-le bien serré. Ensuite vous les ferez cuire avec moitié eau, moitié vin, que vous aurez assaisonné de sel, de poivre, de clous de girofle, de laurier, & de fines herbes. Quand vous croirez que ce jambon est cuit, vous le laisserez refroidir dans son bouillon. On le sert entier ou coupé par tranches.

JAN.

JAN, Jonc-marin, ou sain-foin d'Espagne. La graine est fort menuë, noire, qui produit, étant semée parmi le seigle ou autre grain dans le mois de Mars, une petite plante ou épine pour la nourriture des chevaux, vaches, &c. au lieu du foin, étant pilée dans une auge, comme celle dont on se sert pour donner à manger aux cochons. On fauche ce jonc-marin, ou sain-foin d'Hiver, cinq ou six fois l'année, après qu'on a moissonné le seigle ou autre grain parmi lesquels on l'aura semé; cette graine poussera plus haut que la plume d'une oye la premiere année. On la laisse pendant quatre années sans la couper pour lui donner lieu de se fortifier dans le pied: pendant ce tems elle devient grosse comme le pouce d'un homme; la quatriéme année on la coupe, mais on se sert pour la couper de gands de cuir de souliers, parce qu'elle est toute pleine d'épines.

Le jan sert de foin étant pilé, prenant la partie de la plante qui sera la moins grosse & la plus tendre; c'est-à-dire, celle qui aura poussé en dernier lieu; le reste de la plante sera, ou pour chauffer le four, ou pour servir à la cuisine: on coupe cette plante comme le bois à un pouce de terre. Quand le pied est gros comme le doigt, on peut le battre dans une auge de bois, comme celle qui sert à donner à boire aux pourceaux ou à d'autres animaux; l'écorce de celui qu'on peut battre, sert pour la nourriture des animaux: on commence à le battre dans le mois de Novembre; & pour cet effet on se sert d'un instrument de bois, qui est comme une espece de marteau, aiant un manche de la longueur du bras ou plus si l'on veut; les deux extrémitez du manche sont de la grosseur d'un essieu de charrette; à l'extremité des deux côtez il y a un cercle de fer de l'épaisseur de deux écus blancs avec le maillet ainsi ferré: on bat le foin, on le brise, & on le met en état d'être mangé par les animaux; on en fait la coupe de deux en deux ans, comme la coupe du bois: si on veut le planter, on le peut faire, & en ce cas on le plante tout jeune de demi pied, il vient naturellement sans semer dans les terres les plus steriles & les plus maigres; mais si on le seme & qu'on prépare la terre, il vient bien plus grand, & s'éleve à la hauteur même des bois taillis; cependant l'Hiver on le donne à toutes sortes d'animaux, ce qui les engraisse & leur fait avoir beaucoup de lait: un pré de cette sorte durera dix ans; une bicherée ou un arpent semé de cette graine en vaudra deux de pré.

Pour avoir de la graine il n'y a qu'à la faire ramasser par des enfans, ou autres dans les landes, quand elle est mûre, qui est vers la saint Jean, & le mieux seroit d'en avoir de la basse Bretagne, de l'Evéché de Laon, où ce sain-foin d'Hiver est en grand usage: la bonté de la graine contribuë beaucoup à la beauté de la plante, il n'en faut que trois pots ou pintes mesure de Paris pour semer un arpent ou trois bicherées.

Pour la semer également il faudra la semer comme celle de raves & de navettes; si c'est dans le Printems qu'on la seme parmi les mais, orges, avoines, il ne sera pas absolument nécessaire de la faire germer, si le tems est disposé à la pluie. Si c'est dans un tems sec, il sera bon pour que la graine germe promptement, qu'elle soit semée également, & que le Soleil ne la rôtisse: vous prendrez autant de mesures de sable qu'il faudra de mesures de blé pour semer la terre où vous avez dessein de semer votre graine de foin; mettez une couche de sable dans un tonneau, par dessus une couche bien claire de votre graine, & ainsi de couche en couche que toute votre graine soit mêlée; pour la faire germer promptement jettez un seau ou deux d'eau sur votre sable dans le tonneau, ou un cuvier qui sera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau s'égoûte; ainsi le tout prêt, quand vous verrez le tems à la pluie, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable comme vous feriez du blé; après avoir semé vous herserez la terre avec une petite herse légere & renversée, & des épines à la queuë pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de la laituë.

JANVIER. C'est le premier mois de l'année, suivant la supputation qui est en usage dans la plus grande partie de l'Europe. Le Soleil commence à entrer dans le Signe du Verseau vers le vingt de ce mois.

Des profits que les gens de la campagne peuvent faire au mois de Janvier.

Dans le mois de Janvier il se débite des poules d'inde, des chapons, généralement de toute sorte de volaille dont on voudra décharger la basse-cour, & qu'on jugera en état d'être venduë. Tout ce qu'il y aura d'œufs, de fromages & de beurre en cette saison, seront portez au marché, & se vendront cherement. Les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris soin de garder depuis le mois d'Octobre jusqu'à ce tems-là, seront aussi vendus; l'argent qu'on en tire mis en d'autres dentées pour la provision de la maison, rapportant plus de profit pour lors que ces œufs mêmes.

S'il y croit des veaux au mois de Janvier, on ne se fera point un scrupule de les vendre, à cause qu'ils sont rares, & que ce n'est pas la vraie saison de les garder pour nourrir.

Heureux qui dans ce tems-là a des vaches ou bien des bœufs gras à vendre, les bouchers savent bien les venir trouver, sans qu'il soit besoin de les mener en foire pour les vendre.

C'est dans cette saison aussi qu'il fait bon vendre les fruits qui se mangent dans ce mois; telles sont les poires lansac, la virgouleuse, le bon-chrêtien d'Hiver, le beurré d'Hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'Hiver, le certeau, le sucrin, le petit muscat d'Hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne amet; car je suppose qu'un pere de famille ne sera pas sans avoir un Jardin rempli de toutes sortes de bons fruits. L'œconomie demande de lui l'embellissement d'un pareil Jardin à sa maison, & aiant appris comment il faut les conserver, il ne se défera point de ces fruits que par ordre, & dans le tems que chaque espece sera bonne à manger, afin d'en tirer un bon argent. Tels fruits dans ce mois apportant plus d'avantage à son maître étant vendus que s'ils étoient mangez chez lui, si excepté ce qu'il en gardera pour sa provision particuliere pour être servi à sa table, soit qu'il soit seul, soit qu'il lui survienne compagnie.

Il y a aussi quelques pommes qui se mangent dans cette saison, comme le rambour, la grosse rainette grise, les calvilles, & autres pommes qu'on pourra envoier au marché.

On ne sauroit dire combien tout cela bien menagé pendant toute l'année rapporte d'argent en son tems.

L'occupation du Laboureur dans le mois de Janvier.

L'emploi du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des domestiques destinez au labourage, & qui demeurent à la campagne, est de faire à loisir pendant ce tems que le froid ou la pluie les contraint de rester à la maison, les choses ausquelles ils seroient indispensablement obligez de s'occuper pendant la belle saison, où pour lors leur emploi les appelle à des ouvrages de plus grande consequence.

Et les ouvrages que l'on fait pour lors sont de préparer les échalas pour garnir les vignes, de racommoder les charettes, les tombereaux, & de prendre garde s'il ne lui manque rien des instrumens nécessaires au labourage, & s'ils sont en état pour s'en servir.

C'est dans ce tems qu'on doit faire provision d'outils convenables au ménage des champs, qu'il faut tondre les hayes, ôter le bois inutile des grands arbres fruitiers, & qu'il est tems d'achever de battre le blé dans la grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler dehors de la maison.

Pendant ce tems-là aussi, on apprête les osiers destinez pour attacher la vigne.

La mere de famille a soin que ses servantes teillent son chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommoditez de la saison ne permettent pas qu'elles sortent de la maison pour aller fagotter des épines qui servent à chauffer le four.

Enfin, comme il n'est point de momens qu'il ne faille ménager, un pere de famille fera tout ce qu'il pourra pour n'en point laisser échaper d'inutiles, l'Hiver ne donne que trop de loisir aux laboureurs; & quand ce tems vient, c'est souvent pour lors que tous les valets ont le tems de voir leur charruë de repos, & qu'il n'est pas besoin de le leur dire.

Et si on ne les poussoit au travail, quelque petit qu'il puisse être en ce tems, ils ne seroient pas honteux de se tenir sans rien faire.

Ouvrages à faire dans le Jardin fruitier au mois de Janvier:

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait pas grand chose à faire pendant ce mois dans les Jardins, les gelées étant fort grandes, néanmoins c'est le vrai tems de nettoier les arbres de toutes ordures, & de n'y laisser aucunes feuilles seches, parce que ce sont autant de nids à chenilles.

Et comme on a dû découvrir les arbres au mois de Novembre, il est nécessaire dans ce mois ici de recouvrir de bonne terre les arbres qui auront été découverts dès le mois de Novembre précédent.

C'est encore le tems de faire ramasser des terres nouvelles, comme les bouës des ruës où passe le bétail, ou proche les Boucheries que l'on nettoie ordinairement avant Pâques, pour les garder tout l'Eté sans rien faire, pour rechausser les pieds des arbres au déclin de la Lune de ce mois.

Au déclin de cette Lune l'on coupe des bois pour les espaliers & pour les treilles, si cela n'a pas été fait dès la fin de la Lune de Décembre, pour la raison qu'il n'y a point de seve en ce tems-là.

On peut encore commencer à faire des couches de fumier chaud pour fumer toutes choses dans la suite, & cela est fort utile pour réparer le Jardin d'une année à l'autre.

Il faut de bonne heure faire piocher les framboisiers, parce que si l'on attend l'autre Lune ce sera trop tard, à cause qu'on couperoit le rejet qui se fait dans la [illegible]: il faut donc les tailler, mais non à demeurant; c'est-à-dire, que l'on ne les taille point pour la derniere fois, mais seulement pour faire l'espalier & pour les piocher; & après le vingt-sept de la Lune de Février étant venu, on les taille à demeurant, & puis on les lie.

On doit encore dans le mois de Janvier tailler toutes sortes d'arbres, soit en buisson, soit en espalier, en préparer quelques-uns pour les garentir des grandes gelées, ou les mettre à couvert des neiges: faire des tranchées pour planter des arbres, faire des fouilles de terre pour les amender: fouiller aux pieds des arbres, soit pour leur tailler les grosses racines, & par ce moien les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Ouvrages à faire au Jardin des fleurs pendant le mois de Janvier.

Il faut couvrir les plantes qui craignent le froid à la veille du mauvais tems, & n'attendre pas que la terre soit endurcie par la gelée.

Sur les carreaux couverts, il faut tenir des souricieres tenduës pour prendre les rats de Jardin & les mulots qui vont chercher dequoi paître. On se servira pour amorce, de pois, d'amandes, ou de noisettes.

L'on doit préserver les anémones qu'on auroit plantées dans des pots, des trop fréquentes pluies, aussi bien que des gelées; comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées dans des pots ou caisses.

Poires qui se mangent au mois de Janvier.

Poire de portail bonne au mois de Janvier, quand elle commence à piquer; c'est-à-dire, qu'il semble qu'elle va pourrir : elle dure jusqu'en Février.

Poire de satin vert, fruit fondant très-rare, & particulierement bon en Janvier.

Poire de gros musc, excellente & propre à servir au mois de Janvier.

Poire de ronville, ou martin-sire, excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond, espece de bergamotte, bonne dans Janvier, & va jusqu'en Février.

Poire de la Reine d'Hiver, bonne en Janvier.

JAR.

JARDIN. C'est une piéce de terre qui est ordinairement située derriere une maison pour lui donner de l'air & qui est fermée de murailles : cette piéce de terre est destinée, ou pour les fruits, ou pour les légumes, ou pour les fleurs. Dela on distingue trois sortes de Jardins qui demandent des soins particuliers. Le fruitier, le potager, & le jardin des fleurs.

A ces trois especes de Jardin on peut en ajoûter un quatriéme, qui est le Jardin de propreté. Celui-ci comprend les autres, & y ajoûte encore quelques ouvrages d'une plus grande ou d'une moindre étenduë, selon la dépense qu'on est en état de faire, ou suivant le terrein qu'on veut emploier. Les Jardins de propreté accompagnent ordinairement les maisons de plaisance.

Des Jardins de propreté.

On peut établir quelques régles générales qu'il est bon d'observer quand on est le maitre de faire un Jardin de propreté; cette sorte de Jardin est presque toûjours accompagnée d'une maison où l'on passe quelque tems de l'année. C'est ce qui fait que les avantages de l'un doivent être inséparables des avantages de l'autre. La situation du terrein est une chose essentielle à un Jardin, & qui renferme cinq conditions; savoir, 1. Une exposition saine. 2. Un bon terroir. 3. Une abondance raisonnable d'eau. 4. Une belle vuë. Et 5. la commodité du lieu.

I. Le sommet d'une montagne, & une valée trop basse ou marécageuse, sont des extrémitez qu'il faut également éviter. La mi-côte dont la pente est douce, ou la plaine, donnent une exposition saine. Les promenades de plein-pied dans la plaine, & le terrein qui est de moindre entretien sont d'un agrément infini. L'abondance de l'eau, l'abri des vents & la perspective de la mi côte, semblent l'emporter sur les avantages de la plaine. La plus mauvaise exposition est celle du Nord, celle du Midi, ou au moins du Levant, peut être regardée comme la meilleure.

II. La terre qui est bonne n'est point pierreuse ni difficile à labourer, elle ne doit être ni trop seche, ni trop humide, ni trop forte, ni trop légere, ni trop sabloneuse. Quand on la fouillera, on la doit trouver bonne jusqu'à deux pieds au moins de profondeur. On jugera que le terrein est mauvais s'il est couvert de bruïeres, de serpolets, de chardons, & d'autres mauvaises herbes, & si les arbres qui croissent auprès sont tortus, mal faits, rabougris, d'un verd alteré & pleins de mousse.

III. Si les eaux sont nécessaires pour conserver les plantes qui périroient par la trop grande secheresse, elles ne sont pas moins utiles pour l'embellissement des Jardins. Les canaux, les cascades & les jets d'eaux, donnent des agrémens que tout le monde connoît assez. Mais il faut prendre garde à deux choses; la premiere, c'est que ces eaux ne soient point en trop grande quantité, elles rendroient l'air mal sain. Et la seconde, c'est qu'on ne doit point les laisser croupir, mais on doit ménager quelques issuës pour les faire écouler.

IV. La vuë fait encore un des plus beaux ornemens des Jardins, il faut prendre un extréme soin de profiter de tous les avantages que le lieu fournira, & ne point boucher la perspective par quelques bois ou palissade qu'on seroit obligé d'arracher dans sa suite. L'étenduë du Païs qu'on découvre contribuë beaucoup à la végétation des plantes, qui par ce moïen ont un grand air, & ne se trouvent point ensevelies par un air trop resserré.

V. La maison de campagne ne doit point être loin de la riviere, afin de pouvoir y faire commodément apporter ce qu'on a besoin, ou faire enlever tout ce qu'elle produit: si la forêt est proche elle fournira du bois à la maison. On sera encore attention au chemin, qui sera de sable ou pavé, afin qu'on puisse y aller aisément, soit en Hiver, soit en Eté. Enfin, ces sortes de Jardins ne seront point éloignez des Villages; car s'ils étoient situez en pleine campagne, ceux qui s'y trouveroient ne pourroient point être secourus s'il leur arrivoit quelque accident.

On peut ajoûter à toutes ces conditions les soins d'un Jardinier & l'œil du maître.

Précautions à observer pour les Jardins de propreté.

I. On doit faire choix d'un homme, dont la capacité dans l'art du Jardinage soit reconnuë par quelques beaux morceaux.

II. Il ne faut point exécuter ses desseins avec précipitation. Il est bon de les laisser mûrir, pour ainsi dire, pendant quelque tems, & de consulter à loisir les connoisseurs.

III. Plus un Jardin est grand, plus il en coûte à exécuter le dessein & à l'entretenir quand il est exécuté. C'est ce qui fait qu'on doit examiner la dépense qu'on veut faire, & proportionner l'ouvrage à cette dépense. Un Jardin de trente ou quarente arpens est d'une belle grandeur.

Maximes fondamentales pour bien disposer un Jardin.

I. L'art doit céder à la nature.

Tout doit paroître naturel dans un Jardin. On placera un bois pour couvrir des hauteurs, ou remplir des fonds, qui se trouveront sur les aîles d'une maison, un canal sera mis dans un endroit bas pour paroître être l'égoût de quelque hauteur voisine.

II. Un Jardin ne doit point être offusqué.

Les Jardins qui sont trop couverts & trop remplis de broussailles sont sombres & tristes. Il faut laisser regner autour du bâtiment des esplanades, des parterres & des boulingrins, & ne mettre que des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses & en quelques autres endroits où on le trouvera à propos.

III. On ne doit point trop découvrir les Jardins.

Il est nécessaire d'éviter le défaut contraire à celui que nous venons de condamner. C'est une chose désagréable de voir toute l'etenduë d'un Jardin d'un seul coup d'œil.

IV. Un Jardin doit paroître plus grand qu'il ne l'est effectivement. Le véritable moïen de faire cet espece d'enchantement, est d'arrêter la vuë dans certains endroits, par des bosquets & des sales vertes ornées de fontaines & de figures, & de ménager si bien les allées & les ornemens, qu'on se lasse à parcourir les unes, & qu'on emploie du tems à regarder les autres.

Dispositions générales qu'on doit donner à un Jardin de propreté.

I. La longueur d'un Jardin doit être d'un tiers ou d'une moitié plus grande que la largeur; les piéces bar-longues sont plus agréables à la vuë que les autres.

II. On placera le parterre auprès du Bâtiment. Il est bon que le Bâtiment soit élevé au-dessus du parterre, afin que des fenêtres on puisse juger plus aisément de la beauté du dessein du parterre, & que la vuë joüissent des différentes fleurs qui y sont plantées. Il dépendra de la situation du lieu de placer les bosquets, les palissades, les sales vertes, dans des endroits convenables. Ces piéces doivent accompagner le parterre pour le relever. On pratiquera dans ce parterre des boulingrins & autres piéces plates. Un parterre quelque beau qu'il soit demande à être diversifié.

III. La tête du parterre doit être ornée de bassins ou des piéces d'eaux. On plan era au dessus des palissades, soit hautes, soit basses, un bois auquel on donnera une forme circulaire, percée en patte d'oye pour mener dans de grandes allées. L'espace qui se trouvera entre le bassin & la palissade sera rempli de piéce de broderie ou de gazon garnies d'ifs, de cailles & de pots de fleurs.

Ce que nous venons de dire ne doit être observé que quand il n'y a point de vuë, mais s'il y en avoit il faudroit se conduire d'une autre sorte. On pratiquera alors plusieurs piéces de parterre tout de suite, soit de broderie, de compartimens à l'Angloise, soit de piéces coupées, séparées d'espace en espace par des allées de traverse. Les parterres de broderie seront toûjours près du Bâtiment.

IV. La grande allée sera percée en face du Bâtiment & traversée par une autre, d'équerre à son allignement; à l'extrémité de ces allées on ouvrira les murs. On placera des grilles à ces ouvertures, ou bien on fera un fossé en dehors assez large & assez profond pour empêcher l'entrée dans le jardin. On aura soin de percer les autres allées de traverse, de maniere qu'on puisse profiter de la vûe que donneront ces ouvertures.

V. Tout ce qu'on vient de dire aïant été observé, on disposera dans les lieux les plus convenables des bois de haute futaie, des quinconces, des cloîtres, des galeries, des cabinets, des sales vertes, des labyrintes, des boulingrins, des amphithéâtres, & autres piéces que l'on ornera de fontaines, de canaux & de figures, qui contribuent beaucoup à l'embellissement d'un Jardin. Dans les endroits bas & marécageux qu'on ne veut point relever, on pratiquera des boulingrins, des piéces d'eaux, ou des bosquets. On relevera seulement le terrein par où l'on doit continuer les allées qui y aboutissent.

VI. Il est bon d'observer qu'on doit diversifier toutes ces parties du Jardin, les opposer les unes aux autres, ne pas mettre tous les parterres d'un côté & tous les bois d'un autre, mais un bois contre un parterre ou un boulingrin; en un mot le plein contre le vuide, & le plat contre le relief pour faire opposition. Un bassin rond sera environné d'une allée octogone.

VII. On ne répetera les mêmes piéces des deux côtez que dans les lieux découverts, où l'œil en les comparant peut juger de leur conformité, comme dans les parterres, dans les boulingrins, dans les quinconces, & dans les bosquets découverts à compartiment. Mais dans les bosquets formez de palissades & d'arbres de haute futaïe, on doit toûjours varier les desseins & les parties détachées. Cependant quelque variées qu'elles soient elles doivent avoir entr'elles un rapport & une convenance, ensorte qu'elles s'allignent & s'enfilent les unes les autres pour faire des percez, des pertes de vuë & des enfilades très-agréables.

VIII. Les desseins doivent présenter quelque chose de grand; évitez les petites piéces, sur tout les allées où deux personnes peuvent à peine aller de front. Prevoïez l'espace que rempliront les arbres quand ils seront parvenus à une juste grosseur.

IX. Toutes ces régles s'observeront diversement dans les différentes sortes de Jardins que l'on peut réduire à trois; savoir, les Jardins de niveau parfait, les Jardins en pente douce, & les Jardins dont le niveau & le terrein sont entrecoupez par des chûtes de terrasses, des glaces, des talus, des rampes & autres. Les desseins qui conviennent à une sorte de ces Jardins ne sauroient très-souvent convenir à l'autre.

Du Jardin fruitier, du potager, & du Jardin des fleurs.

Nous réünirons ces trois sortes de Jardins, parce qu'il est assez rare que celui qui s'applique à l'un ne s'applique à l'autre, & que d'ailleurs plusieurs choses conviennent aux trois. Le Jardin fruitier est celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits, comme les

les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers, & les autres.

Le Jardin potager est celui où l'on cultive les légumes & les herbes qu'on emploie dans le potage, dans les salades & dans les ragoûts. Le Jardin de fleurs est celui où l'on éleve toutes sortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anemones, les tubereuses, les tulipes, les gitofliers & autres.

Qualitez que doit avoir la terre d'un Jardin.

On connoît que le fond d'un Jardin est bon, & particuliérement pour les arbres fruitiers.

Si premierement tout ce que la terre y produit, soit d'elle-même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant; & si par conséquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être verd.

En second lieu, si cette terre à en flairer une poignée ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer & qu'elle ne soit point trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la manier elle est souple sans être trop seche, & légere comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sablonenses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide, comme les terres marécageuses, forte comme les terres franches, & celles qui approchent fort de la nature des terres glaises.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale est qu'elle soit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui sont fort bonnes; je n'en ai jamais vû qui fussent en même-tems & fort blanches & fort bonnes.

Il faut qu'au dessous de la superficie qui paroit bonne il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus; maxime trés-importante, & dont il faut être raisonnablement assûré par le moïen de quelque fouille faite au moins en cinq ou six endroits différens.

On se trompe fort quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur tout pour les arbres & pour les plantes à longues racines; sçavoir, artichaux, bettes-raves, scorsonere, panais, &c.

Essai pour connoître la terre propre pour le Jardin.

Si vous voulez sçavoir si la terre sera bonne à Jardin, lavez-la & la dissolvez en eau; si elle a beaucoup de limon elle sera bonne, mais s'il y a plus d'eau que de limon elle sera stérile; si vous la trouvez gluante & tenante, la maniant entre les mains comme si c'étoit de la cire, vous la jugerez du tout inutile. Or il faut sur tout ôter les pierres du Jardin, n'y laisser point de fendasse, de peur que le Soleil pénétrant autant en terre ne vienne à brûler les racines des plantes. Or cette terre-là sera reposée, & aisée à cultiver, & fertile, qui n'est pas trop mouillée, ni aussi pas trop seche, & celle que les oiseaux cherchent lorsqu'elle est de nouveau fossoyée, & sur tout les corbeaux, suivant la trace du fossoyeur, si la terre n'est pas bonne: il y en a qui disent qu'elle se peut corriger & amander; sur la petite terre on en met de grasse, & si on met de bonne terre grasse & humide sur celle qui sera seche, qu'on les mêle l'une parmi l'autre.

Du labour des terres.

Les labours les plus fréquens sont d'ordinaire les meilleurs, tout au moins à l'égard des arbres en faut-il quatre par an; sçavoir, au Printems, a la Saint Jean, à la fin d'Août, & immédiatement devant l'Hiver; & généralement parlant il ne faut jamais souffrir que la terre soit en friche & pleine de méchantes herbes, ni trépignée, ni battuë des grandes ravines d'eau: elle fait grand plaisir à voir quand elle est nouvellement labourée.

Les menuës plantes; par exemple, les fraisiers, les chicorées, les laituës, &c. demandent d'être souvent serfouies, ou serfouetées pour mieux faire leur devoir.

Des amandements qu'on doit donner à la terre.

Toutes sortes de fumier pourri de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. sont excellens pour amander les terres emploiées en plantes potageres. Celui de mouton a plus de sel que tous les autres, & ainsi il n'en faut pas mettre en si grande quantité: on doit penser à peu près la même chose à l'égard de celui de poules & de pigeons, mais je ne conseille gueres d'en emploier a cause des pucetons dont ils sont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feuilles bien pourries n'est gueres propre qu'à répandre sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, ensorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les légumes du potager demandent beaucoup de fumier, les plants d'arbres n'en demandent point.

Le seul bon endroit à mettre les amandemens est vers la superficie.

Le fumier le plus mal placé pour les tranchées, est celui qui se met dans le fond.

A l'égard de ces tranchées, on ne peut dire qu'elles soient bonnes & bien faites, à moins qu'on ne leur aie donné approchant de six pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

Quelle chose il faut considerer en fumant un Jardin.

En quelque tems que vous vouliez fumer votre Jardin ou votre champ, il faut avoir soin & prendre garde que le vent souffle devers l'occident équinoctial sans pluie; car si on a soin de faire cette observation, on ne manque point d'avoir une grande abondance en procurant une grande fertilité.

Du tems propre pour arroser, & quelle doit être l'eau.

L'arrosement qui est recommandable, sur tout aux grandes chaleurs quand la canicule commence à se montrer, se doit faire le matin & le soir, de peur que l'eau ne soit trop échauffée du Soleil & ne brûle les racines; mais encore ne faut-il pas trop arroser en ce tems; car cela pourroit nuire aux racines.

Il ne faut pas tirer de l'eau d'un puis bien profond, de peur que par sa trop grande froideur elle ne gâte les racines. Que si vous n'en avez point d'autre, il la faudra tirer quelques heures avant que d'arroser, & l'exposer à l'air afin qu'elle se tiedisse.

Quant à la quantité de l'arrosement, l'âge des plantes montrera la mesure; car les nouvelles plantes sont moins sujettes à la soif, & celles qui l'ont accoûtumé veulent être fort arrosées, & il le faut faire légerement avec l'arrosoir, afin qu'elles soient également arrosées & non pas noiées; car par ce moïen la vie des plantes est retenuë, laquelle autrement s'évanouit; il les faut donc faire boire comme si elles sucoient la mammelle.

De la disposition qu'on doit donner aux Jardins fruitiers & potagers.

Pour la disposition ordinaire des Jardins fruitiers & potagers, j'estime que la meilleure, aussi bien que la plus commode pour le Jardinier, est celle qui se fait, autant qu'on peut, par des quarrez bien réglez, ensorte que, s'il est possible, la longueur soit un peu plus grande que la largeur: les allées aussi doivent être d'une largeur convenable & proportionnée, tant sur la longueur que sur toute l'étenduë du Jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de six à sept pieds de promenade, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais exceder trois ou quatre toises au plus. Pour ce qui est de la grandeur des quarrez, c'est, ce me semble, un défaut d'en faire qui aient plus de quinze ou vingt toises d'un sens sur un peu plus ou un peu moins de l'autre; ils sont assez bien de dix à douze sur quatorze à quinze, & tout cela se doit régler sur la grandeur du potager.

Les sentiers ordinaires pour la commodité du service se font d'environ un pied.

Bien entendu qu'un potager, quelque agréable qu'il soit dans la disposition, ne réussira jamais si la commodité de l'eau pour les arrosemens ne s'y trouve.

Des Arbres fruitiers qu'on doit planter. A l'égard de cet Article, qui concerne la connoissance des arbres fruitiers qu'on doit planter, il suffit, & il est important de sçavoir qu'un arbre pour mériter d'être choisi, quand il est encore en pépiniere, doit avoir l'écorce nette & luisante, & les jets de l'année longs & vigoureux. Et s'il est déja hors de terre, il faut, qu'outre les conditions précédentes, il ait encore les racines belles, bien saines, & qu'à proportion de la tige elles soient passablement grosses: je ne prends jamais de ces arbres qui n'ont presque rien que du chevelû.

Les arbres les plus droits & qui n'ont qu'une seule tige, me paroissent les plus beaux à choisir pour planter.

En pêchers, & même en abricotiers, ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet soit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux, ou davantage, & encore faut-il être en ceci plus rigoureux pour les pêchers que pour les abricotiers, & même ne prendre jamais un pêcher qui dans le bas de la tige n'ait pas les yeux beaux, sains & entiers: la grosseur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige, c'est celle qu'il faut particulierement estimer pour les pêchers.

Les pêchers sur amandiers réussissent mieux en terre seche, légere, que dans celle qui est forte & humide; il en est tout autrement de ceux qui sont greffez sur pruniers.

En toute autre sorte d'arbres-nains, la grosseur est celle de deux ou trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les pommiers sur paradis à qui la grosseur d'un pouce est très-suffisante.

La grosseur des arbres de tige est celle de cinq à six pouces par le bas, & la hauteur de six à sept pieds.

La greffe des petits arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle est recouverte, c'est une marque de viguenr au pied, aussi bien que de soin & d'habileté au Jardinier qui l'a élevé.

Toutes sortes de poires réussissent en buisson & en espalier, elles réussissent encore sur franc aussi bien que sur coignassiers; mais il est bon de remarquer qu'il n'en faut que sur franc, soit dans les terres légeres, soit dans celles qui sont d'une médiocre bonté.

Les poires de Bon-Chrêtien d'Hiver en buisson ou en espalier, ne peuvent que difficilement acquérir sur franc la couleur jaune & incarnate qu'on y souhaite: il faut de celles-ci sur coignassiers.

Les virgouleuses & les robines sur franc font de la peine à les mettre à fruit; mais enfin ce mal-là n'est pas sans remede: constamment elles fructifient plûtôt sur coignassiers.

Les poires de bergamote & de petit-muscat réussissent peu en buisson, & sur tout dans les terres humides.

Les principales especes de fruits, soit poires, soit pommes, soit pêches, soit prunes, sont assez connuës; mais comme il est de très-grande conséquence de faire un plan bien entendu, je crois que notre nouveau curieux doit avoir recours au Traité qui a été fait avec une grande exactitude sur les choix & la proportion de toutes sortes de bons fruits à planter en quelque Jardin que ce soit, tant en buisson, en arbres de tige, qu'en espalier ou autrement. J'ose dire qu'il court grand risque de faire bien des fautes, dont il aura peine de se consoler. Cependant il doit sçavoir qu'en fait de poires les principales d'Eté sont le petit-muscat, la cuisse madame, la poire sans peau, les blanquettes, la grosse, la petite, celle à longue queuë, la robine, la cassolette, le Bon-Chrêtien musqué, le rousselet, la salviati. Les principales d'Automne sont les beurrés, la bergamote, la verte longue, la crasane, le muscat fleuri, le lansac, la loüise-bonne. Les principales

d'Hiver sont les virgouleuses, l'escallerie, l'épine, l'ambrette, le Saint Germain, le bon-Chrétien d'Hiver, le Colmar, le Bugy, le Saint Augustin, & quelque martin sec.

En fait des pommes les principales sont les calvilles, tant la rouge que la blanche, les rainettes; c'est-à-dire, la grise & la blanche, tous les courpendus & les fenouillets.

En prunes les principales sont la jaune hâtive, les perdrigons blans & violets, les mirabelles, les damas de plusieurs sortes, les roche-courbons, les Imperatrices, les prunes d'abricot, & Sainte Catherine, l'Imperiale, la Roïale, &c.

En pêchers les principales sont l'avant-pêche, la pêche de Troye, les Magdelaines, la blanche & la rouge, la rosanne, la mignonne, la chevreuse, le bourdin, les violettes, tant la hâtive que la tardive; les pêches, l'admirable, la pourprée, l'amiret, les jaunes lices, la jaune tardive.

Et pour le pavie, le brugnon violet, le pavie blanc, le cadillat & le rambouillet.

En fait des figues, celles qui sont blanches dedans & dehors; savoir, la longue & la ronde, sont les meilleures pour la France.

En fait de raisins il faut particulierement faire cas du muscat, soit blanc, soit rouge, soit noir; le muscat long quand il est bien placé & en bon fond est admirable; le chasselas réüssit plus sûrement que pas un.

En cerises, tout le monde fait que la tardive & la griote, & même le bigarreau, sont de très bon fruits en arbre de tige: la cerise précoce n'est a considerer qu'en espalier.

Préparations qu'il faut faire aux arbres avant que de les planter.

Pour préparer un arbre tant par la tête que par la racine devant que de le planter, j'estime qu'il faut ôter tout le chevelu. C'est contre le sentiment de Theophraste, qui dit: *Stultum est amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas contra Xenophon.* Ne conserver que peu de grosses racines, & que ce soit sur tout les plus jeunes; c'est-à-dire les plus nouvelles. Celles-ci d'ordinaire sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur.

La plus longue racine en arbres-nains ne doit pas exceder huit ou neuf pouces, & en arbre de tige environ un pied: on peut laisser un peu plus d'étenduë aux racines de meurier & de cerisier.

Les plus foibles racines se compteront d'un, de deux, de trois & de quatre pouces au plus, & cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines quand il approche d'être parfait; c'est-à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pied, & que sur tout elles sont à peu près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference; & mêmes deux toutes seules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de médiocres. J'ai souvent planté des arbres avec une seule racine, qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réüssi, même contre l'esperance qu'on en avoit.

Du tems où l'on doit planter.

Pour bien planter il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant bien seche elle se glisse aisément autour des racines sans y laisser aucun vuide, & que particulierement il ne s'y fasse pas une espece de mortier, qui venant ensuite à s'endurcir empêche la production & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin du mois de Mars, mais en terres seches il est important de planter dès le commencement de Novembre: en terres humides il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines demande que l'extrémité la plus basse ne soit pas plus avant que d'un pied dans la terre, & que celle qui approche le plus de la superficie soit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bute sur ces racines dans les terres seches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'arbre est bien repris on l'abat.

Devant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner, qu'ils soient plantez.

Aux arbres-nains je régle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre seche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux arbres de tige une hauteur de six à sept pieds fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas un, autant qu'on le peut, ne panche tout-à-fait en bas, mais plûtôt regarde l'horison.

Ceux qui après avoir planté secoüent ou trépignent les petits arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trépigner, & même de les butter pour les assûrer contre l'impétuosité des vents.

Des espaliers. Les arbres en espaliers doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois ou quatre pouces, & que la plaïe n'en paroisse pas.

La distance entre eux doit être réglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des espaliers, cela se régle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laisser monter un arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas on peut mettre les arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance des buissons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'à douze, ou même un peu plus si ce sont pruniers, ou fruits à pepin sur franc.

Et en arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde que dans les bonnes terres il faut plus éloigner les arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées sont nouvellement faites, la terre s'affessera de trois ou quatre bons pouces au moins.

OBSERVATION. Il est nécessaire de tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des arbres qui soient enfoncez trop avant. Que la greffe soit dedans ou dehors il n'importe gueres pour le succès des fruits a pepin; mais pour les fruits a noïau, il vaut mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la bonté des uns & des autres il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées, ensorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puisse incommoder.

De l'exposition qu'on doit donner aux arbres fruitiers.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier particulierement dans le Traité qui est fait exprès par Mr. de la Quintinie. Cependant on doit savoir que généralement parlant la meilleure de toutes dans nos climats est celle du Midi, & la plus mauvaise est celle du Nord, l'exposition du Levant n'est gueres moins bonne que celle du Midi, & sur tout dans les terres chaudes; & enfin l'exposition du Couchant n'est point mauvaise pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour le muscat, ni pour les chasselas, ni pour les raisins de grosse espece.

Pour entendre raisonnablement la taille des arbres, il faut au moins savoir le tems & la cause, & sur tout, s'il est possible, en savoir la maniere.

De la taille des arbres fruitiers.

A l'égard du tems, constamment il fait bon tailler dès que les feuilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque arbre que ce puisse être. Avec cette précaution qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause on taille pour deux raisons, la premiere pour disposer les arbres à donner de plus beaux fruits, & la seconde pour les rendre en tout tems plus agréables à la vuë qu'ils ne seroient s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moïen de la figure qu'on donne à chaque arbre.

Cette figure doit être différente selon la difference des plans, & cette difference ne s'étend qu'à des arbres en buisson & à des arbres en espalier; car pour les arbres de tige on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment nécessaire de bien entendre, ensorte qu'on l'ait toûjours présente devant les yeux.

Un buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference, & également garni sur les côtez: de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il le faut éviter préferablement à tous les autres.

Un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtez opposez, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Differentes sortes de branches à distinguer dans les arbres fruitiers.

Le secret en ceci depend de la distance à mettre entre les branches & du bon usage qu'il y faut pratiquer; les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune aiant sa raison, soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros & assez près les uns des autres.

Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux plats & éloignez, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut savoir premierement que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, & aussi toutes celles qui viennent en d'autres endroits sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut savoir que l'ordre des branches nouvelles est, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous, & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, ainsi de toutes les autres; & par consequent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux bois: il y a sur cela quelques petites exceptions qu'il faut voir dans l'Article où il est traité de la TAILLE.

Les bonnes petites en fruit à noïau & à pepin sont pour le fruit, & les bonnes grosses sont pour le bois; le contraire arrive à l'égard des figuiers & de la vigne.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croît beaucoup plus difficile qu'elle n'est, dès qu'on peut savoir les principes qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération, qui est en effet le chef-d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes sont premierement, que les jeunes arbres sont plus aisez à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal taillez, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir; les plus habiles Jardiniers sont fort empêchez a corriger les vieux défauts: je donne en son lieu des régles particulieres pour éviter ces inconvéniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, six ou sept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues, mais ils sont rares. Consultez là-dessus ce qui en sera dit sur le mot de TAILLE.

En troisiéme lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues; c'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf & dix pouces, & même jusqu'à un pied & un pied & demi, ou peut être davantage, & sur tout pour les pêchers, pruniers & cerisiers en espalier; cela se régle selon la force ou grosseur dont elles sont pour être capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées.

Dans les arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même tems d'une belle figure, il n'y sauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion; mais à l'égard des grosses que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser a toutes sortes d'arbres qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précédente.

A moins que les arbres étant très-vigoureux, les extrémitez des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposez, & qui soient vuides sur les côtez; si bien qu'il est nécessaire de remplir au plûtôt les côtez pour achever la perfection de la figure; & en ce cas on en peut laisser deux branches & même trois, à condition qu'elles soient toutes de différentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit périssent après avoir fait leur fruit, avec cette distinction, qu'en fruits à noïau cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus: Et en fruits à pepin, cela n'arrive qu'après avoir porté pendant quatre ou cinq ans.

Et partant, la prévoiance est fort nécessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous savons devoir périr, autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la stérilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, ou dehors.

Mais une grosse est toûjours mauvaise quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrez.

La beauté des arbres & l'abondance & beauté des fruits dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année passée avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & partant elle devient grosse & en pousse d'autres grosses: un des principaux soins de la taille consiste non-seulement a traiter cette branche comme les autres branches à bois, mais sur tout a ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extrémité, a moins qu'on n'ait dessein de laisser échaper tout l'arbre & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend à ravaler d'ordinaire les arbres; c'est-à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout-à-fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire; car en ce cas il faut ôter les plus basses & conserver les plus hautes: la premiere intention en ceci aboutir extrémement a avoir de beaux arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier & à les délivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait que dans la branche qui se trouve à l'extrémité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allé de seve dans la superieure ou dans les superieures qu'on a ôtées; & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, par consequent capable de plus grandes productions qu'elle n'auroit été sans cela.

Et parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrémité de la grosse, qui avoit été racourcie à la taille précédente; cette conduite apprend à conserver ces branches foibles, & pour lors on fait sa taille sur celles des grosses, qui étant au dessous de ces foibles se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre opération qu'on appelle pincer, & d'ordinaire cela est plus utile au pêcher qu'aux autres arbres, si ce n'est à toutes sortes de greffes faites en place sur les arbres qui sont gros & vigoureux: l'effet qui suit du pincer est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à porter du fruit, & ne deviennent aussi trop longues, & par conséquent ne fasse échaper un arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par les grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit & quelques grosses pour le bois: son usage, ou plûtôt le tems de s'en servir, est au mois de Mai & de Juin, & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de sa longueur d'un demi pied ou un peu plus, commence à paroître grosse. Pour pincer à propos il faut réduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux; & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

C'est d'ordinaire à la mi-Mai que les espaliers commencent à avoir besoin d'être palissez.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir à chaque côté, ensorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroît de branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës si elles restoient sans être liées.

Sur toutes choses il est expédient de conserver toutes les belles branches que les pêchers poussent l'Eté, à moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un arbre bien conduit.

Mais en tous cas si la nécessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses; ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'allongent trop & deviennent mauvaises; comme aussi il n'est pas mal d'ôter aux poiriers d'espaliers des branches de faux bois qui quelquefois viennent sur le devant, & aux buissons celles qui viennent dans le milieu; & voila ce qui s'appellent ébourgeonner.

Du choix des fleurs en général, de la maniere de les connoître, de les cultiver & de les conserver.

Il faut toûjours choisir entre les fleurs celles qui sont les plus belles & les plus estimées; parce qu'autrement ce seroit se donner de la peine inutilement. Il en faut mettre chaque espece à part, & particulierement celles qui font la fleur plus grosse que l'oignon; par exemple, la jonquille d'Espagne double, le narcisse rosal, & entre les racines les renoncules, parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres. Les tulipes & les anemones peuvent être placées autour des planches proche les bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera très-gaie & très-plaisante à la vuë.

La connoissance de ces especes de fleurs est nécessaire pour savoir dans quelles situations elles doivent être mises; c'est-a-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil: si dans une terre grasse ou dans une legere, si dans des pots plûtôt qu'en pleine terre, & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualitez & sa nature.

Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs, quoiqu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont différentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au Jardin, la régle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, à la façon de les semer, la saison de transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le tems d'arracher les herbes inutiles, & les heures d'ôter les animaux mal-faisans; enfin en quel tems & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent réguliérement.

Pour marcoter la vigne, les figuiers, les groseillers, &c. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, ensorte que ces branches tiennent toûjours à l'arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq ou six pouces. Les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre, ensuite s'étant enracinées, on les leve; c'est-à-dire, on les détache, on les sevre de l'arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des arbres, on remplit de terre à demi ces manequins, ces pots & ces caisses, on taille les arbres de la maniere qu'on l'a décrite dans le lieu particulier où l'on en a parlé selon l'ordre, & on les plante mettant les manequins & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de tubereuses, jonquilles, narcisses de Constantinople, hyacintes, &c. On les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

La bonne maniere de faire des tranchées & des fouilles de terre, n'est pas comme on les faisoit ci-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter; c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moien perdre du tems & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée & de la longueur d'une toise; c'est-à-dire, jetter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge: ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois, en ce qu'à la fin de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres qui sont sorties de la premiere jauge. Cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond. Ce remuëment fait un talus naturel devant l'ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois ou quatre hommes fouillent la terre & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus; par ce moien la terre est bien mêlée & nullement trépignée comme elle est chez les Jardiniers, qui font premierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette maniere

niere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entierement remplie à demeurer.

Et pour ce qui est la maniere de faire des couches, il faut premierement savoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de cheval, ou de mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé avec à peu près le tiers de vieux, pourvû qu'il soit sec & point pourri. Car celui qui est pourri, non plus que le fumier des bœufs, des vaches, des cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on éleve sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui est nouvellement sorti de dessous les chevaux, & ne leur a servi de litiere qu'une nuit ou deux au plus. Par grand fumier vieux, on entend celui qui dans le tems a été neuf, & a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'Eté en attendant le tems d'être emploié, soit à faire contre le froid de l'Hiver des couvertures aux figuiers, aux artichaux, aux chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire; & voici comme on les fait.

Maniere de faire des couches.

Après avoir marqué & réglé la place où la couche doit être, marquez aussi avec un cordeau, ou des jalons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang des hôtées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre. On commence ce rang à l'endroit où doit finir la couche. Ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hôtées, afin que le fumier n'étant embarassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'emploier promptement & proprement. Le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit, de sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors. Le premier lit étant fait quarrément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos: le Jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trépignant pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remédier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, ensorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre. Cela fait, il continuë sa longueur résoluë & toûjours par lits, comme il a été dit, jusqu'à ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir. Cette hauteur est réguliérement de deux à trois pieds; quand on la fait elle diminuë d'un grand pied quand elle est affaissée.

Il y a plusieurs sortes de couches. Les unes sont pour élever & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes que notre climat ne sauroit produire en terre; par exemple, pour élever des raves, petites salades, des fraises, des concombres, des melons, &c. Et pour y parvenir, on fait des couches pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier, Mars & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit ci-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau & aux plantes qui y sont. C'est une invention du Jardinier contre le froid; c'est-à-dire, contre le cruel ennemi de la végétation des plantes.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoiqu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est lorsque leur grande chaleur étant entiérement passées elles sont chancies en dedans. On fait ces couches-ci dans la terre neuve & sabloneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de cette terre. On les fait en dos d'âne, & par dessus la couverture de terre on en met une autre de cinq a six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hiver pour garentir les champignons de la gelée qui les ruine; & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la semaine de légers arrosemens sur ces couches à champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux ou trois quand on les fait: elle se baisse ensuite d'un bon pied quand la grande chaleur de la couche est passée.

Pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y emploier; ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs: toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des champignons, consiste premierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches soutdes; c'est-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent point la hauteur de la superficie de la terre voisine. Cette différence consiste en second lieu, en ce que les premieres doivent réguliérement être placées & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne. En troisiéme lieu, en ce que les premieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres: ce terreau par sa pésanteur contribuë à faire affaisser & échauffer plûtôt les couches. On en met quelquefois plus, quelquefois moins; par exemple, on en met six à sept pouces, si c'est pour semer des plantes ordinaires; savoir, petites salades, plant de melons & de concombres, ou pour planter des laituës à pommer, & des asperges à réchauffer; & on en met un pied, si c'est pour semer des raves, & pour y replanter de l'oseille & des melons, & des pots de fraisiers, &c.

Or, devant que de semer ou de replanter, quoique ce soit sur une couche nouvellement faite, la précaution qui est a avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze pour donner le tems à la couche de s'échauffer, & donner ensuite le tems à cette chaleur, qui est fort violente, de se diminuer notablement. Cette diminution paroit quand toute la couche s'est affaissée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée; c'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau dont on l'avoit chargée. Pour dresser ce terreau on se sert de quelque ais large d'environ un pied, on le place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau. Cet ais ainsi placé, on le soûtient ferme, tant de la main gauche que du genou & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout a presser ce terreau contre l'ais, & a le presser si bien qu'on lui fasse acquérir une maniere de consistance, ensorte que l'ais étant ôté, quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soûtienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide.

Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place pour faire à tous les côtez de la couche la même opération que je viens de dire; & si l'ais est un peu long, & que par conséquent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes a travailler tous de la même maniere, & en même tems pour dresser ce terreau; ou bien si le Jardinier est seul, il faut soûtenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé. La chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demi pied au moins d'étenduë, que le dessous de la couche, & dans son quarré long, il doit paroitre aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; ensuite on doit se mettre à emploier les couches pour les besoins qui ont obligé de les faire; tout y periroit, ou tout y seroit en désordre si on y semoit, ou si on y plantoit plûtôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été semée ou plantée. Mais ce tems la passé, si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidi, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveller la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état ou elle doit être, & dans laquelle elle étoit quand on a commencé d'y semer ou d'y planter; ensorte que les plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, augmentent & profitent visiblement comme elles doivent.

Il n'est pas trop nécessaire de dire qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines quand on en a deux, personne ne l'ignore: mais il est bon de savoir que ce rechauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort que quand il n'y en a qu'une seule; car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cette place, & ce réchauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent: mais quand la couche est seule, le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un réchauffement, il n'est pas toûjours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf, il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourvû qu'il ne soit pas trop pourri: ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours. Il n'est pas besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoitre qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont des asperges ou des fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pénétrer au dedans, & gâter ce qui se trouveroit au dessous, on se sert encore de couverture de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par dessus ces cloches ou ces chassis: les plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées & entretenuës de chaleur par des rechauffemens renouvellez de tems en tems.

Cette maniere est assez bonne & assez commode pour l'oseille; car étant animées par les chaleurs moderées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de Mai & périt ensuite; mais elle n'est pas si bonne pour les asperges, parce que celles-ci aiant été arrachées & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les asperges, & même pour l'oseille, est celui de vuider entierement jusqu'a la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches. Ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur, & ensuite il faut les remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine; & si c'est pour des asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider a échauffer la terre, & quand les asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre. Il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers, en remuant de fond en comble, ou renouvellant de tems en tems le rechauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons, les cloches ou les chassis de verre, par les raisons ci-devant expliquées a l'occasion des asperges ou de l'oseille sur couche.

Les pieds de ces asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud, tout de même que si on étoit au mois d'Avril ou de Mai, elles naissent d'abord rougeâtres, &

& enfin deviennent vertes & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les tems chauds & temperez. Le seul inconvenient des rechauffemens est, que comme ils doivent être très-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, si bien que les asperges au lieu de durer une quinzaine d'années a toûjours bien faire, elles ne poussent plus que misérablement & tout au plus : les aiant laissez en repos deux ou trois ans après un premier rechauffement, peut-on les rechauffer encore une deuxiéme fois?

Les fraisiers qu'on rechauffe sur couche commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février & Mars, & donnent du fruit en Avril & Mai. La meilleure maniere pour les faire est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne & assez legere pour les mettre ensuite sur couche au mois de Décembre. On peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotez. Il faut au mois de Mars leur ôter les trainasses & quelques feuilles s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toûjours meuble & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir de petites salades de laituë à couper, mêlées de cerfeuil, cresson, &c. avec les fournitures de baume, estragon, &c. & avoir des raves, &c. on fait des couches comme je viens de dire, & on fait tremper dans de l'eau un sachet de graine de laituë environ vingt-quatre heures, après quoi on la retire, on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit ou la gelée ne puisse pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoûte & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer; pour lors après avoir fait sur la couche des raïons enfoncez d'environ deux pouces & larges d'autant, par le moien d'un gros bâton qu'on appuïe ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur les raions, & on l'y seme si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du raion: il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long, sur quatre pieds de large; & enfin on la couvre d'un peu de terteau qu'on y jette à la main fort légérement: chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un raion autant qu'il le faut, & par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleion qui empêchent que les oiseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant ne gâte la semence. On ôte ce pleïon quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever. Enfin cette petite laituë dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au coûteau & mangée en salade; cela s'entend si les glaces & les neiges, ou même la chaleur de la couche, ne sont pas excessives.

Secrets pour faire qu'un Jardin soit verd & florissant.

Le Jardin deviendra florissant si vous l'arrosez d'eau où vous aurez mis tremper le tolus b oyé, ou le melilot, ou si vous arrosez les quarreaux de fenugrec broyé dans l'eau.

Autre secret pour faire des hayes d'un merveilleux artifice.

Si vous prenez diverses sortes de semences, & les fermez dans de la cire, ou dans quelque autre matiere gluante & tenante, laquelle vous tirez en long, & faites-en bien de lices, puis après metrez-les en terre bien fumée, vous verrez une haye de merveilleux artifice; c'est un artifice & expérience d'un Jardinier du Roi.

JARDINAGE. Ce terme se prend pour la science qui apprend la maniere de cultiver ce Jardin : un tel entend bien le Jardinage.

De ce qu'un pere de famille doit savoir touchant le Jardinage.

Le maître, le gentil-homme, ou le bourgeois, qui n'a pas le tems de s'y rendre consommé, ce qui n'est pas absolument nécessaire, il peut croire avec certitude qu'il en saura assez pour son usage; c'est-à-dire, pour pouvoir sûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son Jardin, & pour empêcher que son Jardinier ne lui en impose à tous momens, pourvû qu'il sache à peu près les cinq Articles qui suivent.

I. Le premier, est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur nécessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des Jardins utiles.

II. Le second, est de ce qui regarde les arbres, pour les choisir bien conditionnez, soit quand ils sont encore sur pied dans les pépinieres, soit quand ils sont arrachez : qu'il sache au moins les noms des principales especes de fruits de chaque saison; qu'il les connoisse, sache à peu près demander le nombre de chacune, selon les besoins & selon l'étenduë de son Jardin : qu'il sache préparer les arbres par la tête & par les racines devant que de les remettre en terre; qu'ensuite il les sache bien espacer & bien exposer : qu'il sache non pas toutes les regles de la taille, mais au moins les principales, soit à l'égard des espaliers : qu'il sache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion; & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

III. Le troisiéme article regarde les fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

IV. Le quatriéme regarde les greffes en toutes sortes d'arbres fruitiers, soit en place, soit en pépinieres, tant pour les tems, que pour la maniere de les appliquer.

V. Enfin le cinquiéme regarde la conduite générale de tous les potagers, & sur toutes choses pour avoir le plaisir & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me semble que le nombre de ces articles n'est pas grand, & j'assure le chef de famille qu'il trouvera à s'en instruire suffisamment, & en peu de tems, dans le petit abregé qu'on vient de donner dans l'article précédent.

JARDINIER. C'est l'ouvrier qui est chargé du soin & de la culture du Jardin.

Du choix qu'on doit faire d'un Jardinier.

Ce choix est une chose la plus importante de tout le Jardinage, & à proprement parler l'ame véritable des Jardins.

Et en effet, les Jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaisir, il ne faut pas prétendre de les mettre jamais sur ce pied-là, s'ils ne sont entre les mains d'un Jardinier intelligent & laborieux.

Pour en faire le choix, il faut avoir égard premierement à l'extérieur de la personne; en second lieu, aux bonnes qualitez intérieures qui lui sont absolument nécessaires.

Par l'extérieur de sa personne, j'entens l'âge, la santé, la taille & la démarche; & par les qualitez intérieures, j'entens la probité dans les mœurs, l'honnêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans sa profession.

Je commence par les bonnes qualitez du dehors, dont les yeux sont les seuls & les premiers Juges, parce que souvent à la premiere vuë on se sent tour d'un coup disposé à avoir de l'estime & de l'inclination, ou du mépris & de l'aversion pour le Jardinier qui se présente.

A l'égard de la premiere considération qui est pour l'âge, la santé, la taille, la démarche, je suis d'avis qu'on prenne un Jardinier qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune : les deux extrémitez sont également dangereuses; la trop grande jeunesse est suspecte d'ignorance & de libertinage; & la trop grande vieillesse, à moins qu'elle ne soit soûtenuë de quelques enfans qui aient un âge raisonnable & un peu de capacité, est suspecte de paresse ou d'infirmité; on peut, ce me semble, assez raisonnablement régler cet âge, depuis environ vingt-cinq ans, jusqu'à cinquante & cinquante-cinq, prenant toûjours garde que sur le visage il y ait une grande apparence de bonne santé, & qu'il n'y ait point d'esprit évaporé, ni de sotte présomption; prenant aussi garde que la taille & la démarche sentent l'homme robuste, vigoureux & dispos, & que parmi tout il n'y ait aucune affectation à être autrement vêtu & paré, que la condition ordinaire d'un Jardinier ne porte : je répons, & on le doit croire, que ce sont toutes observations très-importantes.

En cas qu'on soit satisfait de l'extérieur, il en faut venir aux preuves essentielles du mérite; & pour cet effet il faut un peu de conversation avec le Jardinier qui ne déplait pas.

Pour savoir premierement la maison d'où il sort, le tems qu'il y a demeuré, & le sujet pourquoi il l'a quittée.

Pour savoir en second lieu où il a appris son métier, quelle partie du Jardinage il entend le mieux du fruitier & du potager, ou des fleurs & des orangers; car ce sont les deux différentes classes des Jardiniers qui paroissent aujourd'hui les plus établies.

Pour savoir en troisiéme lieu, s'il est marié, s'il a des enfans, & si sa femme & ses enfans travaillent au Jardin.

Et enfin, s'il sait un peu lire & dessiner; ce sont toutes questions qu'un homme de bon sens doit, ce me semble, faire en telles rencontres.

Les réponses que le Jardinier fera à la premiere demande, pourront donner de grandes ouvertures pour juger sainement de son mérite ou de ses imperfections, parce que s'il nomme plusieurs maisons d'honnêtes gens, chez qui en peu d'années il ait servi, sans pouvoir rendre de bonnes raisons de sa sortie, on ne peut gueres s'empêcher de le regarder comme un ignorant, ou comme un libertin. Si au contraire il paroit avoir eû juste sujet de se separer, on peut commencer à se résoudre de le prendre, en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles; lorsque, comme il est d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de sa conduite auprès des gens qui en peuvent bien parler, & qui sans doute en parleront bien, pourvû que le chagrin & la vengeance ne s'en mêlent pas.

C'est-à-dire, qu'on vienne à savoir premierement qu'il est homme sage, & honnête en toutes ses manieres de vivre, qu'il n'a point une avidité insatiable de gagner, qu'il rend bon compte à son maître de tout ce que son Jardin produit, sans en rien détourner pour quelque raison que ce puisse être, qu'il est toûjours le premier & le dernier à son ouvrage, qu'il est propre & curieux dans ce qu'il fait, que ses arbres sont bien taillez, bien émoussez, les espaliers bien tenus, qu'il n'a point de plus grand plaisir que d'être dans ses Jardins, & principalement les jours de Fêtes; si bien qu'au lieu d'aller ce jour-là en débauche ou en divertissement, comme il est assez ordinaire à la plûpart des Jardiniers, on le voit se promener avec les garçons, leur faisant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, déterminant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la semaine, ôtant même des insectes qui font du dégât, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, si on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux fruits qui courent risque de se gâter en tombant, ramassant les principaux de ceux qui sont à bas, ébourgeonnant quelques faux-bois qui blessent la vuë, qui font tort à l'arbre, & qu'on n'avoit pas remarquez jusques-là, &c.

Ce sont là de petits soins aussi capables de donner de l'estime & de l'amitié pour un Jardinier, que quelqu'autre témoignage qu'on puisse rendre : cela fait voir qu'il est bien intentionné, qu'il a de certaines qualitez qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en est pas naturellement pourvû; c'est-à-dire, l'affection, la curiosité, la propreté, & l'esprit docile : & dans la vérité, entre les mains d'un tel homme, un Jardin est d'ordinaire en bon état, il est des premiers à produire quelques nouveautez, il est net de toutes sortes d'ordures & de mauvaises herbes, il a ses allées propres & tirées, & il est généralement fourni de ce tout ce qu'on doit attendre dans chaque saison de l'année: heureux qui peut rencontrer de tels sujets, & qui n'est pas du nombre de tant d'honnêtes gens, qu'on entend tous les jours se plaindre de leur malheur sur ce fait.

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons ouvriers de cette condition, pendant qu'à l'égard de la plûpart des autres le nombre des

des gens entendus est assez raisonnable, elle vient de ce qu'ils ne savent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux chez lesquels ils ont commencé de travailler. Ces sortes de maitres n'avoient jamais appris d'ailleurs, ni imaginé d'eux-mêmes la raison de chacun de leurs ouvrages. Ainsi ne le sachant pas, & continuant de faire la plûpart de leur besogne au hazard, ou plûtôt par routine, ils n'ont pas été plus capables de l'apprendre que leurs éleves de la demander; si bien qu'ôté peut-être quelque adresse à greffer, à coucher des branches aux espaliers, à labourer la terre & dresser une planche, à semer quelques graines & les arroser, à tondre du buis & des palissades, qui sont tous ouvrages faciles à faire & à apprendre.

Pour un médiocre jardin, j'estime qu'il n'est point hors de propos de trouver ordinairement quelque occasion à faire travailler à un ouvrage de peine, ce Jardinier au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer; je croi qu'il est bon de voir par soi-même de quel air il s'y prend, lui faire, par exemple, labourer quelque petit endroit de terre, lui faire porter deux ou trois fois les arrosoirs, &c. Il sera facile de voir par ces petits échantillons s'il a ces bonnes qualitez de corps qui lui sont nécessaires, s'il agit selon son naturel, ou s'il se force, s'il est adroit & laborieux, ou grossier & efféminé: tout homme qui s'étouffe aisément dans le travail, fait plus que sa force ne lui permet, & par conséquent n'est pas bon ouvrier; c'est-à-dire, ouvrier de durée; si bien que ce n'est pas ce qu'il nous faut, à moins que nous aions simplement besoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'est ordinaire que dans les grands jardins, & qui à la vérité y est absolument nécessaire.

Suposé que jusqu'à présent nous soyons contens des réponses & de l'ouvrage pénible du Jardinier qui se présente, il est encore fort à souhaiter de trouver en lui quelqu'autres qualitez importantes que nous avons ci devant remarquées.

On peut ajoûter qu'il doit savoir un peu écrire. Il est certain que quoique l'écriture ne soit pas absolument nécessaire à un Jardinier, toutefois on ne peut nier que ce ne soit un avantage.

Devoirs d'un Jardinier.

Le Jardinier est souvent domestique de la maison d'un Seigneur, & souvent il y est aussi sur un autre pied. Quoiqu'il en soit, & d'une ou d'autre maniere, son devoir est d'avoir soin du jardin lorsqu'on lui en a donné la conduite; il faut pour cet effet qu'il sache l'agriculture, tant pour les arbres que pour les fleurs, & qu'il en sache orner le jardin suivant les tems & les saisons, & le dessein qui y est formé; qu'il se connoisse en toutes sortes de plantes & toutes sortes de fruits; qu'il sache bien greffer & enter, tant en fente qu'en écusson, sur les arbres & sauvageons propres à cet effet, comme poiriers & coignassiers: qu'il tienne toûjours ses parterres bien propres; qu'il tonde ses buis dans le tems convenable; qu'il se connoisse bien en graine, en oignons, en cayeux & fleurs rares & étrangeres; qu'il les sache bien semer & planter pour qu'elles ne manquent point de reprendre au Printems: il faut encore qu'il ait soin & ne soit point pareilleux d'arroser son jardin autant qu'il en est besoin dans la grande sécheresse, sans quoi les plus belles fleurs font une triste figure, & se passent sans presque aucun agrément.

Il doit aussi savoir bien préparer le terreau, tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien; il doit pareillement se connoitre en orangers, en bien nettoyer les punaises, empêcher que les formis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop mouiller, de peur de les faire mourir, & les mettre l'Hiver dans la terre & l'Eté au dehors.

Il faut encore qu'il ait soin de bien nettoyer les allées & avenuës du jardin, de tailler les arbres & palissades lorsqu'il est besoin, ainsi que les treilles & berceaux, labourer les allées pour en ôter les herbes qui y viennent fréquemment, & les ressabler de tems en tems, ainsi que les parterres. Il doit aussi avoir soin de fumer le pied des arbres fruitiers de trois en trois ans, & en ôter le bois qui les embarasse trop, & qui empêche que le fruit ne grossisse & ne trouve sa place, comme aussi de bien sarcler les parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nettoyer & tenir en bon état les bassins & jets d'eau s'il y en a.

Il faut que le Jardinier sache encore faire un bon potager, semer, planter & faire venir toutes sortes de légumes, faire de bonnes couches pour faire venir des melons, ne point laisser son jardin manquer de rien, avoir artichaux, celeri & cardons, & toûjours des salades suivant le tems, tenir le tout bien propre & débarassé de toutes sortes de méchantes herbes, & bien ôter les chenilles & limaçons, & autres vilenies qui souvent causent un très-grand dommage aux jardins, & font périr ce qu'on y chérit le plus. *Voyez* POTAGER.

JARDON. C'est une tumeur dure & calleuse, qui vient aux jambes de derriere d'un cheval, & qui est placée au dehors du jarret.

Reméde pour le Jardon.

Rasez le poil & appliquez le ciroüenne suivant.

Ciroüenne pour le Jardon.

Prenez gomme bdellium, gomme ammoniac, gomme de grande berce, en Latin *opopanax*, de chacune une once & demie. Faites macerer ces gommes dans du vinaigre; faites-les cuite à un feu lent, puis passez-les par un linge. Mêlez-les après avec deux onces de *diachilum magnum cum gummis*, une once & demie de cinabre, de l'huile d'aspic, de la térebenthine, de chacune une once, & autant qu'il faudra de cire neuve. Quand ces drogues seront mêlées, vous en ferez une emplâtre que vous étendrez sur du cuir pour l'appliquer sur le jardon. On laisse cette emplâtre sept ou huit jours, & puis on y applique adroitement le feu en forme de plume.

Ce ciroüenne est encore bon pour dissiper toutes les grosseurs qui seroient relevées au boulet ou en quelqu'autre endroit.

JARRET de cheval. C'est la jointure du train de derriere qui assemble la jambe avec la cuisse. Quand le jarret d'un cheval est sans défaut, il est grand, ample, bien vuide & sans enfleure: d'ailleurs cette partie du cheval est sujette à plusieurs maux très-dangereux & sur tout aux efforts, qui rendent le cheval ou estropié, ou fort défectueux.

Signes pour connoître les efforts d'un Cheval.

Le cheval devient sec & maigre, il boite, il a le jarret enflé, & il feint losqu'on y touche.

Reméde pour les efforts du Jarret.

On commence par saigner le cheval au cou, puis on lui charge tout le jarret de son sang mêlé avec de l'eau vie. Quand la charge de sang est seche, on applique dessus un bon onguent; enfin huit ou dix heures après qu'on a mis cet onguent, on verse de l'eau de vie dessus en frottant. Toutes les fois qu'on met une nouvelle emplâtre, on ne manque point de verser de l'eau de vie.

JARRET d'arbre. Terme de jardinage. C'est une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches qui ne l'accompagnent ni à droit ni à gauche, soit qu'il n'y en soit jamais venu, comme en effet il n'en vient guéres qu'aux extrémitez, & lorsque la branche laissée longue n'y en aura point fait, soit qu'il en soit venu & que le Jardinier malhabile les ait ôtées. On donne le nom de jarret à une telle branche. Je ne trouve rien de si vilain que de voir ces sortes de jarrets, tant dans un buisson que dans un espalier. Je leur fais autant que je puis une cruelle guerre; si bien que je les ravale fort bas pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortiront, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux jarret qui y étoit.

JARRET droit. Terme de chasse. C'est signe de vitesse aux chiens.

JARS. *Voyez* OYE.

JAS.

JASMIN, en Latin *Jasminum*. C'est une plante dont on distingue principalement deux espéces, le jasmin commun & le jasmin d'Espagne. On cultive encore plusieurs autres sortes de jasmins; nous en parlerons dans l'Article de leur culture, après avoir donné la description des principales especes de jasmin.

Description du Jasmin commun.

C'est un arbrisseau qui jette des sarmens comme la vigne. De sa racine sortent des branches menuës, tendres, longues, vertes & vigoureuses; chaque rejetton de ses branches produit d'ordinaire sept feuilles longues & pointuës, à l'extrémité molle & fort vertes. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommitez des branches: elles sont menuës, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur est agréable: chacune de ses fleurs est d'une seule feuille formée en tuyau évasé par le haut, & decoupée en étoile à cinq parties. Ses semences sont rondes, plates, renfermées dans une baie ronde, molle & verdâtre, qui succéde à la fleur dans les pays chauds; mais qui ne paroit point dans les pays froids.

Lieu. Cet arbrisseau se cultive dans les jardins. On le voit fleurir en Juin & Juillet.

Proprietez. La fleur du jasmin est apéritive, digestive & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour resoudre les scirrhes; on s'en sert pour soulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respiration: on fait une huile avec les fleurs qu'on laisse longtems infuser dans de l'huile d'amandes douces, & qu'on met ensuite dans un sac pour les exprimer dans une presse. Cette huile est bonne contre les douleurs froides de la matrice, pour fortifier les nerfs foulez & les autres parties du corps tourmentées de gouttes froides, & pour appaiser les tranchées des petits enfans. Si on laisse cette huile exposée au Soleil pendant quelque-tems, elle acquiert les mêmes vertus que celle de lys.

Description du Jasmin d'Espagne. C'est un arbrisseau dont la tige est beaucoup plus basse; mais en même-tems plus forte que celle du jasmin commun. Ses feuilles sont plus larges & plus arrondies à leurs extrémitez. Ses fleurs sont semblables dans leur port, quoiqu'elles soient bien plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes dans les pays chauds. Elles sont blanches en dedans & rougeâtres en dehors.

Lieu. On cultive cet arbrisseau dans les jardins, où il ne contribuë pas peu à leur embellissement.

Proprietez. Le jasmin d'Espagne a les mêmes proprietez que le commun. Les Parfumeurs reçoivent l'odeur des fleurs de jasmin dans de l'huile de ben, ou de la graisse de porc bien lavée sans employer le feu.

Culture des Jasmins. Outre les deux espéces de jasmins dont on vient de donner la description, les Fleuristes en cultivent encore d'autres, qui sont, le *jasmin de Catalogne*, le *jasmin d'Espagne double*, le *jasmin d'Arabie*, le *jasmin d'Amerique*, le *grand jasmin d'Inde*, & le *jasmin jaune odoré d'Inde*. Nous donnerons la maniere de les cultiver après avoir parlé du jasmin commun.

De la culture du Jasmin commun.

Comme ce jasmin ne produit point de graines dans les pays Septentrionaux, on le multiplie de marcotes & de boutures.

Maniere de multiplier le jasmin par marcotes.

Il faut prendre les branches les moins hautes, les coucher dans une petite rigole qu'on aura faite auprès du pied, les couvrir de terre, & en laisser sortir l'extrémité de quatre ou cinq doigts. On les arrose aussi-tôt, & on les laisse dans cet état cinq ou six mois pour leur donner le tems de prendre racines.

On marcote ordinairement les jasmins au mois de Mars & dans le mois de Septembre ; on les leve pour les planter en pot ou en espalier, on leur donne une terre à potager.

Maniere de multiplier le Jasmin par bouture.

Il faut couper des branches les plus nouvelles de la longueur d'un demi-pied, les mettre en terre à quatre doigts de profondeur dans des pots, presser un peu la terre contre ces plans, les arroser aussi-tôt & les mettre à l'ombre pendant sept ou huit jours. Après ce tems on les expose à un Soleil modéré pendant quinze jours, & au Midi jusqu'au mois d'Octobre. Ces boutures demandent une terre moitié terreau & moitié terre à potager. Durant l'Hiver on les met dans la serre, ou bien on les couvre de paille si elles sont en pleine terre.

Le mois de Mars est aussi le tems où on plante les boutures. Sur la fin de Septembre, ou bien même au Printems suivant on les leve pour en faire des espaliers ou des berceaux. On connoît les boutures qui ont pris racines par la poussé qu'elles jettent.

Le jasmin commun a ses beautez dans sa verdure, & dans l'odeur agréable de sa petite fleur : il fait des hayes & des cabinets charmans; il craint fort les grandes gelées des grands Hivers : quelquefois il meurt; mais comme il ne gele que rarement dans ses racines, il est d'abord rétabli : il vient de bouture, pourvû qu'il soit mis en bonne terre, & arrosé souvent au commencement. Il y en a qui ont porté des fleurs la premiere année.

On distingue encore une autre espéce de jasmin commun, qui est le jasmin jaune commun, & qui est connu sous le nom de *jasmin jonquille*. On le cultive de la même maniere que le jasmin commun dont on vient de parler.

De la culture du Jasmin d'Espagne.

Il y en a de deux sortes, le simple & le double. Le premier se cultive comme le jasmin commun, & le second comme nous le dirons tout à l'heure.

Le jasmin d'Espagne est d'autant plus beau, que ses fleurs fouettées quelquefois de rouge, sont plus grandes, & encore plus odoriférantes que celles du simple; mais il craint encore plus le froid : c'est pourquoi en France nous n'en pouvons avoir que dans des pots ou des caisses, pour les mettre dans la serre après qu'ils ont porté. Leurs fleurs durent jusqu'aux premieres gelées. On le peut enter sur le jasmin commun; mais il faut prendre garde de ne pas faire l'incision de la greffe du côté qu'elle doit passer, autrement il mourroit, par la raison que l'on ôte le chemin à la seve.

Il faut encore tous les ans au mois d'Avril, après qu'on les a ôtez de la serre, tailler les branches qui ont porté la fleur l'année précédente, & les couper proche du tronc où il a été enté; lequel en repousse de nouvelles; il veut encore être arrosé quand il fait chaud.

De la culture du Jasmin de Catalogne.

Le jasmin de Catalogne produit dans l'extrémité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printems & l'Automne. Il est d'un blanc pâle qui devient à la fin taché de marques incarnates; chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale, une fois aussi grandes que celles du jasmin commun. Il a très-bonne odeur.

Le jasmin de Catalogne veut un grand soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & détrempée, & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Pour en perpétuer l'espece on en ente des brins sur des jasmins communs, qui doivent être plantez plus de six mois auparavant dans des pots, on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont moins de nœuds; le brin doit être de la grosseur d'un doigt à la fin de la Lune de Mars; il faut enter de ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs. Après en ayant ôté tout le germe avec des cizeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi ils redoubleront & porteront grande quantité de fleurs; on les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars; il le faut arroser quand il en a besoin.

On le taille vis-à-vis de la tête de l'ente, on le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet : l'Hiver il le faut serrer de peur du froid; & s'il est en pleine terre, il le faut couvrir avec des nates, des planches ou couvertures propres à cela.

De la culture du Jasmin d'Espagne double.

Le jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui se resserrent quelquefois comme une petite bale. Il sent aussi très-bon, mais il a l'odeur plus forte que le précédent : cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur sa plante, de laquelle elle ne tombe jamais; mais elle seche dessus, & quelquefois les boutons se r'ouvrant fleurissent une seconde fois.

Le jasmin d'Espagne est de la même espece que celui de Catalogne, il demande aussi la même culture.

De la culture du Jasmin d'Arabie.

Les Arabes l'appellent zambach, & d'autres le nomment lylas d'Arabie, parce, peut-être, qu'il a les feuilles semblables à notre lylas blanc, mais sans tranche autour de l'ouverture.

Le jasmin d'Arabie fleurit au Printems & durant toute l'Automne, les fleurs en sont d'un blanc pâle qui jaunit dans le fond. Elles naissent au haut des branches, délicates & attachées à leurs petites queuës; elles ont deux tours de feuilles au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'orange.

Le jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture, & les mêmes sujetions; il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du jasmin de Catalogne. Ces branches ainsi coupées, se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes. Continuant la troisiéme & quatriéme année à les tailler, on les laisse toûjours plus longues jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

De la culture du Jasmin d'Amérique.

Le jasmin d'Amérique est appellé en ce pays-là *quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Amériquain, le jasmin rouge d'Inde, le jasmin à mille feuilles. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose seche, mêlée de quelques lignes d'autre couleur, & ayant cinq filets pâles; ces fleurs s'étendent en tuyaux, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers; elles fleurissent au commencement du moit d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds; de branches & de feuilles, qui semblent des plumes. Elle éleve & étend si bien ses branches qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le jasmin d'Amérique se reseme tous les ans, parce qu'il ne sent pas; & comme la graine en est fort dure, il faut la laisser infuser dans l'eau au soleil jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts; ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin, au commencement de la Lune. Il faut continuellement arroser sur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du soleil. L'humidité de l'eau & la bonté de la terre produisent cet effet en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on en a tirées se replantent à part dans d'autres pots; après-quoi il les faut toûjours arroser; il est bon même de mettre les pots dans des seaux & d'arroser encore la terre par dessus. Il faut lui disposer des suports, afin qu'il se puisse facilement élever; & quand il s'est élevé, on coupe toutes les extrémitez pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

De la culture du Jasmin d'Inde.

Le grand jasmin d'Inde jette une grande abondance de boutons à l'extrémité de ses branches qui pendent en bas. Tous ces boutons se resserrant ensemble, font un bouquet tout rouge; & étant creux à la grandeur d'un demi-doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt, d'une couleur jaunâtre menus par en bas, plus gros par le milieu & un peu plus serrez par le col, qui renverse cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un lys, il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres; ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu-à-peu le couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'elles semblent de velours; cette plante fleurit l'Eté & ne contribuë pas peu pour lors à l'ornement de nos jardins.

La culture du grand jasmin d'Inde est semblable à la précédente; c'est pourquoi il lui faut aussi préparer une perche ou quelque bois, pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas. Il veut être en bonne terre; on l'arrose abondamment tous les soirs au Printems & dans l'Eté.

Pour le perpétuer, avant que les boutons grossissent dans le Printems, on en coupe un brin qui doit avoir trois yeux; on le ratisse un peu avec le couteau par en bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil; de sorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre : ainsi il prend promptement racine, & pousse du verd & des fleurs en peu de tems.

De la culture du Jasmin jaune odoré d'Inde.

Le jasmin jaune odoré d'Inde pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent des fleurs attachées à leurs queuës comme le jasmin commun; mais arrangées d'une telle maniere que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs fait à plaisir : il est jaune, & quoiqu'il ait les fleurs plus petites que le jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems : Outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre; il sent bon, non seulement frais, mais encore quand il est flétri & séché.

Le jasmin jaune d'Inde pour être perpétué, doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt; cette entaillade faite en dehors, doit aller jusqu'à la moëlle en travers, & commençant en dessus, & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craie détrempée ou de terre glaize; il faut remettre au-dessus du pot des morceaux de tuile, ou quelque petite ferche pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. Après avoir bien arrosé on la met au soleil à l'abri de la bize; il faut la retirer du froid, pour peu qu'il en fasse, parce qu'elle le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris de racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparé exprès, & par cette industrie on suplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

JASPE. C'est une pierre qui approche fort de l'agathe, & qui n'en différe que parce qu'elle est plus molle, & qu'elle ne peut pas être si bien polie. Il y a des secrets pour contrefaire le jaspe. Nous allons en rapporter quelques-uns.

Pour faire un Jaspe très-beau.

Prenez de la chaux vive que vous détremperez avec des blancs d'œufs, de l'huile de lin. Faites-en plusieurs boules; dans l'une vous mettrez de la laque bien pulvérisée pour la faire rouge; dans l'autre de linde, pour la faire bleuë; dans l'autre du verd de gris, pour la faire verte; & dans les autres d'autres couleurs : reservez-en une ou deux planches. Ayant applati l'une de ces boules comme une galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre, & les blanches au milieu, avec un grand couteau, vous couperez des grandes tranches tout le long de ces plaques, & après avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un mortier pour les broyer, & ainsi vous aurez

ter un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à masson l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire ou avec les mains & les polirez avec la truelle tant que vous vertez qu'elle demeurera; le tout étant poli, si d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous le ferez bouillir, & tout bouillant vous en jetterez sur la matiere, la faisant couler, & glisser par tout, tandis qu'elle sechera. Cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un lustre à votre Jaspe. Si dès le commencement, vous aviez mis de l'huile de Lin pour détremper la Chaux vive il n'est plus besoin d'y en remettre. Tout cela étant fait, vous mettrez secher votre piéce à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de Lin, ou ils secheront & se vernitont.

Pour jasper noir. Prenez de l'eau de Chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de Noix vertes. Faites détremper & mêler le tout ensemble, puis prenant ce noir qui est très beau, couchez le avec une brosse sur ce que vous voulez jasper, soit colomne, table ou autre chose. Cela fait, mettez votre colomne ou table, ainsi noire dans du fumier, mêlez chacune de ces couleurs avec ladite pâte, selon que vous voudrez faire les craïons forts de couleur, ou foibles, y mêlant un peu de Miel commun, & de l'eau de Gomme Arabique à discretion.

Nota, que de chaque couleur il en faut faire de plus chargées de couleur les unes que les autres, afin qu'il soit en nuance; puis prenez ces pâtes chacune en particulier, & faites-en de petits rouleaux gros comme le doigt, ou comme le pouce, & roulez entre deux petits ais bien unis pour les reduire à la grosseur que vous voudrez pour vous en servir. Cela fait, vous les mettrez secher sur un ais bien net, ou sur du papier sans feu, ni Soleil pendant deux jours; puis pour les achever de secher, il les faut mettre au Soleil, ou devant le feu, & lorsqu'ils seront secs, ils seront en leur perfection pour s'en servir. Ce secret est très-beau & tres-rare pour ce sujet.

J A V.

JAVART. C'est une tumeur qui se forme au paturon sous le boulet & quelquefois sous la corne du Cheval. Elle se resout en apostume ou bourbillon.

On distingue trois sortes de Javarts, le simple, le nerveux & l'encorné. Le Javart simple se guérit en faisant sortir le bourbillon, il est le moins dangereux. Le Javart nerveux se guérit avec l'emmiellure blanche & de la Terebenthine. Le Javart encorné se guérit par la saignée & la suspension du Cheval, de peur qu'il ne s'appuye sur la jambe, on se sert aussi de l'emmiellure blanche.

J A U.

JAUGE. C'est l'art de connoître quel est le contenu ou la capacité de quelque vaisseau que ce soit par rapport à une certaine mesure.

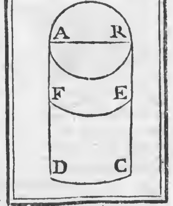
JAUGE. C'est encore une verge de bois ou de fer recourbée en l'une de ses extrémitez, sur laquelle sont marquées plusieurs divisions, qui servent à faire connoître par reduction la capacité des vaisseaux par rapport à une mesure connuë. Cette verge ou cette jauge s'appelle aussi *Diapason:* on lui donnera indifferemment l'un ou l'autre nom dans la suite de ce discours, où l'on va traiter de la maniére de jauger sur tous les tonneaux, les muids, en un mot les vaisseaux qui servent à contenir les vins, les Cidres, les huiles & autres liqueurs.

Méthode pour faire les divisions sur la jauge.

Il convient prémierement d'avoir l'échantillon propre pour ce faire, tant pour le long ou la hauteur que pour le diametre. Pour l'avoir, faites (avant toutes choses) dresser un petit vaisseau rond n'aiant qu'un fond, qui soit parfaitement arrondi, aiant dix-huit ou vingt pouces de diametre, ou plus, car tant plus, tant mieux. Quant à sa hauteur, qui doit être en forme cylindrique, elle sera à votre discretion, & à proprement parler, aussi son diametre: car encore que vous lui donniez plus ou moins de dix-huit ou vingt pouces de diametre, cela ne vous empêchera en rien, pourvû que vous puissiez mettre de dans une mesure de vin, de telle tenuë que vous esperez fabriquer le Diapason. Ce vaisseau se pourra aisément dresser avec des feuilles de fer blanc, ou autre matiére à votre discretion.

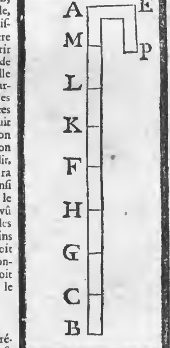
Quand il sera préparé, vous le mettrez sur une table qui soit à niveau, c'est-à-dire qui ne panche ni d'un côté, ni d'autre, le fond ferme sur la table, & l'ouverture en haut, dedans, soit par vous mise une mesure de vin, du lieu où vous voulez fabriquer ce Diapason, le plus justement que vous pourrez. Et gardez-vous bien de faillir en ceci, car la faute vous jetteroit dans l'erreur. Après, sachez le profond du vin, vous le pouvez examiner avec une verge droite qui soit fort deliée, & aussi le diametre de votre vaisseau; ce profond sera le long ou la hauteur de votre échantillon & le diametre le large de votre échantillon, qui serviront à fabriquer ce Diapason ou Jauge. Pour mieux entendre ceci, je vous en donnerai un exemple.

Soit un vaisseau ou corps circulaire aiant forme cylindrique ABCD, dans lequel soit mise une mesure de vin, laquelle ait empli le vaisseau jusques aux lettres E, F, maintenant le profond ou distance C E, ou DF entant que l'un est égal à l'autre, sera le long de votre échantillon; lequel profond vous examinerez avec une verge droite & déliée: & A, B, sera ou vous servira pour l'échantillon de votre diametre, que j'ai ci-devant appellé largeur. Et s'il arrive que votre diametre soit plus long que le profond de votre mesure, ne vous en étonnez pas; car vous pourriez faire faire votre dit vaisseau de telle largeur que son diametre auroit beaucoup plus de longeur que de profondeur, & toutefois cette profondeur ne perd pourtant pas son nom de longeur; mais la profondeur est toûjours appellée longueur, & le diametre largeur de l'échantillon.



Ce qu'on vient de dire étant achevé, vous aurez deux mesures, savoir E, C, pour le long de l'échantillon, & A, B, ou E, F, pour le large. Après quoi vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à votre discretion, longue de cinq ou six pieds, ou de tant qu'il en sera besoin, qui soit bien droite, au bout de laquelle vous ferez faire un crochet aiant environ un demi pied de long, ou à votre jugement, & autant d'ouverture. Cette verge soit par vous divisée sur l'un de ses côtez, en plusieurs parties égales à la ligne E, C, qui est la hauteur trouvée. Vous prendrez donc avec l'ouverture du compas la grandeur de cette ligne, E, C, ou D, F, le plus précisement qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dans le vaisseau A, B, C, D: & sans la varier aucunement vous diviserez la verge préparée en tant de ces parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point A, & finissant au point B. Je l'ai divisée pour exemple en dix parties égales, marquées par A, G, H, K, L, M, N, O, P, Q, B. Vous remarquerez toutefois que chaque partie, qui se trouve sur cette verge, ne correspond point dans la figure A, B, E, C, quoiqu'il faille que cela soit ainsi sur la jauge. La distance E, F, doit être égale à la distance A, G, autrement il y auroit erreur. Le tout ainsi fait, cette verge nommée Jauge, vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourvû qu'ils ne soient pas plus longs que cette verge ou jauge. Les parties égales se doivent encore diviser en plusieurs autres parties égales, comme en huit, en douze, ou en vingt-quatre, ou en soixante, car plus il y en aura, plus la jauge sera précise: mais si on les divise en dix, l'operation sera bien aisée.

Le côté opposite de cette jauge soit par vous accommodé pour les mesures du diametre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la distance A, B, le plus précisement qu'il sera possible, qui est le diametre de votre petit vaisseau, & commençant au point B, de votre jauge, sans varier, agrandir ou amoindrir le compas, vous la diviserez en tant de parties égales que faire se pourra. Elle est ici divisée pour exemple en huit parties égales, representées par les Lettres B, C, G, H, F, K, L, M, A, chacune de ces parties se doit encore diviser, ou en huit ou en douze, ou en soixante, ainsi qu'on a coûtume de l'enseigner en la division des longueurs: mais comme il a été dit, si on les divise en dix, l'operation sera bien aisée. Cette jauge ou ce côté ainsi préparé, vous servira pour mesurer le diametre de tous vaisseaux, pourvû qu'elle soit assez longue, alors vous les pourrez mesurer à deux fois: néanmoins le plus certain & le plus commode seroit d'en fabriquer une autre de telle longeur, qu'elle fût suffisante: ce qui doit être entendu par vous, tant pour le long que pour le diametre.



Autre maniére de jauger.

Plusieurs ne se contentent pas de la précedente maniére de faire en la composition & la division de la jauge; car ils disent qu'il est bien difficile, & presque impossible de se garder d'errer, & que l'erreur qui est commise sur une seule mesure, cause & amene sur un grand vaisseau plus grande faute, que ne feroit celui qui seroit causé sur un grand nombre de mesures: ce que je leur accorde volontiers être vrai. Ainsi pour satisfaire ceux qui sont plus speculatifs que les autres, je vais enseigner à former ledit Diapason ou Jauge, sur un grand nombre de mesures.

Vous vous pourvoirez d'un vaisseau de bois, ou autre matiére solide en forme cylindrique, qui soit parfaitement bien arrondi, contenant pour le moins quarante mesures du lieu ou bien de la ville où vous voulez construire un Diapason. Vous le mettrez à niveau, comme il a été enseigné dans l'Article précedent, puis vous y verserez trente six mesures ou vingt-quatre le plus justement que faire se pourra. Le nombre de trente-six se peut trouver par la multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre, contre six. Bréf, quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il soit tel qu'il se puisse trouver par la multiplication de deux nombres l'un par l'autre, dont l'un pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Exemple, posez que vous y avez mis quarante-deux mesures: or ce nombre de quarante-deux se trouve par la multiplication de sept par six; mais ni sept ni six ne sont rationaux, mais irrationaux; ainsi quarante-deux ne seroit point propre à nonante. Au contraire sera propre en tant qu'il se trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf est nombre rationel, c'est-à-dire aiant racine quarrée parfaite, laquelle est trois. Si vous n'y voulez point mettre nonante mesures, vous en pourrez mettre

tre seulement septante-deux, lequel se trouve par la multiplication de huit par neuf, dont neuf est nombre aiant racine quarrée, comme j'ai dit ci-devant.

Cela fait, vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort deliée, lequel profond vous marquerez précisement sur une table aplanie, ou autre matière polie, que vous diviserez en neuf parties, si vous avez mis trente-six mesures dans le vaisseau, ou en six, si vous y en avez mis seulement vingt-quatre. L'une de ces divisions sera l'échantillon de votre long. Après vous diviserez le diametre du vaisseau en quatre; la racine quarrée de quatre est deux, ainsi deux de ces divisions seront l'échantillon de votre diametre.

Exemple. Le grand vaisseau cylindrique soit A B C D. qu'il soit mis à niveau, & dedans soient mises trente-six mesures le plus exactement qu'il vous sera possible, lesquelles l'aiant rempli jusqu'aux Lettres E F. la distance C E, ou D F, sera le long qui contiendront lesdites trente-six mesures audit vaisseau, qu'il faudra, ou qui doit être divisé le plus précisément qu'il sera possible en neuf parties égales; l'une sera, ou vous servira pour l'échantillon de votre long, laquelle vous voyez être ici D G, ou C H, puisque l'une est égale a l'autre. Ensuite la distance A B, qui est le diametre, soit divisée en quatre parties égales; les deux seront, ou vous serviront pour l'échantillon de votre diametre, & ce en tant que 2. est la racine quarrée de 4. lesquelles deux parties vous voyez être ici A I. Cela ainsi expedié, vous aurez deux mesures; savoir C H, ou D, G, & A I. l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon.

La verge quarrée aiant son crochet au bout, étant préparée comme il a été dit dans l'Article précedent, soit divisée en tant de parties égales à la ligne C H, qu'elle en pourra contenir; & ce côté vous servira pour mesurer le long de toutes sortes de vaisseaux. Le côté opposite soit divisé en tant de parties égales à la ligne ou grandeur A I. qu'il en pourra contenir, & ce côté vous servira pour mesurer le fond, ou le diametre de tous vaisseaux.

Or en tant que les deux nombres qui ont produit trente-six en les multipliant l'un par l'autre; savoir, quatre & neuf, ont tous deux une racine parfaite, vous pourrez diviser la distance C E, en quatre parties égales, au moins si vous le jugez a propos & en prendre l'une pour l'échantillon de votre long. Mais ce faisant vous diviserez aussi A B, qui est le diametre de votre vaisseau, en neuf parties aussi égales, & en prendrez les trois pour l'échantillon de votre diametre, & ce parce que trois est la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra au même, comme il sera ci-après plus amplement declaré.

De plus, si trente-six vous semblent être suspect d'erreur pour sa petitesse, vous mettrez dans le même vaisseau ou dans un plus ample, septante deux mesures, qui se trouveront par la multiplication de huit par neuf, lesquelles aiant rempli votre vaisseau jusqu'aux Lettres E F, la distance C E, ou D F. soit divisée en huit parties égales: l'une sera ou vous servira pour l'échantillon de votre long. En suite divisez A B, qui est le diametre, en neuf parties égales; les trois vous serviront pour l'échantillon de votre diametre, & ce parce que trois est racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout se doit rapporter sur la verge, comme il a été enseigné, afin de former là-dessus les divisions necessaires à cette matiére.

Vous noterez toutefois, que si vous ne pouvez trouver un vaisseau aiant forme cylindrique, c'est-à-dire, aiant autant de diametre au fond qu'au milieu & au sommet, que rien n'empêchera d'en prendre un qui ait plus de diametre par le milieu que par les deux extrémitez; pourvû toutefois que la difference ne soit pas grande; car plus elle sera grande, plus elle sera dangereuse de faire erreur; mais qu'au reste le diametre de l'un des bouts soit semblable à son opposite. Excepté que pour avoir le vrai diametre de ce vaisseau, vous prendrez premierement le diametre de l'un des fonds, puis aussi celui du milieu; & des deux vous en ferez une ligne sur une table, ou autre chose, le plus exactement qu'il vous sera possible. La moitié de cette ligne sera le vrai diametre de votre piéce (lequel j'appellerai d'ordinavant, le diametre justifié.) Ce diametre sera divisé comme on vient de le dire en neuf ou en quatre parties égales.

Autre maniére de trouver l'échantillon de la hauteur & du diametre.

III. Divisez à votre volonté le diametre de votre vaisseau; puis cette division soit multipliée par elle-même, & ce qui en viendra encore par le nombre de la division que vous voulez donner à votre long, & cette derniere multiplication vous montrera les mesures que vous devez mettre dans ce vaisseau.

Exemple. Le diametre justifié d'un grand vaisseau soit la ligne A B de la figure précedente, qu'elle soit divisée en sept parties égales, ou en huit, ou en nuef, ou à votre volonté. Apres multipliez sept par soi-même (puis que nous supposons qu'elle soit divisée en sept) & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par le nombre des parties que vous voulez diviser le long de ce vaisseau, lequel je suppose être à present par vous divisé en neuf. Si vous multipliez 49. par neuf, vous aurez 441. & vous mettrez 441. mesures dans votre vaisseau. Après les y avoir mises exactement, sachez adroitement avec une verge déliée & droite la profondeur (car le diametre vous est déja connu,) lequel soit encore pour plus grande intelligence la ligne E C de la Figure précedente. Divisez cette ligne E C en neuf parties égales, & parce que vous avez multiplié 49. par 9. car si vous aviez multiplié ces 49. par 8. vous diviseriez aussi cette ligne en huit parties égales, l'une vous servira pour l'échantillon de votre long, & la septiéme partie de la ligne A B qui est le diametre de votre grand vaisseau, vous servira pour l'échantillon des diametres. Ces deux mesures trouvées, vous les transporterez sur une verge de bois, ou de fer, aiant son crochet à l'un des bouts, comme on l'a enseigné ci-devant dans l'Article premier. Puis chacune de ces premieres parties sera encore divisée en plusieurs autres parties égales.

Voilà la plus juste & la plus aisée description pour fabriquer l'échantillon du Diapason ou Jauge, qu'il est possible de trouver, au moins comme il me semble, laquelle a été inventée depuis quelques tems.

Si le nombre de 441. mesures vous semble trop grand, & par consequent difficile a mettre exactement dans un grand vaisseau; au lieu de diviser le diametre justifié en sept, qu'il soit divisé seulement en cinq ou autre moindre nombre, & le cinq multiplié en soi vous donnera 25. que vous garderez en votre memoire, ou que vous écrirez à part. De même le long du vaisseau, au lieu d'être divisé en neuf, qu'il soit divisé en sept, ou autre moindre nombre, après vous multiplierez 25. par sept, pour avoir 175. alors il faudroit mettre 175. mesures dans la concavité du grand vaisseau, pour savoir, par la doctrine précedente, discretement le profond de ces mesures; lequel profond doit être exactement divisé en sept parties égales, l'une de ces parties sera pour l'échantillon de votre long, & la cinquiéme partie du diametre pour l'échantillon des diametres.

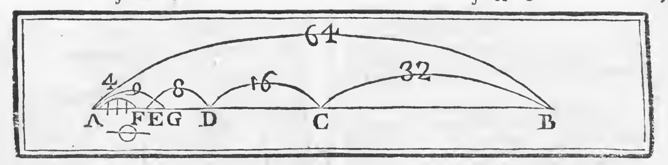
Notez que pour operer justement, vous commanderez à un maître Tonnelier qu'il vous fasse un vaisseau qui soit parfaitement bien fait, proprement arrondi, aiant l'un des fonds en tout & par tout semblable, & tel diametre que l'autre, & qu'il vous laisse l'un deux ouvert, lequel vous servira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dans ce vaisseau. Avant que de le commander, vous pourrez savoir par la précedente methode, quelle quantité ou nombre de mesures vous y voulez mettre; afin de l'avertir à peu près de sa capacité; comme si vous vouliez y mettre 175. mesures, vous lui commanderez de le faire tel qu'on y puisse mettre 180. mesures ou environ, mais toutesfois plûtôt quelque peu plus de 175. mesures que moins. Cela lui sera aisé à faire, entant qu'il entend l'usage du Païs. Vous lui direz aussi de vous garder sur une table, ou autre chose polie, la longueur du diametre le plus precisément que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous servira grandement à vous garder d'errer.

Autre méthode pour avoir un échantillon.

IV. Je mettrai ici encore une méthode pour avoir bien precisément l'échantillon du long & du diametre; laquelle servira pour ceux qui savent & entendent la division Arithmeticale. Vous mettrez dans un grand vaisseau qui soit bien fait, & parfaitement arrondi (comme j'ai déja dit plusieurs fois) un certain nombre de mesures à votre plaisir & à votre discretion; car cette méthode est sans sujection des mesures. Posons que vous en aiez mis par exemple deux cens cinquante-six mesures; sachez le profond le plus exactement qu'il vous sera possible, puis marquez le precisément sur une table polie. Prenez ensuite precisément le diametre justifié, & marquez-le sur la même table. Ce diametre soit divisé en six, ou en huit, ou autre nombre à votre discretion. Mettons qu'il soit, ou qu'il ait été divisé en huit; multipliez huit en soi, & vous aurez soixante-quatre. Divisez 256. mesures, qui sont les mesures par vous mises dans le vaisseau par 64. & vous trouverez 4. au quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diviser la longueur ou profondeur de vos mesures en quatre parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de votre longueur. Aussi la huitiéme partie du diametre de votre vaisseau sera, ou vous servira pour l'échantillon des diametres. Ceux deux mesures trouvées vous les rapporterez sur votre verge préparée, aiant son crochet au bout, comme on a enseigné dans les précedentes méthodes.

S'il arrive qu'après la division faite il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique fraction, alors il s'y rencontreroit quelques difficultez, comme si au lieu d'avoir divisé le diametre en huit, il eût été divisé en six parties égales. Lesquelles multipliées en elles-mêmes, eussent donné 36. pour diviseur de 256. mesures, & 256. mesures divisées par 36. eussent donné 7. pour quotient & 4. pour reste, qui sont $\frac{4}{36}$ d'un entier, qui reviennent (après être abregées) à $\frac{1}{9}$, ce qui enseigne qu'il faudroit diviser le profond de vos 256. mesures en 7 parties & $\frac{1}{9}$ de l'une de ces parties, chose difficile à faire à celui qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Ainsi on l'enseignera le plus succinctement qu'il sera possible.

En premier lieu vous multiplierez 9. dominateur de $\frac{1}{9}$ par 7, qui est ou qui seroit votre nombre entier, & vous aurez 63. à ce nombre, vous ajoûterez 1, qui est le numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui seront des neuviémes. Le long ou profond de votre vaisseau, ou corps cylindrique, soit divisé en 64. parties égales, & dont vous prendrez 9. pour l'échantillon de votre profondeur ou longueur; ces 9. parties seront ou vous serviront pour l'échantillon de votre profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoi il faut plûtôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre, la cause est, que 7. qui étoit votre nombre entier en le multipliant par 9, a été mis en neuviémes parties.



Exemple. La ligne A, B, soit le profond des mesures mises dans votre vaisseau: en premier lieu on la divise avec l'aide du compas, en deux parties égales au point C, chacune de ces parties sera de 32. puisque le tout est 64. après on divise A C, en deux autres parties, pour avoir A D, de 8. parties; davantage on divise A E, en deux parties, pour avoir A F, de quatre parties. Enfin on divise A F, en quatre parties, l'une de ces quatre parties est $\frac{1}{64}$ de tout A B. J'ajoûte une de ces parties en E, tirant vers D, pour avoir A G, de neuf parties dont le tout A B, est de 64. Par consequent le vrai échantillon de votre longueur.

Toutefois pour éviter un tel travail, ôtez de 256. mesures, quatre mesures, & vous aurez de reste 252. mesures, qui se diviseront également par sept. Ceci suffira & contentera ceux qui veulent trouver l'échantillon du long & du diametre.

Usage & pratique de la Jauge.

V. Après avoir enseigné la composition ou fabrique de la verge nommée Jauge ou Diapason (car on a usé ci-devant, & usera ci-après indifferemment de l'un ou de l'autre) par mesures égales, on enseignera ici briévement la pratique ou usage. Qu'elle soit par vous presentée sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice que le crochet touche l'un des fonds du vaisseau: la Jauge ainsi arrêtée, voyez combien de longueur de l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, se trouve en la longueur du vaisseau à mesurer, c'est-à-dire, depuis l'un des fonds jusqu'à l'autre, rabatant par estimation l'épaisseur des deux fonds du vaisseau, & le plus précisement qu'il sera en votre pouvoir. Pour exemple, mettez que la distance d'un fond à l'autre (après avoir rabatu par estimation l'épaisseur des deux fonds) soit de 10. mesures, vous les coucherez sur le papier, ou bien vous les garderez en votre memoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la Jauge ou Diapason que vous avez appropriée pour le diametre des fonds, vous examinerez l'un des fonds, & aussi le profond du vaisseau, qu'il aura au droit du bondon, puis de ces deux mesures vous en ferez une; la moitié sera le vrai diametre de votre vaisseau, que l'on a ci-devant nommé le diametre justifié.

Exemple. Afin que ceci soit mieux entendu, voici un exemple. La mesure du fond trouvée, soit 8 mesures égales de votre Jauge ou Diapason; & la mesure trouvée au droit du bondon (qui est ou doit toûjours être le milieu de votre vaisseau) soit 10. mesures; les deux jointes, ou ajoûtées ensemble feront 18. mesures, dont la moitié est 9. pour le diametre justifié de votre piéce: Ce diametre trouvé, qu'il soit multiplié par lui-même, & ce qui en viendra encore par le long de votre vaisseau: cette derniere multiplication donnera les mesures que contiendra votre vaisseau. Exemple, le vrai diametre a été trouvé 9. mesures égales, qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81. mesures. Ces 81. mesures seront multipliées encore par 10. qui est ce que vous avez trouvé de mesures égales en la longueur dudit vaisseau, pour avoir 810. mesures, ce qui fait connoitre que le vaisseau contiendroit 810. mesures.

Notez. Que si votre jauge a été fabriquée pour examiner combien chaque vaisseau contient de pots, 810. seroient le nombre des pots: mais si elle avoit été composée pour connoitre combien chaque vaisseau contient de cimaises, que 810. seroient le nombre de cimaises; & ainsi des autres.

	8	diametre du fonds.
	10	diametre du bondon.
Somme	18	
La moitié	9	diametre justifié.
	81	Le diametre multiplié en soi.
	10	La longueur du vaisseau.
	810	Mesures dudit vaisseau.

Il arrivera souvent qu'en examinant les mesures, soit du long des vaisseaux, soit du diametre, on trouvera avec les mesures égales quelques parties d'une mesure suivante, laquelle vous garderez bien de perdre de crainte d'erreur, comme on montrera ci-après.

Pour venir au point, & afin d'être mieux ou plus intelligible, en voici un exemple: Aiant presenté votre jauge appropiée pour le long sur le vaisseau à mesurer, vous avez trouvé 8. mesures égales, & $\frac{2}{3}$ de la suivante: gardez-vous bien de perdre ces $\frac{2}{3}$ mais marquez-les sur le papier avec les huit mesures, ou bien reservez-les en votre memoire.

La jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux, après avoir été presentée au fond, vous montre quatre mesures égales: & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante & par le bondon 5, mesures égales, les deux jointes ensemble font 9. mesures $\frac{1}{2}$ égales: la moitié est quatre mesures $\frac{3}{4}$ égales & $\frac{3}{4}$ pour votre diametre justifié, lequel doit être multiplié en soi pour avoir $\frac{361}{16}$ qui valent 22. entiers $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encore par les mesures longues reservées en votre memoire qui sont $8\frac{2}{3}$ pour avoir pour contenu de votre dit vaisseau 195. mesures $\frac{13}{24}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'une demi-mesure. Voilà la pratique qu'on doit observer pour les mesures $\frac{2}{3}$ pour la longueur reservée en memoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diametre du fond.
5 mesures pour le diametre du bondon.

9 mesures $\frac{1}{2}$ somme des deux.

4 mesures $\frac{3}{4}$ pour le diametre justifié.
ou $\frac{19}{4}$ par ce diametre mis en quarts.

qui sont $\frac{361}{16}$ pour ce même diametre multiplié en soi.

& 22 mesures $\frac{9}{16}$ par reduction en entiers.
8 mesures $\frac{2}{3}$ longueur du vaisseau.

195 mesures $\frac{13}{24}$ produit du diametre de la longueur.

Ce qui fait voir que votre vaisseau contient 195 mesures de celle que vous avez prise pour mesure certaine, & $\frac{13}{24}$ ou un peu plus de la moitié.

Voulez vous connoitre l'erreur que vous eussiez commise, si vous eussiez perdu les fractions que vous avez trouvées en examinant votre long & votre diametre? posez que vous n'avez trouvé pour votre long que 8. mesures, & pour le diametre du fonds 4. & pour celui du bondon 5. le diametre justifié, seroit seulement $4\frac{1}{2}$ qui multiplié en soi vous donneroit 20. mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par 8. qui est votre longueur, donneront pour tout le contenu de votre vaisseau 162. mesures. & non plus. L'erreur sera connuë en soûtraiant 162. mesures, de 195. $\frac{13}{24}$ lequel sera de 33. mesures $\frac{13}{24}$.

Ici je m'étonne que ceux qui ignorent l'Arithmetique, entreprennent l'exercice de la Jauge ou Diapason, sans l'aide de laquelle cette Jauge demeure fausse, ou pour le moins bien peu véritable. Je laisse à penser à ceux qui sont versez en l'Arithmetique, & qui entendent l'usage de cette Jauge, comment tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels brouillons peuvent exercer leur profession en conscience.

Je n'entens pas que celui qui voudra exercer cette profession de Jauge doive être entierement Arithmeticien; il suffira qu'il entende les quatre principales regles; savoir, ajoûter, soustraire, multiplier, & diviser, sans lesquelles il ne peut parvenir à son dessein, au moins comme il me semble.

Exemple avec les divisions de la Jauge.

Or entant qu'au précedent exemple on a usé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des secondes divisions de la Jauge, on mettra ici un autre exemple, pour enseigner comme on se pourra servir de ces secondes divisions; mais avant que de passer plus avant, il faut que les parties égales de l'échantillon de votre long & de votre diametre, aient été par vous divisées chacune en douze parties égales. Maintenant mettez qu'en examinant le long de votre vaisseau à mesurer, vous aiez trouvé 7 parties égales de votre échantillon, & encore 9 parties des secondes divisions de la suivante: vous garderez cela en votre memoire: Après mettez qu'en faisant l'examen de l'un des fonds vous aiez trouvé 4 parties égales à votre échantillon, & encore 7 parties de sa suivante; & examinant le diametre à l'endroit du bondon, vous aiez trouvé 5 parties égales, & 3 parties de la suivante.

Pour les 4. parties égales de l'un des fonds, vous prendrez 48. (entant que chacune est divisée en 12.) & 7 de la suivante, seront 55. pour le diametre dudit fond. Pour les 5. parties du bondon, vous prendrez 60. pour la raison dite ci-devant, ausquels vous ajoûterez 3 secondes parties de la suivante, & vous aurez 63. pour le diametre du bondon. Pour avoir le diametre justifié, ajoûtez 55. avec 63. pour avoir 118. la moitié, qui est 59. sera le diametre justifié; lequel multiplié en soi, apporte 3481. qu'il faut encore multiplier par 7. parties égales, & par les 9. secondes parties de sa suivante. Les sept parties égales valent 84. parties de la seconde division & 9. de la seconde division font 93, multipliez donc 3481. par 93. pour trouver après la multiplication faite 323733. que vous diviserez par 1728. (pour la raison ci-après declarée) & vous trouverez 187. mesures & $\frac{597}{1728}$ d'une mesure, qui est un peu plus de la moitié, ce qui fait voir que votre vaisseau contient 187 mesures $\frac{597}{1728}$ ou un peu plus de la moitié.

La cause & la raison pourquoi on enseigne à diviser 323733 par 1728. est telle, parce que vous avez mis les mesures égales de votre diametre en douziémes, tellement que vous avez trouvé pour votre diametre justifié cinquante-neuf douziémes, qui multipliées en elles-mêmes vous ont donné 3481. qui sont des cent quarante-quatriémes (entant que douze fois 12 font 144.) ces 144. quatriémes ont encore été multipliées par 93. qui est votre long mis aussi en douziémes pour trouver 323733. qui sont 1728, & ce entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainsi que vous avez multi-

multiplié 59. douziémes par 59. douziémes, il faut multiplier 12. par 12. pour avoir 144. diviseur de 3481. Après, parce que vous avez encore multiplié 3481. par 93. douziémes, c'est-a-dire, par les mêmes mesures de votre long, mises en douziémes. Il faut encore multiplier 144. par 12. pour avoir 1728. la vraie division de 323733. On passera (après avoir mis la pratique) de l'usage à la demonstration.

55. Diametre du fond en douziémes.
63. Diametre du bondon en douziémes.

118 Somme des deux diametres.

59 Diametre justifié en douziémes.
59

531
295

3481 Diametre justifié multiplié en soi & reduit en 144.
93 Longueur mise en douziémes.

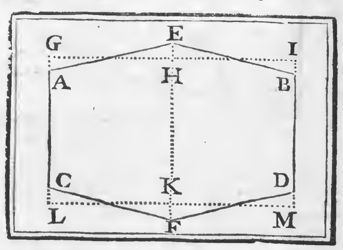
10443
31329

323733 Produit à diviser par 1728. Cette division faite il vient au quotient $187\frac{597}{1728}$.

Pour venir à la démonstration des choses dites ci-devant, soit consideré le vaisseau cylindrique ABCD. AB, soit égal à l'échantillon de votre diametre, BG, ou AF égal à l'échantillon de votre longueur. Vous me confesserez facilement que ce vaisseau contient seulement trois mesures, & ce entant que la ligne BC, ou AD est triple de la ligne BG, ou AF, à savoir une en ABGF, une autre en FGHE & la troisieme & derniere en EHCD. Après soit un autre vaisseau enfermant, ou enveloppant le premier en soi, savoir IBCM, aiant son diametre IB double du diametre du petit vaisseau AB, c'est-à-dire contenant deux fois l'échantillon de votre diametre. Ce vaisseau ainsi fabriqué ne differera du vaisseau ADCB excepté en diametre; car sa longueur sera, ou devra être égale à la longueur, BC afin que IM soit aussi de trois mesures égales à l'échantillon de votre long. Or entant que le diametre IB, est double du diametre AB, il s'ensuit que toute la superficie du grand cercle BOIN est quadruple de la superficie du petit cercle, APBQ ce qui se peut autrement prouver par la premiére proposition du 12. d'Euclide, vû que le quarré qui sera fait sur le diametre BI sera quadruple du quarré qui sera fait sur le diametre AB par commune sentence. Ceci peut être mieux entendu, parce qu'en toute figure d'Euclide (c'est quand plusieurs cercles sont les uns dans les autres concentriquez, ou excentriquez, aiant distance pareille l'un à l'autre) la proportion d'une superficie à l'autre est toûjours exprimée par nombre quarrez, c'est-à-dire, que si le diametre de l'un est double du diametre de l'autre, la superficie de l'un sera quadruple de la superficie de l'autre. De là il s'ensuit que la superficie est quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la superficie ABPQ, & si ABPQ est la superficie d'une mesure, il est certain que BOIN est superficie de quatre mesures. Or puisque ladite superficie BOIN, contient la superficie de quatre mesures, il est manifeste que tout le corps IKGB contiendra quatre mesures entieres & parfaites; & tout le corps ILBH, contiendra huit mesures parfaites. Ainsi tout le précedent vaisseau contiendra douze mesures entieres & parfaites, de deux mesures de l'échantillon en son diametre, & de trois mesures de l'échantillon en son long. De-là est venuë la regle précedente, qui commande de multiplier les mesures du diametre en elles mêmes, puis ce qui en provient par les mesures que contient le vaisseau en sa longueur.

Avant que de mettre fin à cet Article, j'ajoûterai ici une Figure avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cause pourquoi on ajoûte le diametre du milieu de la piece à mesurer, avec le diametre de l'un des fonds de la même piéce, pour en prenant la moitié de la somme avoir le diametre justifié.

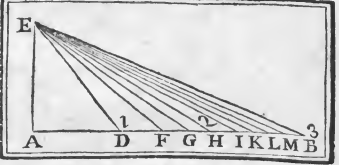
La piéce à mesurer soit representée par ACFDBE, la ligne EF qui est, ou qui represente le diametre du milieu, soit estimée être de 10. mesures; la ligne AC qui est le diametre de l'un des fonds, soit estimée être de 8. mesures; joignez dix mesures avec huit mesures, vous aurez 18. mesures, dont la moitié est le diametre justifié qui sera de neuf mesures. Mais le diametre de l'un des fonds est de huit mesures, ainsi pour le rendre de neuf mesures vous ajoûterez une mesure à la ligne AC ou BD, (puisque l'une est égale à l'autre) en cette sorte. Divisez une de vos mesures en deux précisement, puis donnez en une partie A tirant directement vers G, pour avoir AG, égal à la moitié de l'une de vos mesures. Faites le semblable du côté de C vers L, & du côté de B, vers I, puis du côté de D, vers M; après tirez la ligne GHI, & la ligne LKM, pour avoir tout



le Quadrilataire GHIMKL, égal à toute la figure AEBDFC, le tout est si familier à ceux qui sont quelque peu versez en Geometrie, qu'il ne requiert plus longue, ou superfluë declaration.

Autre maniére de diviser la Jauge.

VI. Il y a une autre division pour l'échantillon du diametre de la Jauge, plus aisée pour l'usage que la précedente, entant qu'elle ne requiert qu'une seule multiplication; savoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diametre d'icelui, pour avoir sa precise mesure, cette division est telle. Après avoir trouvé votre échantillon diametral, par la méthode ci-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer proprement polie ou applanie, sur laquelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui soit par exemple AB, sur le point A, vous éleverez la perpendicule AE, le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminée ou à votre discretion.



Tout cela ainsi préparé, vous prendrez sur votre Jauge déja divisée en parties égales, la longueur de l'échantillon de votre diametre, le plus precisément qu'il vous sera possible; puis sans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds au point A de la ligne préparée, où elle est coupée par la perpendiculaire AE, & de l'autre vous marquerez le point D, puis de la même ouverture de compas (sans ôter le pied immobile du point A vous marquerez sur la perpendiculaire le point E, afin que AE, soit égal à AD, à savoir chacun une mesure de l'échantillon de votre diametre. Après mettez le pied immobile du compas au point D, & de l'autre marquez le point H égal à AD, puis le transportant au point de la même ouverture marquez le point B, & vous continuerez ainsi tant qu'il vous plaira; vous aurez par ce moyen votre ligne préparée sur votre table, divisée en partie, égales, chaque partie correspondant à l'échantillon de votre diametre. Ces parties ou divisions égales seront notées par nombres, mettant 1. sur D, & 2. sur H, & ainsi des autres.

Chacune de ces parties égales se divisera en parties inégales en cette sorte. Mettez l'un des pieds du compas au point E, & ouvrez l'autre jusqu'au point D, le compas ainsi ouvert, transportez l'un de ses pieds au point A, (toutefois sans varier tant peu que ce soit l'ouverture dudit compas) & de l'autre marquez le point F, pour avoir AF, égal à ED, & la ligne AF, sera le diametre d'un vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'un de ses fonds. Notez aussi que la ligne AF, entant qu'elle est égale à la ligne ED, sera ou servira de diagonale aux lignes AF, & AE, & ainsi des autres suivantes. De plus transportez le pied immobile du compas au point E, & étendez l'autre jusqu'au point F, après sans varier cette ouverture, mettez le pied immobile au point A, & de l'autre marquez le point G; & la ligne AG sera l'échantillon d'un vaisseau qui contiendra trois mesures en son diametre.

Le compas soit ouvert pour la troisiéme fois, & le pied immobile soit mis au point E, & l'autre soit étendu jusqu'au point G: le compas ainsi ouvert, mettez le pied immobile au point A, & de l'autre faites le point H, & la grandeur ou ligne AH, sera l'échantillon d'un vaisseau circulaire qui contiendra quatre mesures du Pays en son diametre.

Notez toutefois que si vous avez bien operé, la quatriéme mesure inégale viendra justement tomber sur la deuxiéme mesure égale, & ce parce que deux fois deux font quatre; s'ils advient autrement en faisant votre operation, vous serez averti par-là que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & en transportant le compas: ainsi vous examinerez pour la seconde fois votre ouvrage. Davantage la neuviéme mesure inégale doit venir justement tomber au point de la troisiéme mesure égale, entant que trois fois trois font neuf; & la seiziéme mesure inégale, au vrai point de la quatriéme égale,

égale, & ce parce que quatre fois quatre font seize; & ainsi des autres si plus il y en a.

Au reste pour les autres divisions inégales, vous mettrez le pied immobile du compas au point E, & vous avancerez l'autre jusqu'à ce qu'il vienne au point H, puis de la même ouverture (transportant le pied immobile du compas au point A) vous marquerez le point I. Ensuite vous mettrez le pied immobile du compas au même point E, & ouvrant l'autre jusqu'au point I, vous le transporterez ainsi ouvert au point A, & de l'autre pied mobile vous ferez le point K, par la même façon ou méthode vous chercherez le point L, & le point M, & aussi le point B, (lequel viendra précisément tomber au point de la troisiéme mesure égale, pour les causes ci-devant déclarées; au moins si vous opérez sans erreur) vous continuerez les autres divisions égales, qui se trouveront sur votre ligne, par la même façon, tant & si longuement que vous connoitrez être expédient & nécessaire pour mesurer le diametre des vaisseaux circulaires de votre pays ou habitation.

Cela fait, le premier échantillon A D, demeurera indivisé; le second qui est D H, sera divisé en trois; le troisiéme qui est H B, en cinq; & le quatriéme en sept; le cinquiéme en neuf, & ainsi continuant par deux s'il y avoit plusieurs autres échantillons.

Quand votre ligne sera ainsi divisée sur la table, vous prendrez avec l'aide du compas chaque division, & les rapporterez (le plus précisément & exactement qu'il sera en votre pouvoir) sur le côté de votre jauge, ou verge préparée pour l'échantillon des diametres. En les rapportant essayez toujours si la quatriéme inégale viendra précisément tomber sur la seconde mesure égale, & la neuviéme inégale sur la troisiéme égale, & ainsi des autres; & cette expérience vous servira beaucoup pour vous empêcher de tomber dans l'erreur en la division de la jauge.

De plus s'il vous vient en fantaisie de diviser cette verge préparée pour les diametres des vaisseaux circulaires, en partie égales, ce seroit chose superfluë & inutile; ce seroit même un obstacle pour diviser les premieres parties égales de cette verge ou jauge, en plusieurs autres parties égales, encore qu'on l'ait ainsi enseigné au commencement du premier Article.

VII. *Usage & pratique.* La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il a été possible; on en va enseigner l'usage ou pratique. Présentez ce diapason ainsi divisé par mesures inégales devant l'un des fonds du vaisseau que vous desirez examiner, & gardez en votre mémoire les mesures que vous trouverez être contenus en ce diapason, ou bien mettez-les en écrit sur quelque morceau de papier. Après mettez le diapason dans le vaisseau par le bondon (avec tel artifice qu'il soit perpendiculaire) & gardez en votre mémoire les mesures que vous trouverez y être contenuës: puis de ces deux mesures (à savoir de la mesure du fond, & de la mesure trouvée au bondon) faites-en une, dont la moitié sera le diametre justifié de votre vaisseau à mesurer. Cela connu, vous présenterez votre diapason ou jauge qui a été ci-devant appropriée pour l'échantillon des longueurs sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice, que le crochet de la jauge touche l'un des fonds dudit vaisseau: puis regardez combien de mesures longues contient ce vaisseau (l'épaisseur des deux fonds par l'estimation rabatuë) lesquelles vous multiplierez par votre diametre justifié, & ce qui provient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de mesures le vaisseau à examiner.

Exemple. Ayant présenté votre diapason devant le fond du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouvé 7. mesures inégales en son diametre, puis l'ayant transporté au bondon autres 9. mesures inégales, par dedans œuvre, ajoutez 7. mesures inégales avec 9. mesures pour avoir seize mesures inégales. Prenez-en la moitié & vous aurez 8. mesures pour votre diametre justifié; après l'autre côté de ce diapason (qui a été approprié pour l'échantillon des longueurs) étant mis par tel artifice, que le crochet qui est à l'un des bouts touche contre l'un des fonds, démontré 12. mesures égales (l'épaisseur des deux fonds par estimation rabatuë) ces 12. mesures égales soient multipliées par votre diametre justifié, qui sont 8. mesures inégales, pour avoir après la multiplication faite 96. mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voici la pratique.

7. mesures, diametre de l'un des fonds.
9. mesures, diametre du bondon.

---

16. mesures, somme des deux diametres.

---

8. mesures, pour le diametre justifié.
12. mesures, longueur du vaisseau.

---

96. produit & contenu de tout le vaisseau.

Or entant qu'en examinant le long du diametre des vaisseaux, il arrivera souvent que vous trouverez outre & par dessus les parties, soit égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suivante (ce qu'on appelle vulgairement fraction) je me sus avisé de vous en donner ici un exemple.

Exemple avec fraction.

La jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux (c'est le côté qui a été divisé en partie inégales) après avoir été présentée au fond d'un vaisseau circulaire, elle vous montre pour son diametre 15. mesures égales, encore $\frac{3}{4}$ de sa suivante: & par le bondon 17. mesures & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante. Les deux jointes ensemble font 32. mesures $\frac{7}{8}$ dont la moitié est 16. mesures $\frac{7}{12}$.

Voila votre diametre justifié que vous garderez en mémoire. Cette même jauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le côté qui est divisé en parties égales) après avoir été présentée de telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donne 8. mesures égales, & un 4. de la suivante. Multipliez votre diametre justifié qui est 16. mesures $\frac{7}{12}$ d'une mesure par huit mesures longues & $\frac{1}{4}$ d'une mesure pour avoir pour tout le corps dudit vaisseau circulaire 136 mesures. $\frac{13}{16}$ Voici la pratique.

15. mesures $\frac{3}{4}$ diametre de l'un des fonds.
17. mesures $\frac{1}{2}$ diametre du bondon.

---

32. mesures $\frac{7}{8}$ somme des deux diametres.

---

16. mesures $\frac{7}{12}$ moitié & diametre justifié.
8. mesures $\frac{1}{4}$ longueur du vaisseau.

---

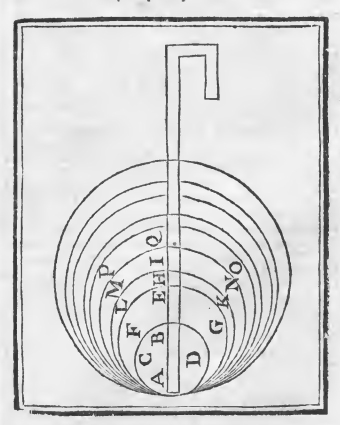
136. mesures $\frac{13}{16}$ produit & contenu du vaisseau.

Ceci suffira quant à l'usage, entant qu'il me semble que l'on en a assez amplement parlé dans quelques-uns des Articles précédens auxquels le Lecteur pourra avoir recours.

VIII. *Démonstration.* L'usage enseigné, on mettra ici quelque petite démonstration. Premierement vous notterez que la jauge ou diapason étant divisé par divisions inégales, représente plusieurs cercles excentriques les uns aux autres, comme vous pouvez voir en la Figure suivante, où le diametre AB, doit être estimé le vrai échantillon d'une mesure du lieu, de la ville ou du pays où vous aurez fabriqué ou composé ledit diapason ou jauge.

Ainsi tout le cercle ACBD, sera ou tiendra le lieu d'une superficie, soit haute ou basse, d'une mesure. Le cercle, AFEG, sera la superficie de deux mesures; savoir, une dans le cercle ACBD, que le grand cercle AFEG, envelope & enferme en soi, puis une autre mesure en la distance comprise entre le cercle ACBD, & de l'extrémité de l'autre cercle AFEG: ou pour mieux dire en la figure lunaire AFEGADBCA. D'où il s'ensuit que la superficie ronde AFEGA, doit être double de la superficie ACBD, & la superficie ALHKA, triple de la même superficie ACBDA, & la superficie AMINA, quadruple. Il est aisé à démontrer que cette superficie AMINA, est quadruple de la superficie ACBD, entant que son diametre AI, est double du diametre AB, (comme il a été dit dans l'un des Articles précédens où l'on a enseigné à diviser la jauge en plusieurs parties inégales) maintenant on démontrera par la doctrine de la seconde du douziéme d'Euclides, que la superficie ronde AFEGA, est double de la superficie ronde ACBD; voici la seconde proposition du douziéme d'Euclides.

La proportion d'un cercle à un autre cercle, est telle que la proportion du quarré qui sera fait sur le diametre de l'un, au quarré qui sera fait sur le diametre de l'autre. C'est-à-dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré, telle proportion il y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera fait sur la droite AE, qui est le diametre du cercle AFEGA, sera double (tant par la construction que par la pénultiéme du premier d'Euclides) du quarré qui sera fait sur la droite AB, (qui est le diametre d'une mesure, d'où il s'ensuit, par cette seconde du douziéme, que la superficie ou cercle AFEG, sera aussi double de la superficie, ou du cercle ACBD, ce que l'on vouloit démontrer. Or par même argument, vous prouverez que le cercle ALHKA, triple du premier cercle, qui contient la superficie d'une mesure, à savoir triple du cercle ACBD, entant que le quarré qui sera fait sur la ligne droite AH, sera triple du quarré qui sera construit sur la droite AB, (toujours par la construction, & par la pénultiéme du premier) & ainsi des autres, tellement que la superficie, ou cercle AMINA, sera quadruple du petit cercle ABCD.



Pour entendre cette démonstration, il faut bien entendre l'Article VI. où il est montré comment il faut diviser la jauge en parties inégales.

Là on verra que la ligne AF, (qui est ici représentée par la droite AE,) est égale à la diagonale ED, & parce que le quarré qui sera fait

fait sur icelle, sera double (par la pénultiéme du premier) du quarré qui sera fait sur AD, qui est ici représentée par la ligne AB. Encore le quarré qui sera fait sur la diagonale EF, sera triple du quarré fait sur AD, entant qu'il sera égal par la pénultiéme du premier au quarré fait sur AF, & au quarré fait sur AE. Mais j'ai présentement démontré, que le quarré fait sur AF, est double du quarré qui sera fait sur AE, & le double joint avec le simple, fait le triple : Or la diagonale EF, dans la figure de l'Article VI. est ici représentée par la ligne droite AH, c'est pourquoi le quarré qui sera fait sur la droite AH, sera aussi triple, du quarré qui sera fait sur la ligne droite AB, & ainsi des autres suivantes.

Comment on peut mesurer avec la même Jauge les vaisseaux de differens Pays.

IX. Je pensois finir ici tout ce que j'avois à dire sur la jauge, quand il m'est souvenu qu'avec un même diapason ou jauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & divers pays, pourvû qu'on puisse savoir ou par la coûtume (autrefois expérimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure ou a été fabriqué ledit diapason, à la mesure du lieu ou il n'a pas été fabriqué ni composé. Par exemple, j'ai un diapason ou jauge fabriquée en la Ville de Lion. Cette jauge me pourra servir ou a Vienne, ou à Romans en Dauphiné, ou en un autre lieu pourvû que je puisse savoir par des bonnes expériences, la proportion qu'il y de la mesure de Lion à la mesure de Vienne ou de Romans. Ainsi étant arrivé de Lion a Vienne, & voulant la exercer la jauge, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous sera possible, si deux ou trois pots de Vienne ne font point ou deux pots ou deux pots & demi, ou autre nombre de la mesure de Lion. Si cela advient, votre diapason vous servira en ce lieu aussi parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, pourvû que vous entendiez votre regle de trois.

Exemple par la mesure même.

Pour plus claire intelligence, mettez que les sept pots de Lion ne fassent que six & demi de Vienne, qu'étant à Vienne & ayant mesuré un vaisseau ave un diapason fabriqué à Lion, vous ayez trouvé 267. pots $\frac{1}{2}$ mesure de Lion qui ne feront que 248. pots $\frac{1}{2}\frac{1}{8}$ mesure de Vienne, entant que les sept pots de Lion ne font que six pots & demi mesure de Vienne. Pour les convertir en mesures de Vienne, & pour savoir combien ces 267. pots & demi, mesure de Lion, feront de pots mesure de Vienne, formez votre regle de trois, disant, si sept pots mesure de Lion ne font que six pots & demi mesure de Vienne, que feront 267 pots & demi mesure de Lion à Vienne? multipliez 267. pots & demi par six pots & demi, pour avoir $69\frac{5}{4}$ divisez $69\frac{5}{4}$ par sept pour avoir 248. mesures $\frac{2}{2}\frac{1}{8}$ de Vienne. Voici la pratique.

Si 7. donnent 6 $\frac{1}{2}$ combien donneront 267 $\frac{1}{2}$ multipliez 267 $\frac{1}{2}$.

Par.. 6 $\frac{1}{2}$ dont le produit

Est.. $69\frac{5}{4}$.

Divisez... $69\frac{5}{4}$.

Par 7. Il viendra au

Quotient 248. $\frac{1}{2}\frac{1}{8}$ nombre de mesure que contiendra le vaisseau de Vienne.

Exemple par le poids. Si vous voulez vous servir du poids, quand vous voudrez aller de Lion à Vienne, examinez précisément combien une mesure de Lion (on entend de bon vin clairet) pese d'onces de marc : posons, par exemple, qu'une mesure de vin pese précisément à Lion trente-deux onces de marc : gardez cela en votre mémoire ou sur le papier pour plus de sureté. Puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il est possible) de la couleur, force & saveur de celui que vous avez examiné à Lion; après examinez exactement avec le poids de marc combien une mesure de ce vin pese (on entend une mesure de Vienne) & posons pour exemple qu'elle pese trente-quatre onces $\frac{6}{13}$ d'une once de marc. Voulez-vous savoir combien il faudroit de mesures de Lion pour faire une mesure a Vienne? divisez trente-quatre onces $\frac{6}{13}$ par trente-deux onces, & vous trouverez au quotient une mesure $\frac{1}{13}$ de Lion, donc une mesure $\frac{1}{13}$ de Lion feroit une mesure à Vienne. Et ainsi les 14. de Lion ne feront que treize à Vienne. Ainsi reprenant l'exemple précédent, dites : Si une mesure $\frac{1}{13}$ de Lion ne font qu'une mesure de Vienne, que feront 267. mesures & demie? Si vous opérez sans erreur vous trouverez autant qu'à la précédente, à savoir 248 mesures $\frac{1}{2}\frac{1}{8}$ ou bien dites : Si quatorze ne font que treize, que feront 267 $\frac{1}{2}$: 248 $\frac{1}{2}\frac{1}{8}$.

Remarque. En examinant l'une ou l'autre mesure, gardez vous bien de commettre aucune erreur quelque petite qu'elle soit : car si vous erriez, une petite erreur commise sur une mesure, vous causeroit une erreur sensible & apparente sur un grand nombre de mesures. Enfin la premiere opération faite par l'expérience des mesures, est plus aisée & plus certaine.

JAUGE & JAUGER. Ces termes parmi les Fontainiers signifient une mesure d'eau pour en savoir la quantité des pouces. Mais parmi les Jardiniers, jauge se prend tantôt pour une espace de terre qu'on laisse vuide en faisant un labour profond, ou pour une fouille de tranchée, afin que dans cette espace en ait la commodité d'y jetter les terres qui sont à labourer, faisant toûjours si bien qu'il reste une jauge pareille à la premiere jusqu'à la fin de la tranchée, & pour lors on remplit cette derniere jauge, soit avec les terres qu'on a mis hors de la tranchée pour faire la premiere jauge, soit avec des terres prises d'ailleurs.

JAUGE. Ce terme se prend encore pour la mesure de la profondeur qu'on veut donner à une tranchée, & c'est un bâton d'une longueur semblable a celle de cette profondeur. Il faut toûjours suivre cette mesure pour entretenir la même profondeur & la même superficie, sans y rien changer. Ainsi on doit avoir toûjours sa jauge pour ne se pas tromper en faisant la tranchée.

JAUNISSE ou PALES-COULEURS. C'est une bile répanduë par tout le corps; il y en a de trois sortes. L'une qu'on appelle proprement la jaunisse, qui est causée par la bile jaune trop exaltée, ou trop abondante dans la masse du sang, ou lorsque les conduits cholidoques sont bouchez. La seconde est noirâtre, engendrée de cette même bile jaune mêlée avec des acides. La troisiéme tire sur le verd, provenant aussi du mêlange de la bile & de quelques acides : elle est ordinaire aux filles. Dans la jaunisse le blanc des yeux & tout le cuir est jaune & travaillé de demangeaison. La seconde, qu'on appelle en Medecine ictere noire, la couleur naturelle se perd, à cause de l'humeur atrabilaire qui est épanduë sur le cuir; elle paroit d'abord brune, & ensuite plombée & basannée. La jaunisse est la messagere de l'hidropisie.

La jaunisse que l'on appelle *Icterie* est une bile qui se répandant généralement par tout le corps, laquelle en ôte la couleur naturelle & en fait naître une autre, qui par ressemblance à l'or est nommée maladie royale; elle se fait tantôt d'une bile jaune, tantôt d'une qui tire sur le noir ou sur le verd.

Signes de la jaunisse.

La jaune vient du foie, la noire de la ratte, & la verre du mélange de l'un & de l'autre : elle est familiere aux filles qui sont sujettes aux pâles-couleurs. Toutefois cette maladie change la couleur naturelle.

La jaune rend la couleur safrannée, ou citronnée jusques dans le blanc des yeux, avec une pesanteur & comme un engourdissement dans tous les membres, de plus on est stupide & troublé de mille pensées confuses; elle n'excite aucune sueur, mais elle fait ressentir des picotemens de tous côtez avec des demangeaisons. Elle arrive le plus souvent, parce que la vessie du fiel est bouchée. Car il n'y a rien de plus vrai que quand la bile ne trouve point de passage, elle se jette dans les veines, si bien que se mêlant avec le sang, elle cause cette jaunisse générale; elle se fait encore par la crise des humeurs bilieuses. Elle peut être aussi causée par le poison, ou par quelque médicament purgatif que l'on n'aura point rendu.

Les deux autres jaunisses font paroître le visage plombé ou basanné; mais non-pas si accablé ni si appésanti : en revanche l'esprit est plus pensif & plus morne, d'autant que l'un & l'autre sont causées d'une humeur mélancolique répanduë avec le sang par toute l'habitude du corps, pour n'avoir pû se contenir dans les vaisseaux de la rate.

Les urines & les selles sont d'un noir tanné, le ventre toûjours constipé, sentant comme une dureté au côté gauche.

Si dans la premiere les excrémens sont blanchâtres, les veines épaisses & fort jaunes, que l'on sente une douleur au côté droit sans y avoir de la résistance ni de fiévre, il ne faudra pas douter que la jaunisse ne soit causée par une obstruction de la vessie du fiel.

Que s'il y avoit un peu de fiévre, que les urines fussent troubles, crasseuses & jaunes comme du safran, elle marqueroit l'intemperie du foie qui est chaud; que si avec une fiévre violente l'on ressentoit une douleur, ou une pesanteur au côté droit & que les urines fussent fort bilieuses, elle viendroit d'inflammation.

Que si elle étoit critique, elle se répandroit tout-à-coup, & quoique la fiévre cessât, elle resteroit toutefois long-tems sur le cuir, & les urines & les déjections seroient comme celles que l'on fait en santé.

Que si elle étoit causée par le poison ou par d'autres pareils accidens, la couleur changeroit bien d'abord; mais il n'y auroit point de fiévre.

Remédes pour les Jaunisses.

Comme les causes de la jaunisse sont diverses, il faut que la cure en soit aussi différente.

I. A celle qui viendra de la vessie du fiel, on saignera dès le premier jour, & le lendemain on donnera un vômitif, soit avec deux onces de vin émétique, soit avec le safran des métaux, soit avec quatre grains de tartre émétique, ou six grains de vitriol calciné pour les plus robustes, faisant prendre dans les intervales du vômissement de legers bouillons assaisonnez d'ozeilles, ou de verjus, ou de jus d'orange, ensuite on fera user d'une telle tisanne.

Tisanne pour la Jaunisse provenant de la bile jaune.

Prenez quatre pintes d'eau de riviere, faites-y bouillir une poignée de racines d'ache, d'ozeille, de polipode & de chicorée sauvage, une demi-poignée d'agrimoine avec autant de scolopendre, ou de capillaires, ou de citerac. Réduisez le tout à moitié & coulez-le. On en donnera deux verres soir & matin; deux jours après on purgera avec une once de catholicon double, ou avec une once & demie de casse mondée dans deux verres de petit lait.

L'on pourra ensuite donner le bain, en faisant prendre, en y entrant, un bouillon, dans lequel l'on aura fait fondre une dragme de crême de tartre, ou dix grains de son sel; ou demi-dragme de sel de tamarins.

II. A ceux dont le sang & la bile occuperoient généralement tout le corps, & qui sentiroient une pesanteur & une douleur autour du foie ou de la rate, il faudra donner souvent des lavemens composez avec toutes sortes de bonnes herbes : dans chacun on ajoûtera un quarteron de miel, une dragme de cristal minéral. Ensuite on tirera du sang

sang par intervales, & peu à la fois, afin de ne point tout-à-coup affoiblir le malade.

L'on mettra dans les bouillons deux à trois cuillerées de jus de cerfeuil, ou de pourpier, ou d'ozeille, ou de chicorée, ou des câpres, ou du jus d'orange, ou d'alleluya. La boisson sera de chien-dent, de racines de fraisiers, & d'oreilles d'ours, c'est de la pilofelle. Trois ou quatre jours après l'on purgera avec deux onces de tamarins bouillis avec autant d'eau que l'on jugera nécessaire pour en faire deux prises, dans chacune desquelles on dissoudra six dragmes de casse mondée avec une dragme de crême de tartre, après cela on fera user dix-huit jours de suite de pareils aposemes.

Aposeme pour la Jaunisse.

Prenez deux onces de feuilles de marrubes, une once de lupins, une demi once de racines de buglose, deux dragmes de racines d'enula campana & autant d'agrimoine. Faites bouillir le tout dans trois chopines de vin blanc jusqu'aux deux tiers. Après avoir coulé cette tisanne on la vuidera dans une bouteille, & tous les matins l'on en donnera deux onces avec deux dragmes de sucre en poudre; que s'il y avoit de la fiévre, au lieu de vin on la fera avec de l'eau: sinon pendant un mois entier on avalera quatre onces d'urine d'un petit enfant robuste, le matin à jeun, y mêlant une demi once de sirop de chicorée simple, ou du sucre commun. Cette recepte pourra servir à l'Hidropisie.

II. On mettra dans un œuf frais une demi dragme d'euphorbe en poudre que l'on avalera à jeun, ou une dragme de Soufre dans un bouillon, ou dans de l'eau de souci, ou d'armoise. Où après avoir fait secher des vers de terre, pesez-en deux onces avec une dragme de rhubarbe, une demi once de crotte de chien de la plus blanche & de la plus séche: reduisez-les en poudre, & donnez-en une dragme & demie dans un œuf, ou dans un bouillon à jeun. Il est certain qu'en continuant à faire prendre de cette poudre pendant quinze jours de suite, l'on guérira le malade parfaitement. On pourra encore faire tirer par le nez du suc des feuilles de marrube tant soit peu échauffé au Soleil.

III. Si la jaunisse étoit critique, c'est-à-dire, qu'elle fût la crise d'une fiévre, pour en être promptement soulagé il n'y aura qu'à observer un bon régime, & se purger doucement avec le catholicon double, ou avec la casse, ou le sirop de fleurs de pêches dissous dans du petit lait, après cela on pourra user de thériaque une heure avant le déjeûner.

IV. Si la jaunisse venoit d'une bile noire, il faudra la traiter avec les mêmes remedes que l'on a ordonné à la mélancolie.

V. Mais étant causée par le poison, ou par quelque accident de cette nature, ou d'une médecine violente, on prendra des bouillons avec du jus de buglose, ou de bourrache, y mêlant un peu de corail, ou du bol d'arménie, ou de bezoard, ou des perles préparées. La confection d'hyacinte, d'alkermes, la thériaque, ou l'orvietan, les unes & les autres y pourront encore servir.

Observation. I. Si on laissoit continuer long tems la jaunisse, il y auroit à craindre qu'elle ne causat l'hydropisie, & si le foie devenoit dur, qu'il ne s'y formât un scirrhe, ou une tumeur qui seroit l'un & l'autre très-dangereux.

Dans quelque fiévre que ce soit, si la jaunisse survenoit sans dureté au foie, le sept, ou le neuf, ou l'onze, ou le quatorze, elle seroit d'un bon présage, mais tout au contraire si elle arrivoit en d'autres tems.

II. La jaunisse qui surprend la vieillesse, l'accompagne au tombeau.

III. Ceux qui sont sujets à la jaunisse ont peu de vents.

IV. La jaunisse n'est pas à craindre venant après la fiévre, mais devant elle est fort dangereuse: aussi-tôt qu'avec la fiévre & la jaunisse il paroit dans les urines des corpuscules en façon de lentilles, que la voix décline, que les mains tremblent, on meurt en quinze jours.

V. Si dans la jaunisse la couleur est fort safranée, que l'on ne se sente pas soulagé d'un flux d'urine, que l'on ne dorme pas, que l'on soit dégouté & foible, tout est à craindre; les hémorroïdes venant à fluer, guérissent la jaunisse.

Remedes généraux pour les Jaunisses.

I. L'acier ou *Crocus martis aperitivus*, est un puissant aperitif pour dégager les obstructions & les opilations qui causent les pâles-couleurs dans les filles qui ne viennent que d'un sang crasse & épais, qui ne circulant pas aisément dans les vaisseaux, les embourbe & en laisse échaper la sérosité qui se répand par toute l'habitude du corps. L'acier préparé à la rosée de Mai réduite en opiate, ou dans un bouillon pris pendant neuf jours tous les matins à jeun, guérit absolument les pâles couleurs, & restitue au sang sa liquidité en le brisant & le divisant par ses molecule inégaux.

Les filles à Montpelier en Languedoc qui sont fort sujettes aux pâles couleurs, ne se guérissent que par ce remede; elles prennent encore des tisannes aperitives dans lesquelles entrent les quatre herbes aperitives; savoir, une poignée de racines d'asperges, de feuilles de *Rubia Tinctorum*, de bruscus & d'eringium, dans trois pintes d'eau reduites à deux, dont on prend un verre chaque soir.

Maniere de préparer l'Acier.

II. Prenez une livre de limaille d'acier, exposez-la quinze jours sur une planche à la rosée de Mai. Composez-en une opiate, faites-en prendre deux grains en bolus ou en poudre dans un bouillon à jeun pendant neuf jours.

III. Prenez un Acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la forge d'un maréchal, & lorsqu'il sera bien rouge, prenez un quarteron de soufre en billon, & mettez le contre l'acier, aiant un vase de bois au dessous, dans lequel vous aurez mis trois pintes de vin blanc, & lorsque le souffre touchera l'acier rouge, cet acier fondra goute à goute, que vous ferez tomber dans le vin. Cela étant fait, passez le vin à travers un linge, & faites-en boire pendant neuf matins. Il faut s'abstenir de manger de deux heures après; la dose est un verre chaque fois.

IV. Vous pourrez aussi ramasser l'acier fondu dans le vase de bois & le mettre bien en poudre; il est excellent pour le même mal, & pour la rétention des mois des femmes, qu'il faut donner dans la décoction de betoine ou pulmonaire.

V. *Opiate.* Prenez crocus martis, corne de cerf préparée, de chacun une once, poudre aromatique de roses deux onces, conserve de romarin liquide une once, feuilles de chicorée, de melisse & de ceterac, un peu de chacun; pilez & mêlez bien le tout ensemble, prenez-en le soir & le matin la grosseur d'une noisette.

VI. Prenez les racines de chicorée sauvage, plus ou moins, lavez les, pendez-les ensuite avec les cœurs, & concassez-les; mettez le tout dans un coquemar de terre avec une pinte de vin blanc, & un peu de safran que vous ferez infuser l'espace d'un jour, vous le coulerez, & vous en prendrez un bon verre le matin à jeun. L'on n'aura pas fait cela trois fois que le malade sera guérit quand même la jaunisse seroit inveterée.

VII. Prenez autant qu'il vous plaira de fiente d'oison qui se nourrit d'herbes au Printems, faites-la secher au soleil ou autrement, & mettez la en poudre fort subtile. Prenez une dragme ou une demi dragme de cette poudre, melez-la avec un petit verre de vin blanc, y ajoûtant un peu de sucre, & un peu de canelle à discrétion, donnez cela a boire au malade pendant cinq ou six matins.

Notez que la fiente de poules ou de poussins peut faire le même effet.

VIII. Prenez un poulet ou une poule qui ait les pattes jaunes: étant éventrée, mettez lui dans le ventre une poignée d'herbes de chelidoine, trois ou quatre racines de persil, deux ou trois racines de chicorée sauvage, deux racines de fenouil, & du gui d'aubepin une petite poignée. Vous mettrez cette poule dans un petit pot, & la ferez bouillir jusqu'à ce que tout soit réduit à un tiers, & après vous le passerez dans un linge blanc, & en prendrez trois ou quatre matins de suite une petite écuellée avec un peu de sucre. Vous tiendrez ce bouillon à la cave dans un pot de terre.

IX. Et comme pour l'ordinaire ceux qui ont la jaunisse ont mal à la rate, prenez deux onces de gomme ammoniaque avec deux onces d'huile de câpres pour faire une emplâtre. Voici comme il le faut préparer, vous mettrez ladite gomme dans une écuelle de terre vernie qu'il faut chauffer à petit feu, & la remuant toujours avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit fonduë, alors vous y ajouterez deux onces d'huile de câpres, que vous mettrez ensemble jusqu'à ce qu'il ait la consistence d'un onguent. Vous prendrez une peau d'Agneau sans poil, sur laquelle vous étendrez ledit onguent de la largeur de la rate, sur laquelle vous l'appliquerez un peu chaud, & laisserez jusqu'à ce qu'il tombe de soi-même.

X. Esprit de cresson. La dose est depuis quinze goutes jusqu'à une dragme.

Extrait d'aloës. Depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel volatile de vipere, de corne de cerf, d'urine de tartre; depuis six grains jusqu'à seize.

Esprits volatils de sel armoniac & d'urine. Depuis six goutes jusqu'à vingt.

Esprit de térébenthine. Depuis quatre goutes jusquà dix.

Extrait de mélisse. Depuis un scrupule jusqu'a une dragme.

Eau de mélisse. Depuis une once jusqu'a six.

Eau & teinture de canelle. Depuis une dragme jusqu'à trois.

Esprit de cochlearia. Depuis six goutes jusqu'a une dragme.

Tous ces remedes contenus principalement dans cet article X, sont aussi d'une grande utilité pour faire venir les mois aux femmes.

JAUNISSE DES ARBRES. Cette maladie peut venir aux arbres de deux causes principales, ou du terrein qui est usé, ou de quelques insectes qui endommagent les racines, ou l'arbre même. Si la terre est usée il faut faire une cerne autour de l'arbre, pour en ôter toute la terre, & remplir la tranchée d'une nouvelle mêlée de fumier. Pour ce qui est des insectes ou autres animaux qui gâtent l'arbre, il les faut exterminer de la maniere dont on le dit dans l'article de chacun en particulier, ou d'une autre façon comme on le trouvera le plus à propos.

Ces insectes ou animaux sont les taupes, les mulots, les coupe-bourgeons, les pucerons verds, les fourmis, les limaçons, les perces-oreilles, les chenilles & autres de pareille nature.

I C T.

ICTERIE. *Voyez* ci-dessus JAUNISSE.

J E T.

JET d'arbre. Terme d'Agriculture. C'est la branche qui sort de cet arbre, soit du tronc, soit des autres branches: cet arbre fait de beaux jets, &c.

On distingue deux sortes de jets, les bons & les mauvais. On ébourgeonne ces derniers, on laisse les autres pour les tailler l'année suivante.

Voiez ce qu'on en dit sur le mot JARDINS, dans l'article des jardins fruitiers.

JET D'EAU. C'est un embélissement des jardins, procuré par un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air. Après avoir conduit les eaux jusques dans un bassin, on perce le tuyau au centre du bassin qui est l'endroit où doit être le jet. On y soude un montant, qu'on appelle *souche*, à l'extrémité de laquelle on y soude encore un écrouë de cuivre, sur lequel se visse l'ajutage. Les diverses figures qu'on peut donner à cet ajutage produisent les différentes sortes de jets d'eau. Comme sont les gerbes, les pluies, les soleils, les évantails, & autres. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages est celle qui est en forme de cône. Il vaut mieux aussi ne leur donner qu'une seule sortie, qui se reglera suivant la quantité d'eau qu'on aura ou qu'on voudra emploier.

Le jet d'eau pour être beau doit être raisonnablement gros, celui qui

qui est trop petit ne donne aucun agrément, il vaut mieux n'avoir qu'une piéce d'eau.

A deux pieds de la souche ou environ on coupe le tuïau & on le bouche par un tampon de bois avec une rondelle de fer chassée à force au bout du tuyau, ou par un tampon de cuivre à vis, que l'on y soudera. Quand il y a des ordures on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'est point a propos d'enterrer le tuyau de conduite, quand il est venu au bassin.

Les tuyaux seront enfoncez en terre deux ou trois pieds, soit pour les garantir de la gelée, soit pour les cacher aux voleurs. Leur diametre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage. Ce diamettre des tuyaux doit être quatre fois aussi grand que celui des ajutages, c'est-a-dire, que si l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diametre, on doit donner quatre pouces de diametre un tuyau de conduite. On observera cette proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures. *Voyez* RESERVOIR.

I F.

I F, en Latin *Taxus*.

Description de l'If. C'est un arbre dont le bois est fort dur & d'une couleur tirant sur le rouge. Ses feuilles sont rondes, oblongues, étroites, assez dures pour être piquantes, d'un vert foncé très-agréable a la vûë; elles naissent seules le long de leurs côtes, mais elles sont fort garnies. Ses fleurs sont des chatons de couleur verte, composez de quelques sommets remplis de poussiere très fine, taillez en champignon & recoupez en quatre ou cinq crenelures. Le fruit ne succede point a la fleur, quoi qu'il naisse sur le même pied; c'est une baïe molle, rougeâtre, pleine de suc, creusé en grelot sur le devant & qui contient une semence.

Lieu. Cet arbre croit aux Païs chauds dans les lieux montagneux. On le cultive dans les jardins pour leur embélissement.

Propriétez. Les baïes de l'If donnent la dissenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croit que les feuilles ou ses fleurs sont un poison semblable a la ciguë. On dit que son ombre est pernicieuse a ceux qui y dorment

Culture de l'If. Cet arbe vient de semences & de marcotes. Avant que de mettre la semence en terre, il est bon de la faire tremper dans l'eau jusqu'a ce qu'elle se gonfle, pour la faire germer plûtôt. Ensuite on la seme sur planche dans une terre bien meuble. Quand les Ifs ont commencé à paroitte, on a soin d'arracher les mauvaises herbes qui croissent à l'entour, & de les arroser pendant les grandes chaleurs. Lorsqu'ils sont assez grands on les transplante dans une pepiniere, où on les met a deux pieds de distance les unes des autres, alors on leur donne des labours & des arrosemens fréquens.

On donne a l'If telle forme qu'on veut, on s'en sert pour faire des palissades & pour garnir les plates bandes des parterres.

I L.

IL *bat l'eau.* Terme de chasse. C'est un terme dont on use quand la bête que vous chassez entre, & donne à l'eau.

I M M.

IMMONDICES. Ce sont les excrémens des chiens.

IMMORTELLE PERPETUELLE. Il y en a de trois façons, de la blanche, de la jaune, & de la variée de gris de lin & blanc: elle se conserve long-tems, puisqu'elle ne passe point, & qu'elle frappe toûjours la vûë de la même maniere, soit qu'elle soit passée & seche, ou non: la blanche ne vaut rien que pour garer les carreaux; la jaune est belle seche, comme non seche: pour la gris-de-lin & blanche, elle a sa fleur d'une autre maniere que les autres, elle est plus large, & de la largeur des belles marguerites d'Espagne, mais elle pousse une grande quantité de branches, un nombre considerable de fleurs, & en si grande abondance qu'elle ne peut soûtenir ses branches droites; & si elles ne sont soûtenuës elles se couchent. Elle est très-belle, & on s'en sert pour orner les bordures des plats dans les festins, pour les autels, & pour en faire des bouquets d'Hiver, subsistant long-tems dans les chambres, & généralement en toutes choses ou l'on se peut servir de fleurs. Elle se replante au mois de Septembre, comme toutes les autres fleurs.

I M P.

IMPERIALE. ou imperatoire, en Latin *Imperatoria*.

Description. C'est une plante dont la tige est haute de deux coudées, rougeâtre, ronde, noüeuse, & veluë, a la cime de laquelle il n'ait des ombelles chargées de fleur blanches qui laissent après elles une graine semblable à celle de l'angelique sauvage, ou de l'aneth, & qui est odorante. Ses feuilles ressemblent à celles de la pastenade sauvage, toutefois elles sont moindres & près de terre, & sont le plus souvent de trois à trois attachées à leur queuë, qui est veluë & âcre. Sa racine grosse comme le doigt froncie, & pleine de bois avec plusieurs filamens.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes d'Ananie & de Trente, & à l'Hort de Dieu. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. L'imperiale resout merveilleusement les vents de l'estomac, des intestins & de la matrice: & par ce moien elle est excellente aux tranchées de ventre & à la colique.

IMPRIMEUR. C'est celui qui imprime. On distingue deux sortes d'imprimeur, les uns en lettre, les autres en taille douce. Dans les commencemens de l'Imprimerie en lettres, il s'est trouvé des savans hommes qui ont fait honneur à cet Art, tels sont Robert, Henri & Charles, Etienne, Badius, Manuce, Turnebe, Doler, Wechel, Morel. A présent c'est beaucoup que les Imprimeurs se fassent distinguer par le soin qu'ils prennent d'emploier de bon papier & de beaux caractéres.

Devoirs & obligations des Imprimeurs.

I. Si les Imprimeurs ont distribué de la lettre ou trempé du papier les Fêtes, sous ce faux prétexte de se préparer de l'ouvrage pour le lendemain; ne leur étant point permis de travailler en aucune partie des jours de Fêtes, & de Dimanches.

II. S'ils ont emploié le tems à la débauche. Il y a péché, & obligation de réparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres.

III. S'ils ont fait aucun tric ou journée blanche qui sont les mots pour lesquels ils laissent l'œuvre pour se donner du bon tems & se debaucher: leur étant défendu & étant obligez à réparer le tort qu'ils ont fait a leurs maitres.

VI. Si les Imprimeurs ont gardé plus de copies qu'il ne leur appartenoit par les réglemens; & s'ils n'ont point mis du papier blanc sur chaque feuille pour tirer un plus grand nombre d'exemplaires du livre qu'ils impriment, que les Libraires ne vouloient; il y a peché, & ils sont obligez de restituer ce qu'ils ont retenu injustement.

V. Si pour donner cours à l'impression & à la vente de quelque livre, ils ont supolé le nom d'un autre marchand, ou d'une autre Ville.

VI. Si les Marchands Libraires ou Imprimeurs ont fait imprimer hors du Roiaume, leur étant défendu sous peine de confiscation des livres imprimez & d'amende arbitraire.

VII. S'ils ont contre-fait quelque livre, où il y eût privilege du Roi, ou en ont acheté ou vendu, leur étant expressément défendu sur les peines portées par les privileges.

VIII. S'ils ont imprimé ou vendu quelques Livres, Libelles, Placards & autre écrit diffamatoire, injurieux contre le public ou les particuliers: y ayant non seulement peché, mais défenses tres-expresses.

IX. Si les Imprimeurs, Libraires & autres ont imprimé, vendu ou publié aucun livre, sur tout qui regarde les livres sacrés & la religion, qui n'ait été auparavant examiné, leur étant défendu sur peine de confiscation de corps & de biens.

X. Si lorsqu'ils ont été appellez pour faire quelque inventaire des livres, ils n'y ont agi en gens de bien, & ont trahi leur conscience, & pour en profiter; il y a péché & obligation de faire restitution.

XI. Si les Compagnons ont maltraité les apprentifs.

XII. Si les Compagnons ou apprentifs ont fait aucun serment, monopole, banquet qu'ils appellent *Proficiat*, ou exigé de l'argent pour faire bourse commune entre eux, leur étant défendu expressément par les ordonnances sur peine d'être emprisonnez, bannis, & puni comme monopoleurs, & autres amendes arbitraires.

XIII. Si les Maitres Imprimeurs ont fait quelque injustice aux Compagnons, en discontinuant sans sujet de les faire travailler au travail qu'ils leur avoient fait entreprendre, & sans leur donner d'autre besogne: y étant obligés.

XIV. Si les Maitres ont par malice ou interêt retiré des Apprentifs, Compagnons, Fondeurs, ou Correcteurs du service des autres, il leur est deffendu sur peine des interêts & dommages qui suivent.

XV. S'ils ont les marques les uns des autres.

XVI. Si les Maitres Imprimeurs de livre n'étant pas assez savans pour corriger les livres qu'ils impriment, ont eu soin d'avoir des Correcteurs suffisans & capables, comme il est ordonné.

XVII. Si les correcteurs ont eu toute l'attention & le soin qu'ils doivent, de corriger exactement les livres & de rendre aux heures qu'il faut leurs corrections, y étant obligez sous peine d'être responsables des dommages & interets.

XVIII. Si les Maitres Imprimeurs ont par faveur ou interêt fait passer maitre quelque Apprentif, sans la capacité nécessaire, ou s'ils ne les ont pas obligé de faire leur apprentissage tout le tems porté par l'ordonnance, excepté les enfans des Maitres.

XIX. Si les Syndics & leurs Adjoints se sont acquittez des visites qu'ils étoient obligez de faire, étant responsables du mal qui est arrivé par leur négligence.

XX. Si ceux qui ont été preposez pour faire la visite dans les boutiques & maisons des Imprimeurs, Libraires & Vendeurs de livres, s'en sont acquitez.

IMPURETÉ. L'impureté cause la ruine des familles, c'est de ce vice que provient la négligence des affaires, la dissipation des biens pour entretenir de mauvais commerce, la perte de la réputation si nécessaire pour réüssir dans le monde: les maladies honteuses & incurables; les querelles & les disputes entre les personnes qui doivent être les plus unies, les mauvais exemples & les scandales: c'est ce péché qui a été la cause du Deluge, qui a attiré autrefois bien des malheurs au peuple de Dieu, qui en attire encore tous les jours de très-grands dans les familles, & qui en ruïne la plus grande partie, par la difficulté qu'il y a d'en revenir: la facilité qu'on a pour le commettre, par la profanation des Sacremens, tandis qu'on demeure dans l'habitude de ce peché; voici les remedes dont on peut se servir pour prévenir ce peché, ou pour s'en retirer si on y est tombé.

Il y en a de deux sortes, les uns sont naturels & les autres spirituels. Entre les naturels le plus efficace pour reprimer les saillies de ce vice, c'est l'usage de l'Agnus Castus, dont tous les Auteurs anciens & modernes qui ont traité des plantes, assûrent que sans parler des feuilles de cet arbrisseau sur lesquelles on peut se coucher: ni des branches dont on peut faire des ceintures pour se conserver pur, la graine pilée & préparée, sans nuire à la santé, empêche les mouvemens d'impureté. *Voyez* AGNUS CASTUS.

Le Pere Baniel insigne Théologien de l'Ordre de saint Dominique, enseigne dans son opuscule de la chasteté, que deux cordes, l'une de lin & l'autre de chanvre crus, dont on se ceint immédiatement les reins, arrêtent tellement les mouvemens impurs, que quelque penchant qu'on ait pour ce vice, on y resiste facilement, & que ce reméde est angelique & divin; que les anciens Religieux s'en sont servis autrefois avec succès. Les Chartreux l'emploient encore pour le même usage.

Le nenuphar & le camfre aussi ne serviront pas peu pour arrêter les impétuosités de la passion d'impureté, comme on le peut voir dans plusieurs Lettres données au public sur cette matiere.

Pour ce qui est des remédes spirituels contre l'impureté, les Saints conviennent que la mortification du corps, la devotion, l'humidité, l'application aux véritez Chrêtiennes, le souvenir des fins dernieres, la sainte joïe, le travail continuel, l'occupation, la tempérance dans le boire & le manger, la fréquente Confession à un Directeur éclairé, la résistance prompte aux tentations, sont de bons moïens pour se conserver purs, ou pour se relever de l'impureté : tous les Saints sont d'accord qu'on doit éviter pour la même fin la fréquentation avec les personnes de different sexe, ou libertine du même sexe ; qu'on doit éviter comme des écueils de la pureté, les danses, les spectacles, la lecture des mauvais livres, le luxe dans les habits, les discours trop libres, les présens, les lettres tendres ; que pour être chastes on doit veiller sur tous ses sens pour les régler selon la Loi de Dieu ; qu'on doit recourir à Dieu par de ferventes prieres, & s'exciter à son amour & à la ferveur dans son service pour détruire l'amour impur.

IMPURETÉ. Terme de Chimie. C'est ce qui est mêlangé, qui n'est plus net. Le but de toutes les opérations de la Chimie est de purger les corps physiques de leurs impuretez, d'en tirer ce qu'ils ont de bon & d'essentiel, & de le séparer d'avec leurs féces.

I N C.

INCUBE. *L'incube est appellé vulgairement Cochemar.* C'est une légere obstruction des organes de la faculté animale, causée par une vapeur crasse, froide & cruë, qui arrive la nuit en dormant, & qui oppresse tellement, qu'on ne peut ni respirer ni parler. Le jugement n'est point perdu, mais seulement hebeté, endormi, & comme tout étonné, ainsi que l'entendement & l'imagination. La plûpart se figurent que c'est quelque personne, ou quelque esprit qui les tourmente.

Cette maladie est ordinaire aux gens qui s'appliquent trop à l'étude, ou à un travail qui gêne l'esprit, qui dorment sur le dos, ou qui mangent goulument, & plus que la chaleur naturelle ne peut digerer ; qui boivent par excez, & qui ne font point d'exercice, qui se nourrissent de viandes grossieres, qui ont des hemorroïdes, ou des ordinaires suprimées ; & aux enfans ausquels on donnent trop à manger, d'autant que leur estomac se remplissant de beaucoup de cruditez, renvoie des fumées qui oppriment le diaphragme & les poûmons, de-là elles se portent à la gorge, & ensuite à la tête.

Remédes pour l'Incube.

Pour empêcher que ces vapeurs froides & crasses ne viennent à boucher les conduits des esprits, & causer de cruelles & funestes maladies, il faudra commencer à modérer ses passions, marcher ou s'exercer à quelque chose après le dîner, user de rossolis, ou d'eau clairette, ou d'anis sucré, ou de conserve de fleurs de soucis, ou de fenouil, ou de canelle ; mâcher à jeun de la rhubarbe, & par fois après le dîner jusqu'à demi dragme.

Outre ces petits remédes, il faudra se faire tirer un peu de sang, & cela à proportion qu'on sera plus ou moins sanguin ; on prendra par intervale des lavemens, & on se purgera avec le catholicon double, le sirop de roses, ou la rhubarbe, ou la casse, ou avec un vômitif, si l'on s'apperçoit que ces vapeurs viennent de l'estomac. On observera la diete, & sur tout on soupera légerement, & l'on se modérera sur le boire.

A l'égard des enfans, on les réglera sur leur manger, & une fois ou deux la semaine on leur donnera dix ou douze grains de rhubarbe en poudre, avec tant soit peu d'anis dans leur bouillie, ou dans un œuf, ou dans une cuillerée de vin blanc, ou avec un peu de confitures, les empêchant de dormir si-tôt après leur dîner, ou leur souper ; si cette maladie leur venoit des vers, on pourra leur donner à manger de l'écorce d'orange confite, ou de la conserve de menthe sauvage.

Si après que l'accès de l'incube est passé, il arrivoit un battement de cœur, que l'on fût saisi de crainte, que l'esprit fût égaré, que tout le corps tremblât avec des sueurs froides à l'estomac & à la tête, ce seroient autant de simptômes mortels.

I N D.

INDICE du tems. *Voïez* PRESAGE ou TEMS.

INDIGESTION. C'est la difficulté de digerer. On l'appelle encore crudité de l'estomac. La coction est une perfection de la chaleur naturelle opposée à celle de l'indigestion.

Cause de l'indigestion.

L'indigestion a sa cause interne ou externe. L'interne vient ou par une intemperie, ou trop chaude, ou trop froide, & humide, ou trop seche ; elle peut aussi dériver d'un flegmon, d'une érésipelle, d'un édeme, d'un schirre, d'un abscès, ou de la propre foiblesse de l'estomac.

L'externe est produite par toutes sortes d'accidens, soit par un manger, ou un boire dereglé, soit par incontinence, soit pour cent autres choses que l'on peut s'imaginer.

Signes des diverses sortes d'indigestion.

Si l'indigestion vient de chaleur, on aura une pésanteur à l'estomac, la bouche amere & salée, l'apétit sera perdu, on songera plûtôt à boire qu'à manger, aiant sans cesse des rapports, qui ont l'odeur de brûlé ou de fumée.

Si elle est causée d'une intemperie froide & humide, ses signes seront tous opposez.

Si elle provient de sechéresse, elle succedera aux fatigues, aux veilles, aux jeunes, aux chagrins, aux ennuis, aux exercices immoderez, & à la vieillesse.

Si elle procede de toute la région du ventre, il sera tendu, maigre, rude & décharné.

Si elle vient d'une apostume, ou d'un abscès, il y aura douleur piquante, fiévre & nausées.

L'indigestion qui vient du froid est pire que celle de la chaleur.

Toutes cruditez d'estomac ménacent ou de la galle, ou d'hydropisie, ou d'épilepsie, & de cent autres maladies.

Après être rétabli d'une maladie, si les rapports sont aigres, on y retombe pour l'ordinaire. Quand ces rapports sont fréquens & amers, ils excitent bien-tôt la fiévre.

Remédes contre l'indigestion.

Lorsque la coction est retardée par la propre foiblesse des parties, il faudra lui aider, tant en dehors qu'en dedans, en appliquant quelque chose qui ait une chaleur temperée, comme quelque peau d'oyette, ou d'agneau, ou de cigne, ou tenir en ses mains quelques petits chiens & jamais de chats, car ils rendent pulmoniques. En dedans en se nourrissant de légeres viandes, en prenant pendant le jour un peu de conserve de rose, & beuvant après le repas un demi verre de la décoction de galanga, de cumin, d'ammeos, se proménant avant le dîner & le souper, & dormant un peu après, ou beuvant du vin vieux avec modération, & on sortira toûjours de table avec apétit.

Que si le flux de ventre accompagnoit cette indigestion, on usera de la rhubarbe à demi desséchée sur une poële, ou un peu de poudre d'encens mâle dans un jaune d'œuf, où l'on fera ferrer son boire. Que si la digestion se trouvoit accompagnée de soif & d'apétit, rapports puans, qui sont signes d'une grande chaleur étrangere, on boira de la limonade, du sirop de cerise, de verjus, de groseilles & de grenades, & on usera d'un peu de poudre de corail dans les bouillons.

On retranchera entierement le vin, & l'on ne boira que de la tisanne commune, dans laquelle on mêlera de quelques-uns des sirops que l'on a nommé ci-dessus ; & ceux qui voudront prendre le bain, s'y pourront mettre après les repas.

Si l'indigestion venoit d'une apostume chaude, on saignera suivant les forces, on fera souvent user de sirop de chicorée simple battu dans des émulsions des quatre semences froides, & l'on purgera avec de la moële de casse délayée dans de l'eau d'orge, on appliquera sur l'estomac des fomentations de mauves, de laituës, d'ache, de chicorée, dans laquelle l'on aura fait bouillir deux onces de farine d'orge, une once de roses de Provins, une demi once de mastic, & trois onces de graisse d'oie ou de poule.

Si elle dérivoit d'une apostume qui fût froide, on usera d'un tel sirop.

Sirop pour l'indigestion.

Prenez de l'absinthe, des capillaires, des feuilles de fenouil, & de l'hisope, de chacun deux onces ; du mastic, de l'encens mâle, du spicanardi, des roses de Provins, de chacun une once. Faites bouillir le tout ensemble dans trois chopines d'eau réduite à moitié ; après avoir coulé la décoction, ajoûtez-y une demi livre de miel rosat, & autant de sucre, & la laissez ensuite consumer en sirop, duquel on donnera quelques cuillerées pendant le jour.

On applique sur l'estomac l'emplâtre de melilot, ou des fomentations d'absinthe, de camomille, de roses, de mauves, de fenugrec, de mastic, de spicanardi, de fenouil & d'encens, & en cas que l'aposteme fût schirreux, on se servira de l'emplâtre de Diachilon avec les gommes.

I N S.

INSECTE. C'est le nom qu'on donne aux petits animaux qu'on a cru jusqu'à present être très-imparfaits. Il y a une infinité de sortes d'insectes qui rongent les autres animaux ou qui gâtent les plantes. Dans certaines années la campagne est entierement désolée par le nombre d'insectes qui la gâtent. Comme il n'y a point de reméde naturel à une corruption si générale, on aura recours aux prieres de l'Eglise & à ses Ministres pour invoquer la miséricorde de Dieu, afin qu'il détruise cette vermine, qui corrompt toutes les plus belles esperances du Laboureur.

INSOMNIE. C'est un empêchement de dormir, qui peu à peu consume tout le corps ; il arrive en trois manieres.

La premiere par une matiere salée, nitreuse, mêlée avec du sang bouillant & fumeux, qui enflâme les esprits, qui pique & qui semble arracher ce qui est dans le cerveau ; il peut encore arriver par la vapeur d'un aposteme malin, ou mélancolique, ou par les fumées d'une fiévre putride & bilieuse.

La seconde par une vie fort déréglée, par l'usage des viandes indigestes, & de certaines légumes qui ont une qualité tellement propre à cela, que venant à remplir les ventricules du cerveau, en suffoquent les sens intérieurs.

La troisiéme, par la continuelle espérance d'un bien, ou par la continuelle appréhension d'une disgrace, ou par la tristesse, ou par le chagrin, ou par une forte passion de reconnoitre un bienfait, ou de se venger d'une injure, qui troublant les fonctions de l'ame, en échauffent tellement les esprits, qu'ils desséchent tout ce qu'ils rencontrent d'humide au cerveau.

Si la convulsion ou le délire arrive dans l'insomnie, il est mortel : la toux est d'un mauvais présage ; & lorsqu'il est causé d'une pituite nitrée, peu de vieillards en échapent.

Reméde pour l'insomnie.

I. Pour remédier à la premiere sorte d'insomnie, il faudra se faire de tems en tems tirer du sang, prendre de petites tisannes purgatives, composées avec le séné, les tamarins, ou la casse, ou le sirop de fleurs de pêchers, ou le sirop universel ; user par fois du bain, ou de lavemens de toutes sortes de bonnes herbes, qui humectent, ramolissent & temperent les entrailles. On pourra encore pendant l'usage de ces remédes emploier l'eau de pourpier, ou de laituë, ou de morelle,

morelle, y mêlant trois à quatre grains de saffran, le sirop de pavot, ou de nenuphar, ou les émulsions des semences froides, ou le lait d'amandes, ou l'on fera user de telles pastilles.

Pastilles pour l'insomnie.

Prenez de la semence de jusquiame, de laituë, de pavot, autant de l'un que de l'autre. Battez-les bien ensemble avec un peu de jus de laituë, & faites-en des pastilles. La prise sera d'une dragme en se couchant.

Si l'on ne veut point se servir de ces pastilles, l'on fera avaler un verre de vin, dans lequel on aura mis infuser de la mousse d'arbre pendant deux jours. On pourra mettre sous le chevet du lit de l'absinthe, ou bien l'on frottera les temples d'un peu d'eau-de-vie, dans laquelle l'on aura délaié quatre a cinq grains de camphre.

La seconde sorte d'insomnie se doit traiter de même, en observant de plus une maniere de vie toute opposée à l'autre.

Pour la troisiéme on emploiera la raison pour se guérir.

Il y a des insomnies qui peuvent arriver par le consentement de l'estomac, il ne faut qu'un vômitif: par un flux de ventre l'on emploiera les remédes qui le peuvent arrêter, & par un épuisement ordinaire aux nouveaux mariez, l'on s'en retranchera pour quelque tems, & l'on se fortifiera par des alimens plus humides que secs.

Il arrive à de certaines gens que leur dormir est si fâcheux, si troublé par des tressaillemens, que se réveillant en sursaut ils ne savent où ils sont, ni ce qu'ils font; la maniere de vivre y contribuë beaucoup, comme de boire ou de manger avec trop d'avidité, comme aussi l'usage des choux, des raves, des réforts, des oignons, des légumes, & d'autres choses semblables; pareillement le chagrin, la tristesse, & la trop grande application aux affaires & à l'etude.

L'on y remédiera en prenant de la poudre de melisse devant & après le repas, environ une demi dragme mêlée avec un peu de confitures, ou avec un doigt de vin pur, ou l'on boira de l'eau de melisse quatre onces, avec une demi dragme de graine de laituës bien battuë, ou bien on la prendra dans un peu de confitures, ou bien l'on étendra sur la couverture du lit du pourprier fraichement cueilli.

Il y en a d'autres qui se levent du lit tout endormis, qui se jettent ou par les fenêtres, ou dans des puits, ou vont se baigner dans des rivieres, ou travailler sur les toits; incommoditez très-facheuses, tant pour ceux qui y sont sujets, que pour les personnes qui se trouvent dans leur compagnie: elle dérive pour l'ordinaire d'une fumée très-subtile du bas ventre, & des hipocondres, qui remplissant le cerveau, blesse les idées, l'imagination, & abolit la mémoire, ce qui est si vrai, que lorsque ces gens sont réveillez, ils ne se souviennent de quoi que ce soit.

L'on doit à cet égard pratiquer les saignées du bras & du pied, & les réiterer aussi souvent qu'on le jugera à propos; user de fréquentes Médecines, toutefois légeres & douces, comme sont les tamarins, la casse, le sirop de pommes composées, celui de roses ou de fleurs de pêchers, le catholicon double, la créme de tartre, le sel policreste, & le crystal minéral; il faudra avoir soin de se tenir le ventre libre, & de ne point user de légumes qui sont extrémement vaporeux, ni de viandes indigestes, se modérer sur le vin & sur tous les exercices. L'on peut avec cela mettre sous le chevet du lit une poignée d'aneth.

I N T.

INTENDANT d'une grande maison. C'est le premier Officier qui a le soin & la conduite des revenus & des affaires de cette maison.

Devoirs & obligations d'un Intendant d'une grande maison.

I. Il faut qu'un Intendant pour se bien acquiter de son emploi, sache & entende parfaitement les affaires, & outre cela qu'il soit honnête homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif; car de son esprit & de sa bonne conduite dépendent souvent la perte ou le rétablissement d'une maison. Sa fonction concerne généralement tous les biens, revenus & affaires d'un grand Seigneur, desquelles il doit savoir de point en point l'état, la force & le produit, afin que sur cela il gouverne la dépense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embaras & les chicannes qui pourroient arriver à ce sujet.

II. Comme la plûpart des plus grands biens des personnes de qualité sont à la Campagne, & qu'ils ont des Fermiers ou Receveurs en chacune de leurs Terres, l'Intendant en doit avoir soin, & choisir au renouvellement des baux les meilleurs & les plus solvables; prendre garde que pendant le tems de leurs Fermes ils ne dissipent point les revenus, qu'ils ne coupent aucun bois ni arbres que ceux qui sont portez par leurs baux; il doit aussi avoir soin des étangs, bois, prairies, métairies, maisons de ville, & particulierement des droits Seigneuriaux, pour qu'ils ne se perdent, ni ne se prescrivent point, faute de les percevoir en tems & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences nécessaires.

III. Il faut encore qu'il tienne un mémoire de l'argent qu'il donne aux Maitres-d'Hôtel pour les dépenses ordinaires de la maison; voir s'il est emploié utilement, & lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échape à sa connoissance; l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier & général de la dépense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal-à-propos en dépenses superfluës & hors de ses forces.

IV. Il doit pareillement tenir régistre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait, tant au Seigneur qu'aux Officiers, & autres domestiques de la maison; comme aussi aux Marchands, & pour les paiemens des pensions & réparations des biens & maisons, tant de la Ville que de la Campagne, dont il tirera des bonnes quittances des uns & des autres, pour justifier valablement ses emplois lorsqu'il sera obligé d'en rendre compte.

V. Il est encore de son devoir d'éviter la brouillerie & la confusion dans les affaires, autant qu'il lui est possible, & de ne point laisser tomber le Seigneur dans des frais & dépens inutiles; & lorsqu'il se présente quelque affaire nouvelle & difficile, il doit avant s'engager dans des procédures prendre bon conseil & le bien exécuter.

C'est ainsi que des Intendans par leur soin & leur capacité soûtiennent & remettent sur pied des maisons presque ruinées; au lieu que d'autres par leur faute & leur négligence, abiment & sont cause de la ruine totale des plus illustres maisons; ainsi que nous en avons vingt exemples récens & notables dans les maisons de plusieurs Princes & autres grands Seigneurs assez connus dans le monde.

VI. Il faut aussi pour plus grande régularité qu'un Intendant donne au Maître-d'Hôtel un état de la maniere dont il faut que la maison du Seigneur soit gouvernée.

VII. Enfin, il doit prendre connoissance de tous les marchez que le Maitre-d'Hôtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rôtisseur, le Boulanger, le Charcuitier, l'Epicier, le Chandelier, les Marchands de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille & d'avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres nécessaires. Ce qui étant bien exécuté, chacun est content & personne ne se plaint.

Il faut de même que l'Intendant soit bon Praticien & versé dans le Palais, & au surplus homme de probité, incorruptible, discret & prudent, attendu la disposition du secret dont le Seigneur lui fait confidence. Il doit avec cela savoir écrire, ortographier, chiffrer & déchiffrer toutes sortes de lettres & caracteres dont on se sert dans les lettres pour tenir les négociations des affaires de conséquence secrettes, & hors de la connoissance du vulgaire; il est encore de son ministere de savoir bien faire & dresser toutes sortes de comptes suivant les choses qui lui sont commises; ainsi que de donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on lui aura dit, ou pour faire réponse à quelque autre, en quoi il doit être juste & sincere, sans y rien ajoûter ni diminuer qui puisse en alterer le sens, ni paroitre changer en rien la volonté du Seigneur. Enfin, il faut qu'il soit vigilant, prompt & actif à faire les expéditions qui lui sont ordonnées, afin que personne ne languisse après, & que le Seigneur soit toûjours content de ses soins & de son application.

J O N.

JONC, en latin *Juncus*, ou *Scirpus*.

Description. En général le jonc n'a ni feuilles ni branches, mais une infinité de tiges vertes, rondes & menuës, qui ont de la moëlle au dedans.

Lieu. Tous les joncs naissent dans les eaux, ou proche celles qui croupissent.

Propriétez. La graine du jonc rôtie & buë dans du vin mêlé avec de l'eau, resserre le ventre, & restraint les fleurs blanches des femmes: elle provoque l'urine, & fait mal à la tête si on en prend trop, mais si on en prend peu elle fait dormir.

JONQUILLE, en latin *Juncifolius*. Les Fleuristes distinguent plusieurs sortes de jonquilles. Nous les rapporterons ici toutes à une seule description; nous parlerons de quelques-unes dans leur culture.

Description. La jonquille est une plante bulbeuse, dont les feuilles qui sortent de sa racine sont longues, étroites, fléxibles & douces au toucher. Ses fleurs sont jaunes & odorantes; elles naissent à la sommité de la tige qui s'éleve parmi les feuilles; elles ressemblent à celles du narcisse ordinaire, quoique plus petites. Son oignon est de la grosseur de l'échalotte, mais il est plus droit & plus uni.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétez. La jonquille n'est d'aucun usage dans la Médecine, quoique Dioscoride dise que ses racines mangées ou prises en décoction sont vômitives & propres pour les maladies de la vessie.

Culture des Jonquilles.

Les principales jonquilles qu'on cultive sont la jonquille d'Automne, la grande jonquille, la jonquille d'Espagne, ou jonquille au godet rond, la petite jonquille simple, & la jonquille à fleur double. La terre à potager leur convient mieux que toute autre. La jonquille d'Automne aime une terre légere. On les plante à trois doigts de profondeur, & à deux doigts de distance l'une de l'autre.

Il ne faut point exposer les jonquilles à un grand Soleil, dont on les garentit par quelque paillasson ou autrement. On doit les arroser quand la terre en a besoin. On ne déplante point leurs oignons, à moins que ce ne soit pour en retrancher les radicules, mais il ne faut point les garder long-tems sans les remettre en terre. Ce seroit encore mieux fait de les replanter sur le champ.

J O U.

JOUBARBE. C'est une plante dont on distingue trois especes. La premiere est appellée joubarbe des vignes, en latin *Anacampseros*. La seconde retient le nom de joubarbe, & est dite en latin *Sedum*. La troisiéme est nommée petite joubarbe, en latin *Vermicularis*.

Description de la grande Joubarb. C'est une plante qui a les feuilles grandes, charnuës & épaisses, larges d'un pouce, & à l'extrémité aiguës en forme de langue. La tige qui s'éleve d'entre les feuilles est haute d'un pied & davantage, revêtuë tout autour de feuilles semblables au sommet. Elle produit deux branches garnies de fleurs de couleur jaune.

Lieu. Cette plante croît sur les vieilles murailles ou masures. Elle fleurit en Août.

Propriétez. La décoction ou le jus de la grande joubarbe étant bû, est bon contre la dissenterie, le flux de ventre, les vers & morsures des phalanges: le même jus mêlé avec de la farine d'orrie rôtie avec de l'huile rosat, est très utile étant appliquée sur la douleur de tête; le

ſe ſuc mis avec un peu de coton ou de la laine dedans la matrice arrête le flux des femmes, La plante ſeule ou mêlée avec de la farine d'orge rôtie ſe peut utilement appliquer ſur les feux volages, ſur les brûlures & ſur les ulceres chauds & brûlans.

Deſcription de la Joubarbe.

Elle s'appelle en grec *Aizoon*, en latin *Sempervivum*, à cauſe que ſes feuilles ſont toûjours vertes, découpées comme celles du tithymale nommé charias : elles ſont graſſes, charnuës & longues comme le pouce : elles ſont faites comme des langues qui regardent en haut, au lieu que celles qui ſont auprès de la racine ont la pointe tournée en bas : elle jette quantité de rameaux, aiant des fleurs à la racine faites en émouchettes, d'un vert blanchâtre.

Lieu. Cette plante vient en tout Païs ; on en trouve ſur les murailles & ſur les maiſons en quantité. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Cette Joubarbe eſt rafraichiſſante & aſtringente. Son eau diſtillée & ſon ſuc ſont bons aux inflammations, & ſur tout a la phrénéſie, appliquée par dehors avec du linge ; comme auſſi aux douleurs des yeux & aux brûlures.

Deſcription de la petite Joubarbe.

Elle jette d'une ſeule racine pluſieurs tiges dures comme du bois, couvertes de feuilles menuës, longuettes, étroites, qui reſſemblent aux vers qui viennent dans les fromages pourris, ce qui lui a fait donner le nom de vermicularis. Ses fleurs ſont en émouchettes, aiant cinq feuilles blanches au dedans, avec quantité de filets d'un noir purpurin. Sa racine eſt mince & barbuë.

Lieu. On trouve d'ordinaire cette plante dans les vieilles murailles & dans les maſures en des lieux a l'abri. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. La petite joubarbe a les mêmes proprietez que les précédentes. Elle eſt bonne a tous les maux ou il y a de la chaleur, de la rougeur & de la démangeaiſon, en appliquant le ſuc avec des linges, ſur tout y joignant de l'onguent de peuplier ; car alors il ôte la douleur & la démangeaiſon tout à la fois.

JOURNAL ou Journau. Terme d'agriculture. C'eſt une piéce de terre qu'on peut labourer en un jour ; elle contient ordinairement cent perches quarrées, la perche vaut 18, 20 ou 22 pieds, ſuivant les Païs.

I P E.

IPECACUANHA. C'eſt une racine de l'Amérique, qui n'eſt pas plus groſſe que le chalumeau d'une plume médiocre. On en diſtingue trois ſortes, qui ne different les unes des autres que par la couleur, ou par le plus & moins de force. L'une eſt brune, l'autre eſt griſe, tirant tant ſoit peu ſur le rouge, & blanche en dedans : la troiſiéme eſt griſe cendrée, brune en dedans & glycirriſée au goût ; enfin la quatriéme eſt blanche par tout.

Vertus de l'ipecacuanha. L'ipecacuanha brun eſt préférable aux autres, parce qu'on a reconnu qu'il avoit plus de force ; mais de quelque eſpece qu'on le choiſiſſe on le doit prendre récent, gros, bien nourri, compacte, réſineux, & nettoïé des petits filets qui ſont attachez à l'entour. L'ipecacuanha eſt le meilleur remede qu'on ait encore trouvé pour la diſſenterie, il purge par haut & par bas, puis il reſſerre & raffermit les fibres des viſceres. On peut encore l'emploier dans les autres cours de ventre, quoique ce ne ſoit point avec tant de ſuccès. La doſe eſt depuis une demi dragme juſqu'a une dragme & demie, qu'on a ſoin de réduire en poudre très-ſubtile.

I R I.

IRIS. Les Fleuriſtes en diſtinguent pluſieurs ſortes ; nous en parlerons dans l'article de leur culture. Nous nous contenterons de décrire celui qu'on appelle communément *Iris noſtras*.

Deſcription. C'eſt une plante dont les feuilles qui ſortent de la racine ſont noires, canelées, pointuës en forme d'épée, larges de deux doigts & longues d'un pied & demi ou environ. Sa tige eſt enveloppée, ou plûtôt embraſſée par des feuilles qui ſortent de ſes nœuds ; elle ſe diviſe en pluſieurs rameaux. Sa fleur naît à l'extrémité de ſes rameaux. Elle eſt à une ſeule feuille évaſée par en haut & diviſée en cinq quartiers ; en dehors elle eſt cendrée & verte, mais en dedans elle eſt violette ou purpurine, & variée par des veines blanches. Ses ſemences ſont preſque rondes & renfermées dans un fruit oblong, triangulaire & diviſé en trois loges. Sa racine eſt longue, groſſe, garnie de filamens, odorante, pleine de ſucre & d'un goût âcre.

Lieu. Cette plante croît par tout, mais principalement dans les lieux humides.

Proprietez. La racine d'iris a de très-grandes vertus ; car premierement elle donne une haleine agréable à ceux qui la mâchent, elle ôte les douleurs de dents, elle fait cracher & ſeche l'humidité de la tête. La même racine cuite & buë dans du vinaigre eſt excellente contre toutes ſortes de poiſon. Si on la fait bouillir & qu'on la preſſe, le jus qui en ſort étant bû purge la bile, les flegmes & les humeurs aqueuſes de l'hydropiſie ; & ſi on l'applique ſur les hémorroïdes elle les ſoulage. Si l'on met de cette racine ſeche dans des coffres ou il y a des étoffes, ou du linge, outre qu'elle leur communique une bonne odeur, elle les préſerve des teignes & des autres vermines. Quand elle eſt fraiche & encore verte, on la peut prendre ſûrement par la bouche pour toutes ſortes de maux, parce qu'elle fera toûjours du bien. Voïez Mattiole & les autres qui traitent des vertus de l'iris.

Huile d'Iris. Avec la fleur d'iris on fait une très-bonne huile qu'on laiſſe expoſée pluſieurs jours au Soleil, ce qui la rend d'une bonté achevée ; car elle réſoud, amollit, mûrit & adoucit les humeurs froides. Elle ſubtiliſe les humeurs craſſes, elle eſt excellente aux maux du foie & de la rate ; elle eſt ſouveraine pour ceux qui ſont ſujets à la goutte, parce qu'elle ôte la douleur, & qu'elle amollit les nerfs des jointures & de toutes les parties du corps. Elle appaiſe les douleurs de la matrice cauſées par les humeurs froides. Elle ſoulage les paralitiques, & fait revenir ceux qui tombent en pâmoiſon. Elle guérit les douleurs d'oreilles.

REMARQUE. Cette huile eſt excellente a tous les maux ci-deſſus nommez, en frottant les parties affligées ; mais il la faut toûjours faire chauffer pourquoi que ce ſoit avant que de s'en frotter, parce qu'elle a bien plus de force, & que l'effet en eſt plus prompt.

Culture de l'Iris.

Il y a de diverſes ſortes d'iris ; ſavoir, l'iris de Suſe, l'iris blanc enflammé, & un tout bleu celeſte ; les deux premiers ſont des bulbes, les autres ſont des oignons qui ne font pas plus de peine que les tulipes ou les narciſſes, je les mets au même ordre : le blanc vient aſſez bien par tout & ne multiplie que trop.

L'iris de Suſe eſt plus rare, il aime le chaud & la terre médiocrement bonne ; les lieux humides le font mourir. Pour le multiplier il le faut replanter un peu après qu'il a porté ſa fleur, & le ſéparer autant qu'il ſe peut, ſans le couper ni rompre trop violemment, & les mettre à un demi pied l'un de l'autre, & lors des plus grands froids ; il eſt marqueté comme la peau d'un ſerpent.

Le ſimple au haut de ſa tige étend des feuilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites ; il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'eſt pas ſtable.

Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées, il change auſſi de couleur & de figure.

L'iris de Perſe eſt aſſez agréable ; il a la tige courte & tendre, il écarte trois feuilles d'un bleu enfoncé, qui ſe renverſent & ſont traverſées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette : les autres trois feuilles du milieu ſe tiennent droites, & ſont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'Hiver, & ne produit pas plus de ſept ou huit fleurs, dont l'une ſe paſſe pendant que l'autre fleurit.

Il y a encore une autre eſpece d'iris que l'on appelle de Portugal, ou d'Andalouſie, parce qu'il eſt venu de ce Païs-là. Cet iris jette du haut de ſa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court au de petites queuës de double couleur, parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert, & d'autrefois d'un blanc de lait ; elles ſont faites au reſte comme les autres iris, aiant ſix feuilles, dont il y en a trois en dedans & trois en dehors qui ſe renverſent. Elles fleuriſſent au milieu de l'Hiver.

En général l'iris aime avoir médiocrement de Soleil, une terre à potager. Il veut trois doigts de profondeur & autant de diſtance.

L'iris ſe multiplie de graine & par les oignons. On ſeme la graine ſur des planches bien labourées, bien amandées, & le plus a claire voie qu'il eſt poſſible & à plein champ. Les bulbeux ne donnent leurs fleurs que quatre ans après qu'ils ont été ſemez ; ceux qui ne le ſont point les donnent dès la ſeconde année. Trois ans après que les iris ont été ſemez on les plante ſur la fin du mois de Juillet, & on les replante dans le mois de Septembre.

I V E.

IVE ou IVETTE, en latin *Chamæpitys* ou *Iva*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux ſortes, l'ivette muſcate & l'ivette arthétique ou arthritique. Nous renfermerons l'une & l'autre ſous une même deſcription.

Deſcription. C'eſt une herbe qui rampe ſur terre en ſe tournant. Ses feuilles ſont ſemblables au petit ſempervivum, quoique veluës, minces & plus épaiſſes auprès des branches, dont l'odeur approche de celle du pin. Sa fleur eſt menuë, jaune ou blanche. Les racines ſont comme celle de chicorée.

Lieu. Cette plante naît dans les lieux maigres, pierreux & montagneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez de l'Ivette muſcate. Les feuilles priſes en breuvage pendant ſept jours, guériſſent la jauniſſe. Si on en uſe auſſi pendant quarante jours avec l'hydromel : c'eſt un remede excellent contre la ſciatique ; elles ſont ſpécialement propres pour le foie offenſé, pour la difficulté d'uriner, & accident des reins, pour les tranchées de ventre. En Heraclée on en uſe contre le poiſon de l'Aconit, pour les effets ci-deſſus, il faut boire leur décoction incorporée avec des griotes ſeches, détrempées dans la décoction de cette herbe.

Proprietez de l'Ivette arthritique. L'herbe entiere bouillie avec hydromel, guérit la jauniſſe, provoque les mois des femmes, fait uriner, & eſt ſouveraine contre la goutte ſciatique, tant priſes en breuvage, qu'appliquées ſur la hanche en forme de cataplâme. Toute l'herbe avec les fleurs & racines pulveriſée & priſe par la bouche l'eſpace de quarante jours, avec une demi once de térébenthine, guérit entiérement la goute ſciatique. La conſerve faite des fleurs eſt bonne aux paralitiques.

J U I.

JUILLET. C'eſt le ſeptiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Le Soleil entre dans le Signe du Lion vers le vingtdeux de Juillet.

Profit à faire à la campagne au mois de Juillet.

On ne ſongera plus en ce tems de garder les veaux pour nourrir, à cauſe qu'il eſt trop tard, & le bétail qui ſera gras ſe vendra toûjours fort bien.

Les ceriſes ne ſont pas plûtôt finies, que les poires viennent dès le commencement de Juillet ; elles ſont encore rares, & par conſéquent bonnes a vendre, & non pas encore propre a nourrir le commun. Ces fruits ſont d'abord le petit muſcat, ou ſept en gueule, le gros muſcat, le petit muſcat bâtard, le bourdon muſqué, les hativaux, la poire de Magdelaine, les figues muſquées, la groſſe jargonelle, la cuiſſe-Madame, les blanquets gros & petits, l'admiré-joannet, la poire à la Reine, & le Rouſſelet hatif.

II

Il y a encore des pêches précoces & des prunes qui viennent en cette saison, dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des prunes, on ne débitera que celles qui ne pourront pas servir à faire des pruneaux; car pour celles dont on en peut faire, l'œconomie veut qu'on les y emploie toutes, rendant beaucoup plus d'argent ainsi séchées au four, & étant débitées en Carême, que lorsqu'on les vend au sortir de dessus l'arbre; & voici le nom des prunes dont on fait les meilleurs pruneaux.

Le damas noir. Cette prune est bonne à la verité en pruneaux; mais ce ne sont pas les plus exquis.

La diaprée rouge, autrement de roche-corbon. C'est une prune qui ne quitte pas le noiau, elle est grasse, ronde & excellente en pruneaux.

L'Imperiale rouge est grosse, longue & belle, quoiqu'elle soit bonne cruë; elle est néanmoins des meilleures sechées au four.

La prune de Mont-Mirel est blanche, longue & pointuë, elle ne quitte point le noiau, elle est excellente à faire des pruneaux.

La prune-datte blanche ou rouge, la Sainte Catherine, qui est grosse, plus platte que longue, & la prune norbette qui est comme un petit damas noir, & le damas de Tours: toutes ces prunes sont merveilleuses en pruneaux.

Je ne dis pas que toutes ces prunes-là soient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes après les autres, & le détail que j'en fais ici avec la maniere de les connoître, servira pour tous les autres mois où ces prunes sont bonnes à manger: j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui seroient inutiles.

Pour le mirabel, l'ilevert, & le moyau de Bourgogne, elles seront envoyées chez les Epiciers, qui seront bien aises de les acheter pour en faire des confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les poires de petit blanquet pour mettre en confiture: c'est pourquoi il les leur faut vendre.

Si l'on a gardé du vin jusqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, sur tout lorsque vous sentez qu'il tombe.

Occupation du Laboureur au mois de Juillet.

Il y a dans ce mois les vignes à labourer pour la seconde fois: l'œil à avoir, ainsi que dans tous les autres mois; sur ses troupeaux, pour observer s'ils se maintiennent bien; & à aller de tems en tems aux Foires pour y vendre & racheter du bétail: commercer étant l'unique moien qui puisse le plûtôt enrichir une maison. On commencera à moissonner après avoir disposé la grange à y recevoir les gerbes.

Ouvrages à faire au mois de Juillet dans le Jardin potager.

Ce mois-ci demande pareillement grande application & beaucoup d'activité de la part du Jardinier pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois de Juin, & continuer les mêmes ouvrages, à la réserve des couches: les grandes chaleurs sans les arrosemens font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on seme des chicorées pour l'Automne & pour l'Hiver.

On seme de la laituë roiale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On seme encore quelques ciboules & de la porrée pour l'Automne, quelques peu de raves dans des endroits frais, ou extrémement arrosez, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la saison est fort seche, on commence à la fin du mois à greffer à œil dormant sur les coignassiers & sur les pruniers.

On commence à replanter des choux-blonds pour la fin de l'Automne & pour le commencement de l'Hiver.

On seme pour la derniere fois des pois quarrez à la mi-Juillet pour en avoir en Octobre.

On seme encore des haricots pour l'Automne: des pois, afin d'en avoir en verd durant tout l'Eté: des chicorées pour en avoir en Automne & en Hiver: des pois quarrez qui en donneront au mois d'Octobre.

Ouvrages à faire au mois de Juillet dans le Jardin fruitier.

En ce mois particulierement les pêchers font plusieurs jets; on commence à la mi Juillet à marcoter les œillets, si les branches a marcoter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Août & jusqu'à la mi-Septembre.

Poires qui se mangent en Juillet.

Poire de cuisse-Madame.

Poire de gros-blanquet. Elle est fort estimée.

Poire de muscat-Robert, autrement dite poire à la Reine. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire d'ambre, excellente à manger au même tems; cette poire a plusieurs noms: on l'appelle le gros musqué de Coué, la Princesse, la Pucelle de Flandre, ou bien la Pucelle de Xaintonge.

Poire sans peau. C'est une fort bonne poire: on la sert vers le vingtiéme Juillet.

Poire de blanquette à longue queuë. Elle est bonne dans ce mois.

Poire de bourdon musqué. Elle se cueille à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

Poire d'épargne, autrement dite beau-présent. Elle se mange vers la mi-Juillet.

Poire Madelaine. Elle est fort hâtive, & se mange à la mi-Juillet.

Poire de petit blanquet, dite aussi la poire de perle. Elle est fort recherchée, & est bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de du Bouchet. Elle est bonne à la mi-Juillet.

Poire de petit muscat, ou sept en gueule. On la mange au commencement de Juillet.

Poire d'amiré roux. C'est une poire fort musquée & sucrée; elle est bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'Eté, autrement appellée poire de Prince, ou Amiral. Elle est excellente à manger en Juillet.

Poire de parfum d'Eté. C'est un fruit délicat qui se mange en Juillet.

Ouvrages à faire dans le Jardin des fleurs au mois de Juillet.

C'est la meilleure saison pour tondre le buis en compartimens.

L'on peut encore lever les cyclamens printaniers & plantes bulbeuses specifiées dans le mois de Juin pour les transporter aussi-tôt.

La graine de cyclamens printaniers se trouve mûre en ce mois, il la faut recueillir & semer en même tems dans des pots.

L'on ente en approche les myrrhes, jasmins, orangers, rosiers, & autres pareils arbrisseaux.

Depuis le commencement de ce mois jusqu'en Septembre on fait des marcotes d'œillets.

JUIN. C'est le sixiéme mois de l'année qui commence par le mois de Janvier. Le Soleil entre dans le Signe du Cancer ou de l'Ecrevisse vers le vingt-deux de ce mois. On dit que le Soleil est alors dans le Solstice, à cause que pendant quelque tems les jours paroissent être également longs, & que le Soleil semble demeurer dans le même point de l'écliptique. Ce sont les plus longs jours de l'année.

Profit à faire dans la campagne au mois de Juin.

Le beurre se portera au marché, à cause qu'il n'est pas si bon que celui de Mai à fondre ni à saler; cependant si dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer est trop médiocre, on conseille de le fondre, & ce sera du beurre dont on se servira l'Hiver pour la provision de la maison.

Les fromages seront toûjours salez; car de porter vendre un fromage, & en tirer en ce tems le peu qu'on tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le surplus des œufs pris pour la maison se vendra; car ce n'est pas encore la saison de les garder.

Les veaux sont comme au mois de Mai; pour les poules on ne songera plus d'en décharger la basse-cour; mais au contraire on les laissera croître pour en avoir des chapons ou des nouvelles poules dans leur tems.

Les dindons se peuvent encore vendre dans ce mois; mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoïer aux champs.

Si le mois de Mai n'a pas fourni assez de tems pour faire le débit des vins blancs & clairets, l'on continuëra de les vendre, ainsi que le blé.

Si l'on a une cerisaye dans la maison, ce mois est le véritable tems qu'on fait du débit des cerises.

On achete encore si l'on veut en cette saison des belles genisses, qu'on jette dans des pâturages pour engraisser jusqu'à l'Hiver qu'on s'en décharge du trop qu'on n'a pas dequoi nourrir.

Ouvrages à faire dans le Jardin potager au mois de Juin.

Je redis ici la même chose que j'ai déja dit au commencement des ouvrages de chaque mois; c'est-à-dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui-ci tout ce qu'on a pû faire dans le mois de Mai, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages, à la reserve toutefois des couches qui ne sont plus nécessaires pour les melons; mais on en peut faire pour les concombres tardifs & pour les champignons. On peut encore replanter quelques artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois, ils serviront pour le Printems suivant étant bien arrosez. Les arrosemens sont inutiles si l'eau ne pénétre pas jusqu'à la racine; & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus il faut faire des arrosemens amples, & sur tout dans les terres seches; car dans les terres humides & fortes il faut arroser & moins souvent & plus amplement; par exemple, les artichaux dans les terres légeres ont besoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut servir à trois pieds.

Vers la mi-Juin on replante le porteau à demi pied l'un de l'autre dans un trou creux de six bons pouces qu'on fait avec un bon plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'approcher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de semer de la chicorée & de la laituë de Genes, pour en replanter au besoin le reste de l'Eté.

On recueille la graine de cerfeuil, qui est la premiere de l'année à monter sur le cerfeuil semé d'Automne; c'est-à-dire, qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse secher; ensuite on les bat comme le blé, & on vanne la graine de même.

La même maniere se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les oiseaux qui en sont extrémement friands ne les mangent.

On replante des cardes de poirée pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre deux des rangs d'artichaux; il les faut mettre à un pied & demi l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes qui viennent en abondance, & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder toutes les tontes des palissades & des bouis, ensorte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le tems de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des potagers; arroser amplement & tous les jours les concombres sur couche, & les melons raisonnablement, deux ou trois fois la semaine à demi cruchée pour chaque pied.

Le pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusqu'à la fin de Juillet; il faut prendre soin de le bien ratisser.

On rame les haricots.

On seme des pois à la fin de ce mois pour en avoir dans le mois de Septembre.

On fait la guerre aux gros vers blancs qui détruisent les fraisiers & les laituës pommées.

Ouvrages

Ouvrages à faire dans le Jardin fruitier au mois de Juin.

Dès-la mi-Juin on commence à greffer à la pousse les fruits à noïau, & sur tout les cerises en grands arbres sur bois de deux ans, qu'on coupe a trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'écusson : le bon tems est toujours devant le Solstice.

Ouvrages à faire dans le Jardin des fleurs au mois de Juin.

On peut encore semer diverses sortes de graines de plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le reste de l'Eté, & en Automne, ainsi qu'au mois de Mai.

Il faut recueillir les graines mûres comme de jacinte orientale, narcisses, oreilles d'ours, renoncules & autres semblables, & les garder en lieu sec, pour les semer chacune en leur saison.

On déplante les tulipes & on replante incontinent celles qui se trouveront dépouillées, ou qui semblent se dessécher, fort avant en terre (ou en lieux frais moins avant) les arrosant par le dessus pour tenir seulement la terre fraiche.

A la mi-Juin l'on commence d'enter en écusson les jasmins, les orangers, les rosiers & les autres arbrisseaux.

Il faut déplanter les anemones & renoncules après les pluïes qui viennent vers la fin de ce mois, non devant.

On peut a la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replanter incontinent, comme les cyclamens printanieres, la jacinte orientale, & les autres jacintes bulbeuses, l'Iris, les fritillaires, la couronne Imperiale, le muscaris, les hemerocales, les martagons, & plusieurs autres semblables.

On ôte les tulipes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour lors fanées.

On cultive soigneusement les orangers suivant la maniére qu'on l'explique dans le traité de leur culture.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le tems de s'endurcir, & de se fendre : on donne communément un labeur universel dans tous les Jardins dans ce tems-ci, & le bon à labourer pour les terres seches, est un peu devant la pluie, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau penétre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs ; & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & sec pour dessécher & rechauffer.

Les Jardiniers soigneux font des rigoles pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averses d'eau qui viennent en ces tems-ci par les orages, sur tout si leurs terres sont legeres. Ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrez comme on le dit en parlant des ouvrages du mois de Mai.

Les Curieux d'œillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour contenir les montans, & empêchet que les vents ne rompent les boutons, & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non-seulement une partie des petits boutons qui viennent aux œillets en trop grande quantité pour faire fortifier les principaux ; mais aussi la plûpart des montans pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

J U J.

JUJUBIER, en Latin *Jujuba major* ou *Ciziphus*.

Description. C'est un arbre qui a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse, & crevassée. Il est à peu près de la grandeur d'un prunier. Ses branches sont dures, armées d'épines fortes & aiguës. Ses feuilles sont oblongues, & légerement dentelées sur les bords. Ses fleurs sont pâles ou herbeuses, elles sont à cinq feuilles disposées en rose autour d'une rosette. Ses fruits succedent a ces fleurs, ce sont les Jujubes, elles ont la figure d'une olive, elles sont vertes dans le commencement, puis en mûrissant elles deviennent blanches, enfin elles prennent une couleur rouge. Ses racines sont fortes, & profondes.

Lieu. Cet arbre croit par tout dans les Païs un peu chauds. Comme en Languedoc, en Provence & dans les Isles d'Yeres.

Proprietez. Les Jujubes sont bonnes pour les Electuaires, & pour la boisson de ceux qui ont la toux, elles adoucissent l'acrimoine du sang, font un bon suc, & chassent dehors la serosité : leur décoction est bonne aux reins & à la vessie. Au reste elles nourrissent peu, & sont contraires à l'estomac, à cause qu'elles sont mal-aisées à digerer.

Culture des Jujubiers.

On croit que le Julubier vient d'origine de Sirie, & qu'il a été apporté par Sextus Papinus en Italie, d'où nous l'avons tiré. Le jujubier produit un fruit qui ressemble à la cornouille, tant par sa forme, que par sa couleur : mais different de goût, le premier étant doux, au lieu que le second est aigre. Cet arbre n'exige pas beaucoup de soin d'un Jardinier, ni de quelque autre que ce soit qui le puisse cultiver : son fruit comme l'olive, a un noïau qui lui sert de semence ; car ce n'est que par cette voie qu'on en peut plus promtement multiplier l'espece. On peut déja remarquer de là, que pour bien élever des jujubiers, il en faut faire des pepinieres, c'est-à-dire que prenant seulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toises de long, il suffita pour en avoir autant qu'il en sera nécessaire pour s'en garnit. Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour le bien des plants, sont la terre, & l'exposition ; la chose n'est pas bien difficile pour peu qu'on entre en connoissance de leur nature.

De la terre propre au Jujubier.

A l'égard de la terre à cause que cet arbre vient d'origine d'un Païs chaud, il faut qu'elle soit seche & non humide, ce dernier temperament lui étant extrémement contraire.

De l'exposition qui convient au Jujubier.

La semence du jujubier réüssit bien mieux lorsqu'on a eu soin de la mettre dans un endroit chaud, que si elle étoit en un lieu froid & rempli d'humidité.

Comment il faut que la terre soit préparée pour semer le Jujubier.

Le jujubier est d'une nature à vouloir une terre bien labourée & bien amendée, & le meilleur engraîs qu'on lui puisse donner, est la marne bien consommée, si on en a, ou à son défaut, le terreau moitié de fumier de cheval, & moitié de fumier de mouton bien pourri, à l'aide de tels amendemens il ne sauroit manquer qu'il ne produise un bon effet.

Du tems de semer.

Ce seroit mal prendre son tems que de semer le jujubier avant l'hiver, à cause, comme j'ai dit, qu'il est naturellement chaud. C'est pourquoi on attendra pour le faire que le mois de Mars soit arrivé.

De la manière de le semer.

Trois jours avant que de semer le jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire trempet les noïaux dans l'eau, afin de préparer le germe à sortir plûtôt. Sur cette planche dont on a parlé, dont la terre sera bien amolie & fumée, on fera deux raïons seulement aux deux extrémitez en long, & à quatre doigts près de chaque bord. Ces raïons seront tirez au cordeau & profonds d'environ trois doigts. Cela fait, on prendra cette semence, on la mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un pouce seulement ; puis on la recouvrira de terre en mettant cette planche toute à l'uni avec le rateau. On se souviendra de ce qu'on a dit, qu'il falloit observer a l'égard des plants nouvellement crus en pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les sarcler, que la maniere de les labourer. Je ne ferai point de redite là-dessus, on peut y avoir recours.

Du besoin que les Jujubiers ont d'être arrosez.

Les arrosemens sont un secours dont les jujubiers ont besoin, soit pour les aider à lever lorsqu'ils sont semez, soit pour les bien faire croître quand ils sont sortis hors de terre, lorsqu'il s'agit de leur prêter secours par le moien des arrosemens pour les obliger à lever plûtôt. On choisit toujours l'heure de Midi pour leur donner de l'eau avec un arrosoir ; cette eau ne sera point prise toute fraichement sortie d'une puits ou d'une fontaine, mais elle aura été reposée au Soleil, où puisée dans quelque mare où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles dont je viens de parler.

Cet arrosement fait en ce tems est convenable à la nature de cette plante, il opere merveilleusement bien en elle ; mais il n'en faut pas agir de même lorsque les plants sont levez ; car ce seroit les mettre en danger d'être brûlez ; ainsi au lieu de les arroser pour lors a midi, ce sera le soir qu'il sera nécessaire de se donner ce soin toujours avec l'arrosoir & d'une eau échauffée, comme j'ai déja dit.

De la saison de planter les Jujubiers.

Quoique ces arbrisseaux craignent le froid, cependant la véritable saison de les planter est le mois de Novembre, afin que la chaleur qui pendant l'Hiver est renfermée au centre de la terre, dispose, comme aux autres arbres, ses racines à en produire de nouvelles. De plus lorsque le jujubier est parvenu en un état d'être planté, qui est, lorsqu'il est gros environ d'un pouce, on le croit hors des atteintes des gelées ; ainsi nul scrupule là-dessus. Cet arbre se plante comme les cornouilliers ; c'est-à-dire, en place perduë non ombragée, mais au contraire fort exposée au Soleil.

Du tems de cueillir les Jujubes.

On recueille les jujubes vers la fin du mois de Septembre, c'est la saison de leur parfaite maturité : ce fruit se mange pendant quelque tems, & veut pour être conservé qu'on le mette dans un lieu sec, car l'humidité lui est contraire.

J U L.

JULIENE, ou JULIANE, en latin *Hesperis*, ou *Viola Matronalis*.

Description. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds ou environ : elle sont rondes, couvertes d'une maniere de poil, & remplie de moële. Ses feuilles naissent alternativement sur les branches ; elles sont assez semblables à celles de la toquette, quoique moins découpées, d'une couleur verte noirâtre, & d'un goût âcre. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, fort semblables à celles du girofier, quelques fois blanches, quelquefois purpurines, quelquefois diversifiées de blanc & de purpurin. Ses semences sont rondes, rougeâtres, & renfermées dans les siliques longues & grêles qui succedent a la fleur.

Lieu. Cette plante vient dans les haies, & on la cultive dans les Jardins.

Propriétez. La Juliene est apéritive. On l'emploie utilement pour le scorbut, pour l'astme, pour la toux inveterée & dans les convulsions : elle est bonne pour exiter la sueur.

Culture de la Juliene. Elle se multiplie de graine & de boutures, & de plants enracinez.

Au mois de Septembre ou d'Octobre, on seme la graine de juliene soit en planche, soit en pot dans une terre meuble & couverte d'un bon doigt de terreau. Lorsque la plante est levée on a soin d'ôter les mauvaises herbes, & dans le mois de Mars on l'arrose quand on le juge à propos. Il y en a qui sement au Printems des julienes sur couches, & qui les transplantent vers la fin d'Avril.

Si vous voulez avoir des julienes de boutures, coupez les branches contre le pied quand les fleurs sont passées, fichez-les en terre & arrosez-les sur le champ. Ensuite mettez-les à l'ombre pendant sept ou huit jours, & l'année suivante vous le replanterez où vous le trouverez bon.

Pour

Pour multiplier les Julienes de plant enraciné, il faut prendre un pied de deux ans qui ait fait touffe, en éclater les tiges de telle maniére que chaque brin ait des racines, les replanter & les arroser aussitôt. Vous les laisserez reprendre, & leur donnerez une culture convenable.

IVR.

IVROGNERIE. L'ivrognerie cause la ruine des familles. Le saint Esprit nous aprend que celui qui aime le vin & les bons morceaux, ne s'enrichira jamais; *qui amat vinum & pinguia, non ditabitur*. Ce vice abrege les jours. *Propter crapulam multi obruunt, qui autem abstinens est, adjicit vitam*. La gourmandise en a fait mourir plusieurs; celui qui sera sobre, prolongera ses jours.

Saint Paul 2. *Cor.* 5. Qui permet ailleurs aux Chrétiens de manger avec les infidelles, leur deffend d'avoir aucun commerce avec les ivrognes; il veut qu'on les regarde comme des excommuniés, & des personnes infâmes avec qui on ne doit avoir aucune liaison.

L'ivrognerie est injurieuse à Dieu, parce que l'ivrogne fait son Dieu de son ventre; préjudiciable au prochain par les querelles, & les scandales qu'elle produit; cruelle envers l'ivrogne même qu'elle deregle entiérement, à qui elle fait violer tous les commandemens de Dieu, qu'elle dépouille de tous les biens de nature & de grace; de nature qui sont la raison, la liberté & la vie; des biens exterieurs de l'honneur & des richesses; des biens de la grace & de la gloire, puisque c'est un peché mortel dont on ne revient presque jamais. Ce qui a fait dire à saint Paul, que les ivrognes ne posséderont jamais le Roiaume de Dieu.

On péche mortellement par ivrognerie.

I. Quand on s'enyvre, on s'enyvre quand on perd la raison, qu'on ne se souvient pas de ce qu'on a fait, qu'on est incapable d'aucune affaire serieuse.

II. Quand on contribuë à faire enyvrer les autres; car non seulement ceux qui font le mal sont dignes de mort, mais encore ceux qui y contribuent.

III. Quand on s'expose au danger de s'enyvrer; car celui qui aime le danger y périra.

IV. Quand on fréquente le cabaret, quoi qu'on ne s'enyvre pas; qu'on y perd son tems, son argent, qu'on profâne les saints jours de fête, qu'on dérange les affaires de sa famille ou qu'on y cause de la division, & qu'on scandalise son prochain.

V. On péche mortellement, quand à l'occasion du cabaret on viole quelque Précepte divin ou Ecclésiastique, qui oblige sous peine de peché mortel, comme lorsqu'on médit de son prochain, qu'on se querelle, qu'on chante de mauvaises chansons ou scandaleuses, qu'on néglige ses affaires, qu'on viole les jeûnes de l'Eglise, qu'on n'assiste pas aux office divins, &c.

Les remédes à ce vice sont 1. La fréquente confession à un Confesseur éclairé, fervent & pieux, qui vous differe l'absolution jusqu'à ce que vous vous soiez rangez. 2. La fuite du cabaret n'y bûvant jamais sans nécessité. 3. L'éloignement de la compagnie des ivrognes, & des intempéramens. 4. La privation de l'usage du vin. 5. L'application continuelle à ses affaires. 6. Enfin une occupation honnête qui n'en laisse point de reste pour l'emploier si mal.

JUS.

JUS. C'est la substance liquide qu'on tire de quelque viande, soit par pression, soit par coction, soit par infusion. On fait des jus de perdrix, des jus de chapons, des jus de champignons, des jus de bœufs, des jus de veau, des jus de mouton, & des jus de poisson. On se sert de ces jus pour nourrir les ragoûts & les potages.

JUS DE PERDRIX. On prend une perdrix qu'on fait rôtir à demi, puis on la presse pour en exprimer le jus.

On en use de la même maniére à l'égard des autres volailles dont on veut avoir le jus, comme sont les poulardes, les chapons, les becasses & autres oiseaux.

JUS DE VEAU. Il faut couper en trois une rouelle de veau, & la mettre dans un pot de terre. Vous fermerez ce pot de son couvercle, & avec de la pâte pour empécher l'air d'y entrer; vous le mettrez sur un petit feu pendant deux heures ou environ. Alors le jus sera fait, & vous en servirez. On peut faire la même chose pour le bœuf.

JUS DE BOEUF. Faites rôtir à demi un morceau de bœuf, coupez le & mettez-le dans une casserole, puis à force de main tirez-en le jus.

JUSQUIAME, en Latin *Hyosciamus*. C'est une plante dont on distingue deux principales especes: La jusquiame noire, & la jusquiame blanche.

Description de la Jusquiame noire. C'est une plante qui pousse une tige droite, assez grosse, & de la hauteur d'une coudée & demie, toute garnie de branche & de feuilles: les unes & les autres provenant la plûpart de la tige conjointement. Les feuilles qui viennent de la tige sont grandes, attachées à de longues queuës presque rondes, larges, cendrées, molles & pleines de suc; & les autres qui sont attachées aux branches sont beaucoup petites. Ses tiges & branches sont garnies des fleurs qui sortent de certains boutons ronds & longs, jaunâtres par les bords, avec quelques veines purpurines; mais au milieu elles sont de couleur de pourpre brune; après il vient des coupettes rondes, garnies de graine brune qui n'est pas fort grosse.

Lieu. Cette plante croit par toute l'Europe le long des chemins & lieux sablonneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Propritez. Dioscoride assure que les jusquiames qui ont la graine jaune & noire, appesantissent la tête, & trouble le sens. Matthiole en defend l'usage pour être pernicieux.

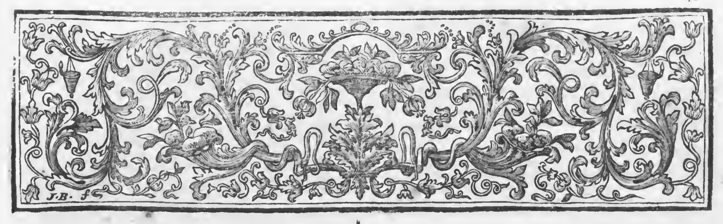
Description de la Jusquiame blanche. Elle est presque de même figure & grandeur que la noire, toutefois elle a les feuilles plus larges, plus rondes, plus moles & plus veluës, un peu rognées & vuidées à l'entour. Sa tige est plus courte, garnie de petites branches & feuilles sortant confusément. Ses fleurs sortent le long de la tige, & à la cime elles sont blanches & plus petites que celle de la noire: Sa racine est assez grosse, fort cheveluë & longue. Sa graine est blanche.

Lieu. Cette plante croit en France dans les masures près de la mer, & dans les lieux auprès de Languedoc & à l'embouchure du Rône dans la mer. Elle fleurit en Juillet & Août.

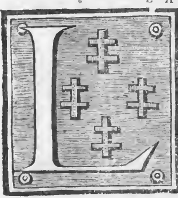
Propriétez. La jusquiame blanche est meilleure pour en user en medecine. Les feuilles sont singulieres étant mélées à toute sorte de médicamens qui servent à appaiser les douleurs, comme aussi étant apliquées seules ou avec des griottes seches.



L



L.



LABOUR. C'est le travail qu'on fait à la terre en la remuant pour la rendre fertile ou propre à produire. Les labours regardent les jardins & les champs. On laboure les terres des jardins ou des vignes avec la bêche, la cerfoüete, la houë & la pioche. On se sert de la charruë pour labourer les terres de la campagne : dans quelques endroits, comme en Languedoc, où l'on n'employe point d'échalas, on laboure les vignes avec la charruë.

Maximes pour les labours des terres où il y a des arbres.

On ne doit point labourer les terres que le fruit ne soit noué ; le labour vaudroit encore mieux si on le laissoit venir de la grosseur du pouce avant que de labourer.

II. On ne doit donner que trois labours à une terre seche, après une petite pluye, ou lorsque le tems est couvert.

III. Si au contraire la terre est humide & grasse, il faut lui donner au moins quatre labours par un tems chaud & sec.

IV. Les labours se commencent vers le mois d'Avril, & se continuent de mois en mois.

Maximes pour les labours des terres de la Campagne.

Jamais un Laboureur qui sait son métier, ne laisse écouler la saison de labourer ses terres, & ne doit jamais se trop presser de le faire, ces deux extrémitez sont dangereuses ; au lieu que prenant son tems à propos, il a le plaisir que tout lui réussit.

II. Qu'il s'impose pour maxime de ne jamais labourer une terre lorsqu'elle est trop seche ou trop humide, ces deux extrémitez ne rapportent jamais que du desavantage à un champ ; car par le premier qui regarde la secheresse, qu'arrive-t'il ? sinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait sa fecondité, & qu'elle conserve lorsqu'on ne la cultive qu'à propos ; & par le second qui est l'humidité, ne voit-on pas tous les jours des terres remuées dans ce tems, devenir après d'une dureté à ne pouvoir plus s'ameublir de l'année ; en telle sorte qu'il vaudroit autant semer dans des pierres que de jetter son grain dans de pareilles terres.

III. Il n'est guéres plus sage d'exercer les bœufs à la charruë, tandis que l'Hiver se fait ressentir ; car il n'y a rien à espérer d'un tel labourage que de très-méchantes suites.

IV. Tout Laboureur, s'il veut réussir dans son entreprise, doit connoître la nature & le tempérament de sa terre, afin d'y proportionner les labours, les engrais & la semence. Une terre dont le fond est heureux demandant à être labourée plus profondément qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on lui donne la semence plus forte qu'à un champ qui seroit plus maigre & moins rempli d'humeurs.

V. On fera distinction des terres ausquelles on voudra donner plus de trois façons : les terres grasses, les fortes & les terres nouvelles, dans le commencement n'en vaudront que mieux, au lieu que c'est détruire celles qui sont legeres, ou qui tiennent du sable ou cailloux, qui plus elles sont remuées, sur tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leurs humeurs. Ce qui les rend inhabiles à produire beaucoup de grain.

VI. Un Maître Laboureur doit savoir que jamais le premier labour d'une terre ne doit être si profond que le second, & le second tant que le troisiéme ; ainsi successivement, si on lui en donne davantage.

VII. On ne mettra jamais deux fois de suite du froment, du méteil ou du seigle dans une même terre, si ce n'est dans des nouvelles ou dans quelque autre terre dont le fond est très-bon ; mais de l'avoine, de l'orge, des vesses ou des pois, pour après la laisser en repos.

Labours qu'on doit donner aux terres & du tems de les faire.

Avant que de semer les terres on leur donne ordinairement trois labours, quelquefois quatre, lorsque le fond est de sa nature bien fertile, & j'ai vû même des champs en avoir jusqu'à cinq.

Premier labour. On commence ce premier labour immédiatement après que les avoines & les orges sont semées ; cette façon s'appelle en bien des Pays sombrer, en d'autres on se sert du mot de cassaille, & l'on dit faire la cassaille des terres, qui est pour l'ordinaire entre Pâques & la Saint Jean : on observera que j'ai déja dit que ce labour en quelque terre que ce soit, ne doit pas se donner fort profondément, tant pour le soulagement des animaux attelez à la charruë, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la suite.

Biner la terre, seconde façon. On bine la terre lorsqu'on voit qu'après le premier labour donné, les méchantes herbes commencent à renaître sur le gueret, & c'est le meilleur indice sur lequel on puisse asseoir son jugement, pour se déterminer à donner cette seconde façon ; car plûtôt on s'empresse à détruire ces herbes malignes, moins deviennent-elles après en état de nuire à la terre où elles croissent ; au lieu que négligeant de le faire bien tôt, on souffre que ces mêmes herbes en prenant tous les jours de nouvelles forces, absorbent la meilleure substance des terres, ce qui est cause qu'elles n'en sont pas si fécondes ; & ce labour sera plus profond que le premier.

Tiercer la terre, troisiéme façon. Après qu'on a biné les terres on songe a les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits, à les rebiner ; le tems de le faire est lorsqu'on voit, ainsi que j'ai dit ci-dessus, que le gueret commence a pousser de méchantes herbes : c'est ce qui fait qu'on ne sauroit dire positivement dans quel mois ces labours se doivent donner ; les bonnes terres poussent plus souvent de ces herbes qui leur nuisent, que ne font pas les méchantes, & demandent par conséquent plus de façon : la prudence d'un Laboureur, & l'expérience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, lui font aisément juger du tems auquel il faut qu'il s'employe a ces travaux, qui se succédent les uns aux autres.

Regles pour labourer les terres.

On ne sauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres, chaque Pays presque le faisant diversement & conformément a la nature & au tempérament du terroir ou il est situé ; les uns labourent en sillons, plus ou moins larges que les autres, & aussi plus ou moins élevez.

Les sillons larges & dont les raies sont presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont point sujettes à s'imbiber d'eau, au lieu qu'on sillonne hautement & en dos d'âne dans les Pays où le terroir est dangereux à garder longtems les eaux qui sont tombées du Ciel.

Ces deux différentes natures de terres font aussi qu'on leur donne en bien des endroits la troisiéme façon bien différemment qu'on ne fait en d'autres ; car dans les Pays secs, & où l'eau s'égoute promptement, au lieu de labourer en droit sillon, on le prend de travers, ce qui est cause qu'au lieu où cela se pratique, on appelle cette troisiéme façon traverser la terre, & l'on peut dire que ce labour est le meilleur qu'on lui puisse donner ; car il n'y laisse après qu'il est fait, aucun défaut, le tout y est également remué.

Mais dans les endroits ou l'eau tient longtems la terre enyvrée, cette méthode de labourer, quoique très-bonne, est sujette fort souvent de tromper l'attente de son maître ; car a moins que les années ne soient extrémement seches, difficilement peut-il espérer de faire quelque chose d'avantageux pour lui d'une terre ainsi labourée, qui, pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la saison qu'il faut remettre cette terre en sillons pour la semer, se trouve toûjours si imbibée d'eau, qu'on est obligé bien souvent de la laisser sans y rien mettre. C'est pour cette raison qu'il ne faut jamais que le caprice nous régle là-dessus ; mais que c'est notre raisonnement & l'usage ancien du Pays, qui nous doit, sur ces différentes manieres de labourer, faire prendre des leçons. Nos Peres, du moins aussi exacts observateurs que nous sur tout ce qui peut regarder l'Agriculture, n'ont que trop avant nous éprouvé les différentes natures des terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le génie, pour vouloir aller au-dessus d'eux trouver des rafinemens qui ne servent qu'à montrer le plus souvent notre ignorance en ces sortes de matiéres. C'est pourquoi je conseille a tous ceux qui veulent se méler d'être Laboureurs, de s'adonner plûtôt a la coûtume du Pays, qu'à ces prétenduës lumiéres, à l'aide desquelles ils croiroient en vain faire des merveilles.

A l'égard des sillons ils seront toûjours fort élevez dans les terres sujetes de s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne seront pas si larges ni si unis que ceux des terroirs qui sont secs, afin que le champ ait plus de raies par où cette eau puisse s'écouler.

Labours des terres pour les gros grains.

Ce n'est pas assez que d'avoir traité de la maniere & du tems de donner les labours aux terres qu'on destine pour les bleds, il est encore nécessaire pour ne rien obmettre, de parler des façons dont on doit cultiver les guerets reservez pour y semer les orges, avoines & autres grains ou légumes dont on veut remplir la grange.

Premier labour. Si l'on veut avoir de toutes ces sortes de bleds en abondance, il faut, sitôt qu'on seme les bleds, labourer les champs qu'on aura moissonné, & dans lesquels l'étruble est encore existante. Cette étruble ainsi mélée avec la terre, produit le meilleur effet du monde, & se convertit en un amendement, par le secours duquel la terre raporte de gros grains en abondance. Ceux qui par le premier labour préparent leurs champs à recevoir la semence de ces grains, ont bien raison d'en agir ainsi : au contraire ceux qui ne font aucun état de cette façon, ne retirent que très-peu de profit des semences qu'ils jettent dans leurs terres, qu'on peut appeller pour lors négligées.

Il me souvient d'avoir vû des gens être allez ignorans pour s'oposer à cette maxime, allegant des raisons tout-à-fait contraires aux sens commun, & pénétrez desquelles ils croyent être les mieux fondez du monde, & tout cela pour ne vouloir consulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance dont une premiere expérience les tireroit pour peu qu'ils voulussent y refléchir.

Deuxième labour. Pour déterminer à quel mois ce labour doit être donné aux terres, on dira que c'est dans le tems, en quelque pays que ce puisse être, qu'il fait bon commencer à semer les avoines, ce qui arrive quelquefois au quinziéme de Fevrier ou au commencement du du mois de Mars.

AVERTISSEMENS. I. A l'égard d'une terre pleine encore de son étruble & qu'on a dit qu'il falloit labourer incessamment après la semaille des bleds; on est bien aise d'avertir qu'on peut rompre cette étruble, sitôt que le bled en est moissonné, & destiner le champ qu'on a ainsi labouré, à semer du froment après un second labour, qu'on lui donne environ la mi-Octobre, qui est le tems où l'on juge que cette étruble est consommée.

II. On avertit encore qu'il y a sur cet article des précautions à prendre; sçavoir, de ne point faire servir un champ à porter ainsi deux années tout de suite qu'il ne soit situé dans un bon fonds, ou que ce ne soit une terre nouvelle; c'est-à-dire, encore un coup, une terre dont on aura nouvellement arraché ou du bois, ou de la vigne, ou bien qui aura servi à toute autre chose qu'à mettre du bled; car pratiquer indifféremment cette méthode, ce seroit perdre sa peine & la semence.

L A C.

LACET ou COLLET, c'est un piege dont on se sert pour prendre les oiseaux. Nous en parlons en differens endroits de ce Dictionnaire.

L A I.

LAINE. C'est la toison des moutons & des brebis. La laine noire n'est pas si estimée que la blanche. Pour la conserver il faut l'exposer à l'air & dans un lieu propre, afin de la garantir des mittes qui la gâtent.

LAISSÉES. Terme de chasse. Ce sont les fientes de loup & des bêtes noires.

LAISSER courre. Terme de chasse. C'est faire courre la bête aux chiens courans.

LAIT. C'est une liqueur blanche filtrée par les glandes des mammelles des femmes, ou des tetes des femelles, pour servir de premiere nourriture à l'animal qui ne fait que de naître, jusqu'à ce qu'il puisse en prendre d'autre. On croit que le lait n'est que du chile séparé du sang. Quand on examine le lait, on y remarque des globules qui nagent dans une liqueur. On fait l'art de séparer ces deux parties, soit en faisant le beurre, soit en faisant le fromage. La partie la plus séreuse est ce qu'on appelle le lait clair.

On a trouvé que le lait servoit de nourriture aux personnes avancées en âge, aussi bien qu'aux enfans. Les Tartares se nourrissent du lait de jument; mais l'usage du lait de vache est bien plus universel.

La Médecine ordonne le lait dans plusieurs sortes de maladies. Elle employe plus communément le lait de femme, le lait de vache, le lait de chevre, le lait d'ânesse, le lait de brebis, & le lait clair.

Les femmes qui sont enceintes commencent à avoir du lait lorsqu'elles ont quatre mois de grossesse. Il arrive quelquefois qu'elles n'ont point assez de lait pour nourrir leur enfant, quelquefois aussi elles sont obligées de se faire tarir quand elles ne se trouvent point en état de nourrir.

Nous parlerons d'abord du lait des femmes, ensuite de celui des vaches que nous regarderons comme une nourriture ordinaire, enfin nous viendrons aux diverses sortes de lait que la Médecine employe comme des remédes. Car pour ce qui regarde la maniere de faire le beurre & le fromage, on peut consulter ces deux mots dans leur ordre.

Du lait de Femme.

Le lait des femmes est la seule nourriture que l'on puisse donner aux enfans qui ne font que de naître. S'il arrivoit qu'une femme n'eût point assez de lait pour nourrir plusieurs enfans ausquels elle seroit obligée de donner à teter, ou même si elle n'en avoit point assez pour l'enfant qu'elle nourrit, on peut avoir recours aux moyens que nous allons proposer pour augmenter son lait.

Moyen pour avoir de bon lait & en abondance.

Il faut que la nourrisse boive du vin ou l'on aura fait tremper du fenouil, qu'elle mange des pois chiches, de la laituë, de la roquette, des amandes & des raisins de Damas. Elle peut encore se laver avec de la décoction faite avec des pois chiches.

II. La nourrice usera de bouillon de pois chiches & d'eau d'orge, dans laquelle on aura fait cuire de la graine de fenouil. Cette boisson doit être prise chaude en Hiver & froide en Eté. La nourrice s'abstiendra de boire du vin ou toute autre liqueur chaude, & de manger des viandes salées & épicées.

Si au contraire la femme n'a pas besoin de son lait pour nourrir, voici quelques moyens de le faire perdre.

Moyens de faire perdre le lait aux femmes.

Mettez du cerfeuil sur les mammelles & sous les aisselles. Ou bien bassinez les mammelles avec une décoction salée.

II. Faites un cataplâme avec du persil & de la mie de pain, puis appliquez-le sur les mammelles. Ce cataplâme resout en même-tems les tumeurs des mammelles.

III. Faites un onguent avec de l'eau de vie & du beurre frais, que vous ferez fondre; oignez les mammelles de cet onguent, & appliquez par-dessus du papier gris. Lorsque le papier est sec, il faut encore oindre les mamelles du même onguent, & continuer jusqu'à ce que le lait soit perdu.

Pour dissiper le lait caillé dans les mammelles.

Prenez des lentilles bouillies dans la saumure, de la mente, de l'ache, du lait, de la mie de pain blanc & un jaune d'œuf, faites bouillir & cuire le tout comme de la bouillie, puis appliquez-le en cataplâme.

Du lait de Vache.

Le lait de vache est celui qu'on tire du pis d'une vache. La bonté du lait se connoît d'abord à sa blancheur & à son odeur; on le connoît encore mieux: si en mettant une goutte sur l'ongle elle y demeure attachée comme une perle sans couler. Le lait qui est d'une couleur bleuatre, n'est point gras.

De la Laiterie.

La grande chaleur & le grand froid sont également nuisibles au lait. L'un & l'autre font cailler le lait, & empêchent de le mettre en œuvre. C'est ce qui fait qu'on doit placer la laiterie de telle sorte qu'elle soit fraîche en Eté & chaude en Hiver. Mais en quelque lieu qu'elle soit, on doit la tenir proprement & lui donner un peu d'air, afin que le lait ne prenne point de mauvais goût.

Potage au lait. On fait bouillir le lait, le sucre & du sel, tout ensemble avec un peu de canelle & deux ou trois clous de gérofle; quand il a bouilli quelque-tems on y ajoûte des jaunes d'œufs délayez avec un peu de lait: il faut tourner avec une cuillere jusqu'à ce que le potage soit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement, puis le dresser sur du biscuit ou sur des tranches de pain blanc.

Du lait consideré comme remède.

Nous avons déja dit que la Médecine ordonnoit diverses sortes de lait; il est à propos d'en faire voir la différence, le choix qu'on en doit faire, la maniere qu'il le faut prendre, ce qu'il faut faire avant que de le prendre, quand on le prend & après qu'on l'a pris: comme aussi de faire voir ses qualitez & les maladies où il est propre.

De la différence des laits. Du lait de Femme.

Il est sans contredit que le lait de femme est le meilleur, comme étant le plus temperé & le plus nourrissant, & comme il a été destiné de tout tems pour notre premiere nourriture, on peut juger par-là de sa perfection, sur tout pour les personnes étiques & décharnées, pour les douleurs d'estomac, pour les rougeurs & défluxions qui viennent aux yeux. Je ne doute pas que plusieurs personnes ne fassent difficulté de tirer une femme, & qu'une femme n'ait de la peine à souffrir qu'on la tire, n'en ayant pas même suffisamment: on peut avoir plusieurs femmes, les faire tirer, & faire ensorte qu'il soit encore tout chaud lorsqu'on le prendra, quoique pourtant il est plus souverain aux phtisiques de les succer & tirer le teton que de le prendre autrement. Quelques-uns disent que celui d'une Nourrice qui est accouchée d'un fils, est meilleur que celui d'une fille.

Du lait de Vache.

Le lait de vache vient après celui de la femme, comme étant le plus épais & le plus nourrissant; les personnes exténuées & abatuës de langueur par de longues maladies, en doivent user, étant propre à plusieurs autres maux.

Du lait de Chevre.

Le lait de chevre est plus sec, moins sereux & plus convenable aux personnes d'un tempéramment humide; mais il est fort facile à se cailler. Pour l'en empêcher il y faut mettre un peu de sucre & du sel. Il est plus salutaire à l'estomac que tout autre lait, particulierement aux enfans qui ont la chartre, à ceux qui sont incommodez du rhume & du dévoiement. Il est préférable aux autres laits dans ces sortes de maladies.

Du lait d'Asnesse.

Le lait d'ânesse est le plus maigre de tous; c'est ce qui fait qu'il a beaucoup de serosité. Il est estimé plus rafraichissant que les autres, il est très-propre aux maladies de poitrine & du poûmon; il ne se tourne ni ne se corrompt dans l'estomac que rarement; il guérit les phtisiques, les engraisse & rend le teint frais & beau.

Du lait de Brebis.

Le lait de brebis produit beaucoup moins de petit lait que ceux dont on vient de parler. Il est fort gras, ce qui fait que les Médecins ne l'ordonnent que rarement, & l'on ne voit guéres que les pauvres gens qui en usent: car son fréquent usage engendre des taches blanches sur la peau.

Voilà donc tous les laits qui sont les meilleurs à prendre; il y en a qui en prennent de jument, mais tant qu'on trouvera de ceux dont on vient de parler, on ne conseille point d'en prendre de jument.

OBSERVATIONS. Il faut remarquer que les laits sont différens, & c'est selon les saisons, que celui du Printems, particulierement celui du mois de Mai est le meilleur & le plus souverain, à cause des bonnes herbes que les animaux broutent; que le lait est aussi différent suivant les âges. On avertit que l'on doit rejetter le lait trop jeune, à cause qu'il n'a pas acquis tous les degrez de coction qu'il doit avoir, se trouvant plus difficile à digérer. A l'égard du lait de femme, celui de trois mois est le meilleur, & on le doit prendre autant qu'on le pourra dans ce tems-là, du moins plus tard que plûtôt. Pour celui des animaux, il faut qu'il ait six semaines, & plûtôt plus que moins. C'est une marque infaillible que l'on doit préférer le lait des bêtes noires aux autres; l'usage le fait assez connoître journellement pour être plus robustes, & par l'excellence de leurs chairs, dont le goût est plus relevé que celui des autres. Le lait de celles qui broutent des herbes dans les lieux aquatiques n'est pas si souverain, il est moins épais & en plus petite quantité que celui des bêtes qui broutent dans les montagnes, qui est beaucoup meilleur & en plus grande quantité. Il faut leur ôter leurs petits; & si vous voulez avoir du bon lait, il faut bien nourrir la bête & lui faire prendre de l'exercice.

Du choix qu'on doit faire du lait.

Le meilleur est celui qui est blanc, qui n'est ni trop épais, ni trop clair, tenant le milieu de ces deux extrémitez: de maniere que si l'on en met une goutte sur l'ongle il ne s'épanche d'aucun côté. Il doit avoir une odeur agréable ou point du tout. Que sa saveur soit exempte d'aigreur, d'amertume, d'âpreté & de salure; on ne doit point prendre du lait des femmes ni des bêtes incommodées ou mal saines, ni de celles qui sont en chaleur; le lait ne doit point être trop gras, ou d'une couleur qui tire sur le jaune, & ne point prendre de celui qui verdit & noircit. On tient pour certain que celui des animaux qui ont double rangée de dents ne se caille jamais dans le corps.

De la maniere qu'on se doit préparer avant & après l'usage du lait.

Il est de la prudence de ceux qui ordonnent ou qui prennent du lait, de le savoir ajuster au tempéramment des personnes qui en doivent user, car autrement il est fort à craindre qu'il ne se corrompe, & qu'il ne soit

fort plûtôt préjudiciable qu'utile à celui qui le prend.

Lorsqu'on veut donc remettre un corps abattu, desseché par des intemperies & des obstructions contractées depuis long-tems, il ne faut pas se contenter seulement d'avoir satisfait à la plenitude des veines & d'avoir évacué quelques humeurs, il est encore fort important, si le malade peut suporter le bain, ou demi-bain, de lui en faire prendre l'usage pendant quelques jours, & autant de tems qu'on le jugera necessaire, afin d'amolir & mettre en mouvement ses humeurs qui sont retenuës, & que les eaux minerales emportent après avec plus de facilité, lorsqu'elles doivent preceder le lait: & c'est la méthode la plus sûre pour empêcher qu'il ne se caille, & ne cause des accidens de plusieurs maniéres. On ne doit point le prendre sans le conseil de quelque habile Medecin, qui ne manquera pas de considerer les forces, l'âge, la saison, & le temperament de la personne qui en a besoin.

Quelquefois le lait ne produit pas les bons effets que l'on en attend, parce que le corps n'étant pas tout-à-fait nettoié d'un vieux levain qui fait l'essence de la plûpart des maladies, qui en est la source & l'origine, il resout & convertit tout ce que l'on prend dans sa propre substance. Pour remédier à cela, il faut nettoier le ventricule par de frequents & legers purgatifs. La Rhubarbe est la plus convenable, aiant la faculté d'emporter la crasse & l'ordure que le lait y peut laisser. Lorsqu'il se caille, ce que l'on connoit par des aigreurs qui surviennent à la bouche, & quelquefois suivis de devoiement & d'autres incommoditez qui obligent presque à le quitter, il faut prendre de la Rhubarbe.

Il peut arriver par plusieurs fois des benefices de ventre dans les commencemens qu'on prend du lait, qui ne sont que très-salutaires, c'est pourquoi il ne faut pas s'en étonner, à moins qu'il ne continuë avec impetuosité; cela étant il ne faut pas s'opiniârrer d'en prendre, ou si l'on en prend, on en doit diminuer la quantité, ou laisser écouler quelque tems sans en prendre, & en retourner prendre quelque tems après. Il y a des personnes qui y mettent un peu de Sucre ou de Sel auparavant que d'en prendre, pour empêcher qu'il ne s'aigrisse & ne se caille, & lui ôter sa crudité. Le Sucre Candi est le meilleur. Lorsque le malade peut atteindre le Printems, ou qu'il peut laisser passer les grandes chaleurs de l'Été, le lait lui est meilleur & lui fait beaucoup plus de bien.

Les précautions pour le prendre sont fort differentes les unes des autres; car lorsqu'on le prend pour le devoiement, pour la lienterie, pour la dissenterie, pour le flux de sang, & autres maladies de cette nature, on doit le faire écremer a la chaleur de l'eau chaude, ou de cendres chaudes, & en ôter les pellicules qui se font sur la superficie. Il y en a qui dans ces sortes de maladies y font infuser des roses rouges quelques heures avant que de le boire; & d'autres y jettent des Cailloux rougis dans le feu, ou des carreaux d'Acier, pour lui donner plus d'astriction & le rendre plus convenable pour guérir ces sortes de flux, que tous les autres remédes ont peine d'arrêter.

Le lait de Chevre n'a pas besoin d'être écrêmé: mais il ne faut pas aussi faire prendre aucune nourriture a ceux qui le prennent de trois heures après, ni prendre aucuns alimens grossiers, & sujets a corruption, ni choses sucrées. On doit preferer ce lait à toutes sortes de laits pour tous les flux de ventre.

Tous les laits doivent être tirez fraîchement & mis dans des vaisseaux fort nets, passez par les étamines lavées immediatement après qu'elles ont servi. Les personnes qui le tirent, doivent être propres, & avoir soin de le mettre dans des vaisseaux nets. Si c'est une femme qui le tire, il faut prendre garde qu'elle n'ait point ses ordinaires.

Lorsqu'il est trop crémeux il faut en ôter toute la superficie qui est par dessus, comme étant trop nourrissante, plus facile a se cailler & a s'aigrir.

Ceux qui se serviront du lait de Femme, en choisiront une qui soit de bon temperament, plûtôt sanguine que de toute autre maniére, qui ait le teint vermeil, les dents belles, & la chevelure brune. Il en est de même du lait d'Anesse ou des autres animaux, qui étant jeunes produiront un lait plus agréable & plus rafraîchissant; il est vrai qu'étant vieux leur lait est moins crémeux & plus sec. Ceux qui en prennent pour s'y accoûtumer peu-à-peu, se doivent contenter d'une mediocre quantité dans le commencement de son usage. On y peut même mêler un tiers d'eau d'Orge, ou d'eau tiede; & après en avoir pris quelques jours de cette maniére, l'augmenter par degrés, à proportion des effets qu'il produit.

Lorsqu'on en prend le matin, comme l'on fait ordinairement celui d'Anesse, on ne doit manger de trois ou quatre heures après, & ceux qui ne se nourrissent d'autre chose que de lait, auront soin de se regler suivant sa bonté & la quantité qu'ils en prennent. On ne voit guéres de personnes en prendre plus de trois ou quatre fois par jour; savoir, le matin, à midi, l'après dinée, & le soir. Ce n'est pas qu'à ceux qui ont de la peine à le supporter, & qui n'en peuvent pas prendre beaucoup à la fois, on leur en pourroit donner de trois en trois heures, pourvû toutefois que la quantité n'excedât pas le poids de deux ou trois onces.

Pour empêcher le lait de s'aigrir, quand on l'a pris, il faut prendre une tablette auparavant que de le prendre, composée avec des yeux d'Ecrevisses & de Perles préparées. Ceux qui usent du lait doivent bien laver leurs dents après le repas & avant que de le prendre, puisque la moindre saleté le fait cailler, l'aigrit & le corrompt. Il n'y a rien qui veuille être plus proprement mis & tenu que le lait, qui ne peut souffrir aucune impureté. Sa blancheur nous le marque assez.

Du regime qu'on doit tenir dans l'usage du lait.

Le regime du lait doit se regler sur la quantité que l'on en prend, & la quantité doit se regler suivant la grandeur des maladies & les forces de l'estomac de celui qui le prend. Il faut sur tout s'abstenir de prendre aucune chose qui le puisse faire aigrir comme le Vinaigre, le Verjus, les Citrons & tout ce qui peut avoir de l'acidité, & éviter aussi de manger des viandes, des ragoûts épicés & de haut goût, des fruit acides, ou d'autres alimens de cette nature. On ne doit non plus se nourrir que de bons potages à la Volaille, Veau & Mouton, quelques Biscuits, Abricots Confits, Compotes, Poires, Coings ou pâtes de ces sortes de fruits. Ils observeront en toutes choses la sobrieté. Leur souper doit être fort leger & ne doivent manger que de quelques Hachis, ou des Pigeonneaux, des Poulets, ou du Veau, le tout rôti: & si l'après dinée la faim les pressoit trop, ils peuvent prendre un peu de lait avec du biscuit ou du pain, selon l'apetit & la force du malade, & le tremper dans le lait.

Ce regime ne doit pas être suivi pour toutes sortes de maladies où l'on prend le lait. Car il y en a qui ne demandent autre chose que de prendre le lait, & en cas qu'il ne suffise pas, on peut donner au malade quelques Biscuits ou du pain leger & bien cuit; cela se doit pratiquer pour ceux qui sont abatus & dessechez, & dont le poûmon & le foye sont soupçonnez d'être alterez. Mais lorsque l'on voit que le lait commence a réussir & à faire un bon éfet, l'on doit prendre quelque chose de plus, & continuer petit-a-petit; & lorsqu'on le voit dans un progrez considerable, on peut s'émanciper à satisfaire son apetit par des choses de facile digestion.

L'abstinence du vin est absolument necessaire dans l'usage du lait, comme aussi les choses capables de l'aigrir. Il faut éviter les exercices après l'avoir pris, & les grandes applications d'esprit: ne point se mettre en colere, sur tout ceux qui sont d'un temperament mélancolique; & il est à remarquer que tout ce qui donne du plaisir & de la joie, produit de grands avantages pour la santé a ceux qui prennent le lait.

Du tems qu'on doint quitter le lait, & du tems qu'on doit le reprendre.

Il faut quitter le lait d'abord qu'on s'aperçoit avoir la fiévre, parce que sa grande chaleur le corrompt, & il est plûtôt nuisible à la santé que profitable, puisqu'il ne sert que d'accroissement au levain, qui entretient le mal, & il ne faut prendre que des bouillons, panades legeres, œufs frais, gelées, jus de veau & autres alimens de facile digestion. Il le faut aussi quitter lorsque le lait ne se digere pas: ce que l'on connoit quand on sent de grandes pesanteurs & oppressions d'estomac, par des rots aigres qui viennent a la bouche, des maux de tête, & quelquefois des devoiemens. Cela étant on doit le quitter absolument ou du moins en diminuer la quantité, quoique pourtant s'il n'y a point de fiévre, il faut tacher de continuer à le prendre, soit en retranchant de la portion ou autrement. En cas qu'on le quitte, il faut user de quelques remédes qui sont propres à ces sortes de maladies; & après avoir usé de ces sortes de remédes, si on voit que le devoiement & les autres incommoditez ne cessent pas, on aura recours aux saignées & aux purgations.

Il est à remarquer que, quoique toutes ces incommoditez soient disparuës, il n'est pas pour cela necessaire de se mettre immediatement a prendre du lait, & qu'il est plus à propos de prendre moderement des alimens ordinaires, à moins qu'on ne soit dans un état où ils soient tout-à-fait contraires. Mais lorsqu'on s'aperçoit que le lait fait du bien, il faut qu'on ait soin de se bien nettoier le ventricule par des Medecines proportionnées au temperament de la personne. Bien plus, il y en a ausquels le lait ne fait du bien qu'un certain espace de tems, & lorsqu'on s'en apperçoit, il le faut quitter & se purger pour se mettre dans un autre regime de vie pendant deux ou trois mois, à la fin desquels on peut le reprendre, même avec plus de succez. Cette méthode convient beaucoup plus pour les gouteux que pour les autres malades, qui sont obligez de ne vivre que de lait, comme aussi ceux qui ont mal à la poitrine.

Des maladies ausquelles le lait est propre.

Outre les proprietez du lait dont on vient de parler, il est encore très-souverain aux catharres, aux fluxions qui procedent d'une intemperie chaude, pour l'ophtalmie, & le mal des yeux, soit interieurement ou exterieurement pour les inflammations de la poitrine, pour l'estomac affoibli & dévoié, pour le flux de ventre bilieux, pituiteux, & dissenterique, pour les vieilles gonorrhées, les fleurs blanches, le mal de Naples, les galles, les éresipeles & autres accidens qui viennent de la coruption du sang, pour les inflammations & les brûlures, pour la goute, pour les fiévres lentes, l'hydropisie, & pour tout ce qui altere les parties nobles par l'intemperie chaude & brûlante, qui ne se peuvent guérir que par le lait. Il est aussi très-souverain pour le rhumatisme, & il a beaucoup d'autres proprietez que le public n'ignore pas, on sait qu'il se prend interieurement & qu'on l'applique exterieurement.

Lorsque les yeux sont atteints de fluxions & de chaleurs immoderées, on le méle avec quelques autres ingrediens propres, qu'on trouvera dans les remédes du mal des yeux pour en faire un Cataplâme. On s'en sert même seul en les arrosant de lait, lorsqu'il y a rougeur, particulierement ceux des petits enfans, étant l'unique reméde & dont on voit journellement des experiences par les nourrices qui les alaitent, qui en arrosent souvent leurs yeux & les guérissent. Pour cet éfet celui d'une femme est beaucoup meilleur que tout autre. Pour les catharres, defluxions & inflammations de gosier il faut en gargariser: & pour ce qui est des maladies de la poitrine & du poûmon, l'on n'entend point parler de celles qui sont suivies de fiévres violentes & continuës, comme la pleuresie, la peripneumonie ou l'inflammation du poûmon, lesquelles sont accompagnées d'abscez ou d'apostumes, & dont la guérison est toûjours fort incertaine, quoiqu'il y aie diminution dans leurs accidens: pourtant il n'y a rien de meilleur que le lait d'Anesse.

L'experience nous fait voir aussi journellement, que la toux la plus fâcheuse, a moins qu'elle ne soit seche avec fiévre, crachement de sang, & autres signes mortels, se guérit par le lait, si on en prend le plus chaudement que l'on pourra avec un peu de sucre tous les soirs en se couchant.

Pour l'estomac, le lait y est très-bon, particulierement aux envies de vômir, aux maux de cœur qu'on appelle cardialgie ou inflammation, au degoût & à l'apetit desordonné, qui passe jusques a la faim canine, aussi

aussi bien qu'au *Colera Morbus* & au hoquet, pris de la maniére que dessus.

Pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & dissenterique, il s'apaise par l'usage du lait, & le meilleur pour ces sortes de maladies est celui de Chevre.

Pour les Vers, on a vû des personnes qui avoient de grandes douleurs de tête, qui aiant approché du lait chaud près du nez, & l'aiant flairé il en étoit sorti plusieurs Vers: on le donne ordinairement en lavement ou autrement à ceux qui en sont incommodez, de même aux hémorrhoïdes qu'il adoucit, tempere, rafraîchit & soulage extrémement, soit par application ou en lavement.

Pour la gonorrhée, il y a plusieurs personnes qui asseurent l'avoir guérie avec du seul lait d'Anesse pris à jeun avec du Sucre rosat.

Pour les fleurs blanches, ausquelles les femmes luxurieuses & celles qui ont eu beaucoup d'enfans sont sujettes d'avoir, le lait les appaise, si dans le commencement elles en usent. Il rafraichit le sang & corrige sa trop grande fermentation.

Pour le Mal de Naples, il ne faut pas croire que le lait seul le puisse guérir, sans quelques autres secours, mais l'on soûtient qu'il est extrémement bon à ceux qui ont ce mal, particulierement s'ils sont extenuez & abbattus, soit par la foiblesse de leur constitution, ou pour avoir negligé fort long-tems de s'en faire traiter. Ce qui fait que cela les rend souvent incapables de suporter les remedes qu'on met en usage pour les guérir, & les disposer à les souffrir. On doit corriger cette intemperie par un regime de vie humectant & rafraichissant, afin de leur donner des forces, ausquels il faut donner le lait après les avoir rafraichis, préparé leurs corps, & les avoir purgez des humeurs les plus crasses & visqueuses. Et quoique l'on soit assuré de les avoir tenus en état de ne plus rien craindre, on ne doit point manquer pour cela de leur faire prendre du lait pour donner au corps une nourriture nouvelle & humectante.

Pour la goute, qui n'est autre chose qu'une humeur sereuse, fort remplie d'acides, l'usage du lait est l'unique & le plus seur remède: c'est pourquoi il faut faire des Cataplâmes frequens avec du lait & de la mie de pain, & ne se nourrir autant que l'on pourra que de lait. On dit qu'il n'y a rien de meilleur pour la goute, que de faire un Cataplâme du vieux Fromage brûlant & piquant avec du bouillon d'un Jambon mêlé ensemble, & l'appliquer sur les parties affligées.

Le rhumatisme est fort approchant de la goute, excepté qu'il va & vient en plusieurs endroits, lequel s'appaise aussi par l'usage du lait, & par les sueurs, cependant on peut encore user de quelques remédes qui sont contenus dans l'Article du RHUMATISME.

Pour ce qui est de la gale qui provient ordinairement de manger des chairs salées, ragoûts pleins de jus & trop épicés, l'usage du lait est très-bon, parce qu'il rafraîchit & nourrit toutes les parties du corps par un suc doux & temperé. Il ne faut pas s'imaginer qu'elle se communique par l'atouchement des galeux, soit pour coucher avec eux, ou bien dans les draps ou ils ont couché, elle ne se communique point si on n'est dans une très-grande disposition à la recevoir, & si le sang n'est échauffé & corrompu. Cela étant, il produit non seulement la gale, mais beaucoup d'autres maux comme est l'eresipele, qui ne provient que d'un sang trop subtil & trop bouillant.

Pour les brûlures, il est difficile d'en éfacer les marques lorsqu'elles ont penetré toutes les chairs, mais pour empêcher la grande inflammation, il les en faut étuver & y appliquer par-dessus un linge mouillé dans le lait, mêlé avec un peu d'huile violat; le lait de femme ou de Brebis y est meilleur que tous les autres. Il y a plusieurs personnes qui se servent pour les brûlures de sel commun & de Poudre à Canon broiées ensemble, qu'on applique sur la partie affligée, & d'autres se servent d'esprit de vin.

Pour l'hydropisie, elle ne procede que d'une intemperie chaude: le meilleur reméde est de ne point boire, particulierement dans celle qu'on nomme Ascite, & ne prendre que du lait, car il n'y a rien qui desaltere plus, ni qui nourrisse & qui humecte plus les parties du corps: c'est pourquoi il est bon d'en user autant que l'on pourra dans ces sortes de maladies.

Pour la fiévre, on peut donner le lait à ceux qui sont atteints de la fiévre étique; autrement fiévre lente, comme un aliment medicamenteux, afin de les humecter & de les rafraichir, en leur donnant la nourriture, qui sont les véritables remédes pour rétablir, & retrancher entierement les remédes généraux. Le lait d'Anesse est le meilleur pour ces sortes de fiévres, parce qu'il ne se caille, ni ne se corrompt que très-rarement: c'est pourquoi il est merveilleux à tout ce qui nous altere par une grande secheresse.

Du lait clair, autrement petit lait.

Le petit lait a diverses proprietez. On le met en usage pour plusieurs maladies, & on l'emploie en differentes maniéres: quelquefois on le substituë à l'eau commune pour faire des décoctions pour des lavemens, afin de temperer l'ardeur & la secheresse des entrailles. Il est admirable pour toutes les inflammations, & utilement appliqué sur les contusions & les meurtrisseures. Il tempere la chaleur des humeurs bilieuses & melancoliques, les amolit & les rend flexibles à être évacuées en lâchant le ventre: il est propre aux opilations de la rate, des veines, & des intestins, chaleur de foie, jaunisse, gratelle, dartes, mal saint-Mein, & à tout ce qui procede d'une intemperie chaude: aux graveleux, aux maux des reins, à la gonorrhée, il en appaise les douleurs étant injecté, ou pris par la bouche; mais il y a maniére de le donner, de le prendre, & de le préparer, étant fort dangereux de le donner à un corps très-échauffé, car il s'y verdit & s'y corrompt; c'est pourquoi on doit le clarifier pour ces personnes là, afin qu'il sejourne moins dans les parties où il passe. Il n'en est pas de même à ceux qui ont les dispositions à s'enflamer, que la secheresse consomme, & qui leur cause des insomnies & des inquietudes cruelles, il leur est plus avantageux de le prendre sans être clarifié. Il suffit seulement qu'il soit doux, frais & passé dans une serviette en quatre doubles, ou bien il faut le laisser découler de dessus un clayon, après que le lait est caillé. Comme il y a plusieurs personnes, dont l'estomac ne suporte pas aisément la fraicheur, on doit y faire fondre un peu de Sucre: & après l'avoir pris, il vaut mieux faire quelque leger exercice que de s'endormir.

Le petit lait est detersif, laxatif, & excellent pour appaiser les chaleurs des hypochondriaques & des scorbutiques. On le separe aisément de sa partie caseuse avec le Citron.

Maniére de medicamenter le petit lait.

Prenez de Fumeterre fraîche, de Cochlearia, & de Cresson, une poignée de chacune. Mettez-les toutes infuser dans une quantité suffisante de petit lait pendant la nuit dans un lieu tiede, coulez-le le matin & donnez-en un verre à boire.

LAIT VIRGINAL. C'est une liqueur qui a été ainsi nommée, parce qu'étant versée dans l'eau, elle la blanchit comme du lait. Les filles s'en servent pour se decrasser & pour s'embellir la peau. Le lait virginal se prépare avec du sel de Saturne dissout dans du vinaigre distillé, ou avec la teinture de Storax & de Benjoin faite avec l'esprit de vin. On en fait de plusieurs autres maniéres. *Voyez* le mot DISTILLATION par le feutre.

LAITRON, en Latin *Sonchus*. C'est une plante dont on distingue deux especes générales. L'une est appellée *Laitron doux* ou *Palais de Liévre*. L'autre est nommée *Laitron âpre* ou *Laitron épineux*.

Description du Laitron doux.

Il a la tige haute d'une coudée. Il est semblable en tout le reste au Laitron âpre, excepté que celui-ci a les feuilles unies, & sans épines. Au reste il y en a de deux sortes, qui ne different qu'en ce que l'une a les feuilles plus decoupées que l'autre.

Lieu. Cette plante nait dans les Jardins, dans les Vignes, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Le Laitron doux a les mêmes proprietez que le Laitron âpre. On dit qu'étant mis sous le chevet du malade, sans qu'il le sache, il chasse la fiévre. Le suc appliqué aux paupieres fait tomber les cheveux.

Description du Laitron âpre.

Il a les feuilles découpées, semblables à la Chicorée, rudes & épineuses lorsqu'il est mûr. Sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, creuse, tendre, fragile, remplie de lait & quelquefois rougeâtre. Ses fleurs sont jaunes comme celles du Seneçon: elles se changent en papillotes.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux incultes, & le long des chemins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Le suc du Laitron âpre bû, adoucit les douleurs qui rongent l'estomac, & fait naitre quantité de lait: étant bû dans du vin, il arrête les chaleurs & devoiemens d'estomac. On le mange. Les feuilles máchées corrigent l'haleine puante. Son lait est bon aux asthmatiques & aux stranguries ou distillations goute à goute.

LAITUE, en Latin *Lactuca*. C'est une plante dont on distingue en général deux especes, la Laituë cultivée ou domestique, & la Laituë sauvage. On distingue encore plusieurs sortes de Laituës cultivées, nous donnerons ici la description des principales & nous en parlerons plus au long dans leur culture; parmi celles-ci il y en a de pommée & de non pommée.

Description des Laituës cultivées.

La Cabusse ou Laituë pommée appellée des Latins *Capitata*, a les feuilles courbées qui croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des Choux cabus. Les Laituës crepuës ont les feuilles crepées, plus grandes que celles de la grande Endive, & déchiquetées tout à l'entour. Les Romaines ont les feuilles grandes & droites, plus tendres & plus blanches au dedans que les autres. Les vertes ont les feuilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom. Elles s'appellent Laituës à cause du lait que rend leur tige.

Lieu. Les Laituës sont cultivées dans les Jardins potageres.

Proprietez. Les Laituës sont bonnes à l'estomac, elles nourrissent, font dormir & lâchent le ventre; le trop grand usage est nuisible à la vûë. La graine de la Laituë en fleur prise en breuvage, modere les sentimens de la chair, & un trop grand usage rendroit incapable d'engendrer. Elle modere aussi l'ardeur de l'urine: mais il en faut défendre l'usage aux flegmatiques & à ceux qui crachent le sang, ou qui ont de la disposition à le cracher. Cette même graine prise en emulsions convient à la Chaude-Pisse; elle éteint la luxure, & incommode les estomacs qui sont foibles, pour lesquelles il ne les faut point laver, ou il les faut manger cuites.

Vertus des Laituës. De la Laituë naissent cent bons remédes; car elle rafraichit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon sang: son suc mêlé avec de l'huile rosat, apaise la douleur de tête, & fait dormir le febricitant, frottée au front & temples. Elle sert en Gargarisme, mêlée avec du jus de Grenades pour les inflammations de gosier, elle éteint les ardeurs d'urine. Sa semence trempée en eau ou sera éteint l'acier avec bien peu d'yvoire pulverisé, est souveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feuilles de la Laituë cuites & bûës ou mangées en salade après souper, font dormir.

Description de la Laituë sauvage.

Elle est semblable aux Laituës des Jardins: néanmoins sa tige est plus grande, & ses feuilles sont plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût & plus épineuses. Ses feuilles sont découpées comme celles du grand Hieracium. Ses fleurs & sa graine ne sont point differentes de la domestique. Elle est remplie de lait.

Lieu. Cette plante croît dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Le lait de la Laituë sauvage est absterstf, il purge & fait dormir, comme le Pavot, & il est bon aux hydropiques. Sa graine modere les sentimens de la chair, comme celle des autres Laituës. L'eau distilée des feuilles éteint la soif dans les fiévres ardentes. On se servoit autrefois de l'eau des Laituës sauvages, au lieu de l'eau d'Endive: mais cette erreur a été corrigée depuis.

Culture des Laituës.

Avant que de donner la maniére de cultiver les Laituës, il est à propos de raporter ici les noms des differentes sortes de Laituës qu'on cultive. Elles sont en assez grand nombre. Les voici. La *Laituë à coquille*, les *Crepes vertes* & *blondes*, la *Roiale*, la *Rouge*, qui se sement les premiéres sur couches, vers la fin du mois de Janvier; la *Laituë George*, la *Mignone*, la *Belle-Garde*, la *Laituë de la Passion*, les *Genes blondes*, la *Capucine*, l'*Imperiale*, la *Laituë courte*, la *frisée*, l'*Aubervilliere*, les *Perpignanes vertes* & *blondes*, les *Chicons*, les *Romaines* ou *Alphanges*. La vûë & l'experience donneront une connoissance beaucoup plus exacte que toutes les descriptions qu'on pourroit faire de toutes ces sortes de Laituës.

Les Laituës de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long très-menuë, & pointuë aux extrémitez. Les unes l'ont noire comme l'Aubervilliere, & la plûpart des autres l'ont blanche. Lorsque les Laituës sont semées au Printems, elles montent en graine au mois de Juillet suivant: mais les Laituës d'Hiver qu'on appelle autrement à coquille, après avoir passé l'Hiver dans la place ou elles ont été replantées au mois d'Octobre, montent en graine dans le mois de Juillet.

La *Laituë à coquille* se seme communément en pleine terre au mois de Septembre, & on la transplante en Octobre. On peut néanmoins la semer au mois de Février sur couches & sous cloches de la maniére que nous dirons ci-dessous. Alors elles sont bonnes à manger en Avril.

La *Laituë de la Passion* demande une terre legere. On la seme dans le même-tems que la Laituë à Coquille. Elle tire un peu sur le rouge.

La *Laituë George* & les *Mignones* veulent des terres sablonneuses.

Les *Crepes vertes* & les *Laituës courtes* demandent une terre legere.

La *Laituë Roiale*, la *Belle-Garde*, la *Gene blonde*, les *Capucines*, les *Aubervillieres*, & les *Perpignanes*, commencent à donner des salades vers la mi-Juin, & en fournissent tous le mois de Juillet.

La *Laituë Romaine* & l'*Imperiale* en donnent en même-tems.

Les *Genes vertes* se mangent en Juillet & pendant tout le mois d'Août.

Pour faire lever promptement la Laituë, & en manger en Janvier, ou en Février, il faut faire des couches. Puis on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de Laituës environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puisse pas penétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoute & s'échauffe, de maniére qu'elle vient à germer, & pour lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncez d'environ deux pouces, & larges d'autant par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large. Enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement: chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleion qui empéchent que les Oiseaux ne la mangent, que la chaleur ne l'évapore, & que la gelée en la détruisant, ne gâte la semence. On ôte ce pleion quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever. Enfin cette petite Laituë dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau & mangée en salade; cela s'entend, si les glaces & les neiges ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Observation. La même chose se fait pour le Cerfeuil & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

Entre les Laituës qui pomment, on compte les cabusses, celles à plusieurs têtes sur un même pied, celles à la coquille, celles de Genes & la Romaine frisée qui pomme en forme de Chicorée.

Pour les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer & quelques autres, il faut les lier pour les faire blanchir: ce sont la Laituë a feuille de Chene, ou Roiale, & les Chicons.

Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hiver; car depuis que vous commencez en à mettre sur votre premiére couche, ainsi que j'ai dit en l'Article des Melons, vous en pourrez élever jusques à la fin du mois d'Octobre.

Maniere de faire pommer les Laituës.

Il ne s'agit que de les replanter à demi pied, ou un peu plus près l'une de l'autre: les planches des espaliers, & contrespaliers y seront bien propres, sans occuper aucune autre partie de votre Jardin, durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosemens, la saison les faisant monter en graine.

Les Laituës de Genes sont à preferer à toutes les autres à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hiver sur terre étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & aussi par ce qu'elles donnent des pommes dès la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croîtront, les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui resteront de s'élargir & augmenter; quelques-uns les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

Les Roiales, & les Chicons veulent être replantez à un pied ou plus éloignées les unes des autres: & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau tems non pluvieux, la rosée du matin étant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long, à plusieurs reprises, c'est-à-dire, en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main; mais choisissant les plus fortes les premiéres, pour donner de l'air aux plus foibles, cela fera aussi qu'elles dureront plus long-tems, les premiéres étant blanches auparavant que les dernieres soient liées.

Si vous desirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par dessus chaque plante un pot de terre semblable aux creusets des Orfévres & les couvrirez du fumier bien chaud, cela les fera blanchir en peu de tems.

Comment on doit recueillir la graine.

La graine de toutes les sortes de Laituës est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui auront été semées les premiéres. Vous arracherez les pieds des Laituës quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, & vous les accoterez tout debout contre les lattes de vos contrespaliers où vous les laisserez mûrir & dessecher pendant dix ou douze jours. Puis lorsque la graine sera bien seche, vous la froisserez entre les mains, la netoierez de la balle, & la serrerez, mettant chaque espece à part.

L A M.

LAMBEAUX. Terme de Chasse. C'est la peau veluë du bois de Cerf qu'il dépouille, & qu'on trouve au pied du freouer.

LAMPE. C'est un vaisseau qui sert à contenir de l'huile pour la faire brûler par le moyen d'une mêche. Les lampes ont plusieurs usages, il y en a qui servent à éclairer dans les maisons, & d'autres qui servent à entretenir de la lumiere dans les Eglises devant le Saint Sacrement.

La lampe, dont Cardan a été l'inventeur, est fort commode pour ceux qui sont obligé d'avoir toûjours une lumiere égale. Elle se fournit de l'huile à elle même. C'est un vaisseau de cuivre ou de verre bien bouché par tout, excepté par en bas, ou il y a un petit trou, au milieu d'un petit goulet, ou se met la mêche. L'huile ne peut sortir qu'à mesure qu'elle se consume.

On va donner la description d'une lampe dont on se sert assez ordinairement dans les Eglises. Elle est d'une grande épargne. On n'employe que de l'huile de Noix, dont une livre peut durer en éclairant le jour & la nuit pendant une semaine. Pour cet effet on a besoin d'une bougie. Voici la maniére de la faire.

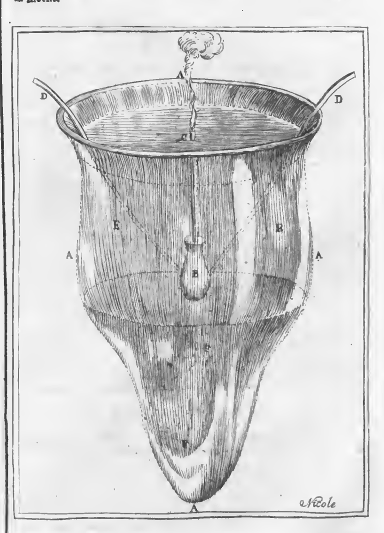
Maniere de faire les bougies de la lampe.

Il faut faire tremper le cotton dans de l'eau-de-vie, environ deux heures, & quand il est sec, il faut faire les meches mettant cinq ou six fils à chacune suivant la grosseur du cotton, & puis faire fondre la Cire; sur une demi livre vous mettrez une once de Soufre plus ou moins suivant la quantité de la Cire, laquelle étant bien chaude vous passerez deux ou trois fois les méches que l'on peut faire longues d'une aune, puis il faut les rouler pour les rendre plus unies avec un petit rouleau de bois comme ceux des cierges; on les peut couper de toutes les tailles que l'on les veut suivant la profondeur des lampes où on les veut mettre. Il faut se souvenir qu'elles sont de meilleur usage, quand il y a long-tems qu'elles sont faites.

Description d'une lampe qui est d'un grand usage dans les Eglises.

AAAA. Est le grand verre de la lampe.

B. Est le porte méche qui est fait en façon de gland de chêne, plat par le haut, & percé de l'épaisseur d'un quart de pouce pour y mettre la mêche.



 C. Est

C. Est la mêche qui est faite avec six ou sept filets du plus fin cotton, passé, ou imbibé dans la Cire blanche legerement, ensorte qu'elle puisse seulement donner un corps à cette mêche, comme on l'a dit ci-dessus.

DD. Est le fil d'archal, qui traversant le porte-mêche de part-en-part, sert à élever, ou baisser ce porte-mêche selon que la mêche s'use, ou qu'il y a de l'huile, mais le fil d'archal doit avoir été passé par le feu pour le rendre plus doux à l'ouvrir, ou le fermer.

EEE. Est l'huile, qui doit être toûjours de la plus vieille, & la moins crasseuse, laquelle étant bien menagée dans cette lampe, il ne s'en usera qu'une livre pour chaque semaine, quoique le feu y soit nuit & jour.

Nota, que pour épargner l'huile de la maniére que je viens de le dire, il faut avoir un grand verre de lampe, parce que plus il y a d'huile, moins elle s'échauffe, & moins il s'en gâte.

FF. Est l'eau que l'on met au fond du verre, afin de tenir l'huile fraîche, & empêche qu'elle ne s'échauffe, & par ce moyen la faire abonder plus long-tems, parce que cette huile ne se consommant que par la chaleur, plus il y a de chaleur, moins se gâte d'huile.

Nota, que la mêche soit fort mince, & d'une petite grosseur, afin qu'elle ne fasse pas un gros feu, & que par les raisons qu'on a dites ci-dessus, elle épargne l'huile.

Autre maniére pour épargner l'huile d'une lampe. Quand on veut avoir de la lumiére pendant une nuit, on prend un petit papier de la grandeur d'une piéce de quinze sols, dont on tord une partie avec les doigts d'une maniére qu'il soit pointu le plus qu'on pourra; l'autre partie du papier ne sera point torduë, & sera aplatie. On la mettra dessous l'assiete de telle maniére, que la partie la plus pointuë servira de mêche à l'autre partie qui sera aplatie: on coupe proprement l'aplatie de la largeur de l'ongle de la main, on fait tremper cette partie pointuë dans un peu de l'huile qu'on aura mis sur une assiete, ou dans une petite tasse, ou quelqu'autre vase plat. Il faut que l'huile de Noix soit vieille, elle dure plus long tems que la nouvelle; cette façon de lampe n'usera pas pour trois deniers d'huile chaque nuit, on peut se servir de toute autre huile.

La premiére façon d'éclairer une lampe à bon marché dans l'Eglise, est expliquée par la figure ci-jointe de la lampe.

OBSERVATION. Il est à remarquer que si on veut empêcher que l'huile ne gele dans les grands Hivers, il faut la faire bouillir avant que de la mettre dans les lampes.

LAMPE, feu de lampe. Terme de Chimie, on appelle feu de lampe, un feu doux & lent d'une lampe allumée sous quelque vaisseau.

LAN.

LANCER le Cerf. Terme de Chasse. C'est le faire partir de la reposée, comme les autres bêtes fauves.

LANCER un Loup. Terme de Chasse. C'est le faire partir du liteau.

LANCER un Liévre. Terme de Chasse. C'est le faire sortir du gite.

LANCER une bête noire. Terme de Chasse. C'est la faire partir de la bauge.

LANGUE. C'est une partie qui est assez connuë, située dans la bouche de l'homme, qui sert à former la parole & a conduire les alimens dans l'œsophage. Elle est le principal organe du goût. Elle est sujette à quelques incommoditez.

De la langue enflée.

La Langue soit à ceux qui ont cette incommodité, tout ainsi qu'à un Chien lorsqu'il a soif; à peine peuvent-ils manger, d'autant que l'œsopage en souffre; elle vient, ou d'une abondance de sang, ou d'une pituite aqueuse & subtile qui abreuve ses muscles. Si elle est sanguine, on le connoit par la couleur. Si elle est pituiteuse, la langue est blanche, le visage pâle, & la bave tombe a tout moment de la bouche. Il ne faut pas negliger cette incommodité, quoiqu'elle semble n'être pas d'une grande importance, elle peut toutefois causer d'autres accidens plus fâcheux. A la sanguine, on tirera du sang du bras, & dessous la langue, ou l'on appliquera des Ventouses derriere le col, après cela on purgera avec la Manne, ou les Tablettes de Succo-Rosarum; ou l'on fera user de Gargarismes avec le Sirop de Limon ou de Grenade, ou de Groseilles, délaiez dans de l'eau ou de Pourpier, ou de Solanum; sinon l'on prendra seulement du jus de Laituë, ou d'Oseille avec un peu de Miel, ou du Sucre.

A la pituiteuse, on fera prendre beaucoup de Lavemens un peu forts, on purgera souvent, soit avec de la Manne, ou des Pilules d'Agaric, ou de Sirop de roses, ou avec les Tablettes de Citro, ou de Diacarthami.

Pour les ulceres & inflammations aux glandes de la Langue.

Jettez sur une chopine de décoction des Figues vieilles ou nouvelles, une demi once d'Alun en poudre, & gargarisez-en la langue, ou bien mêlez dans du jus de Menthe, du jus de Citron, ou du Verjus, sinon delaiez deux gros d'Aloës, avec deux onces de Miel dans un demi setier de vin blanc, ou de la décoction de Pourpier, & gargarisez-en la bouche.

Pour les duretez des glandes de dessous la langue.

Prenez deux demi-setiers d'eau, & deux onces de Miel, & deux cuillerées de jus de Moutarde, faites-en un Gargarisme.

Pour les pustules à la Langue.

L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, ou avec de la décoction de semence de Coing on se lavera la bouche.

Langues en ragoûts. Les Cuisiniers savent accommoder certaines langues d'animaux, dont ils font un mets excellent. Ce sont principalement les langues de Bœuf, de Veau, de Cochon & de Mouton.

Langues parfumées. Voyez BOEUF.

Langues de Bœuf à la braise.

Après avoir ôté la gorge à vos langues, mettez-les sur la braise pour les peler proprement, puis lardez-les a gros lardons avec du Jambon crud bien assaisonné, vous les mettrez ensuite dans un pot au fond duquel vous aurez mis des bardes de Lard & des tranches de Bœuf. Vous les assaisonnerez avec du Sel, du Poivre, des tranches d'Oignons, & des fines herbes. Couvrez le tout avec des bardes de Lard & des tranches de Bœuf, & fermez bien le pot pour l'enterrer dans la braise en mettant du feu dessous & dessus. Vous l'y laisserez huit ou dix heures pour faire cuire le tout, après ce tems-la vous le dresserez dans un plat a sec, & vous verserez par-dessus un coulis de Champignon, ou un ragoût fait de Champignons, de Truffes, de Morilles, de Mousserons & de Ris de Veau. Puis vous servirez les langues chaudement avac un jus de Citron ou d'Orange.

Langues de Cochon fourrées.

Otez-en la premiére peau en les échaudant dans de l'eau, qui ne soit pas trop chaude, puis essuïez les avec du linge & coupez un peu du gros bout. Prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de Sel, de Poivre, & de fines herbes, puis un lit de langues en les pressant bien les unes contre les autres, & ainsi lit par lit, enfin vous boucherez bien le pot, où vous les laisserez six ou sept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laisserez égoûter de leur saumure.

Quand les langues seront bien égoûtées, vous prendrez de la robe ou chemise de Cochon que vous couperez selon la longueur des langues, vous ferez entrer chaque langue dans la robe; que vous ficelerez par les deux bouts. Cela fait, vous les suspendrez par le petit bout à une perche dans un cheminée & a telle distance les unes des autres, qu'elles ne puissent se toucher. Elles doivent être bien exposées à la fumée; on les y laisse quinze ou vingt jours jusqu'à ce qu'elles soient séches. Lorsqu'on les veut manger on les fait cuire à la braise, ou bien dans du vin, un peu d'eau avec du Sel & du Poivre. On peut les garder près d'un an.

Langues de Mouton. Voyez. MOUTON.

LANGUE DE BOUC. C'est une plante qu'on appelle autrement *Viperine* ou *Herbe aux Viperes*. Un certain Alcibius en découvrit le premier la vertu contre les Viperes; car en ayant été mordu en dormant, il fut guéri en avalant le jus de cette herbe, dont il mit après le tour sur la plaie. *Voyez* VIPERINE.

LANGUE DE CERF, OU SCOLOPENDRE VULGAIRE, en Latin *Lingua Cervina*.

Description. C'est une plante qui pousse de sa racine huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi pied, large d'environ deux doigts, pointuës en façon de langue; sa graine nait sur le dos des feuilles dans des sachets membraneux, fendus dans leur longueur, & qui renferment un amas de coques entassées les unes sur les autres: chaque coque est presque ovale, entourée dans sa moitié d'un cordon par la contraction duquel ces coques se déchirent & repandent quelques semences. Sa racine est fibreuse & noirâtre.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux ombrageux & les valées humides & pierreuses. Elle produit ses premieres feuilles en Avril.

Proprietez. Les feuilles de la Langue de Cerf cuites dans du vin, sont bonnes aux morsures des Serpens, tant pour les hommes, que pour les bêtes à quatre pieds, si on leur en fait prendre interieurement: étant prises en breuvage elles sont propres à la dissenterie & flux de ventre; on s'en sert communement aux accidens de la rate. Son eau en gargarisme sert a la luette relâchée, & aux ulceres du palais; on se lave aussi de cette eau quand on a le palais écorché, & les gencives la iglantes.

LANGUE DE CHIEN, en Latin *Cynoglossum*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles semblables au grand Plantain, mais elles sont plus petites & plus étroites, couvertes d'un cotton blanc, grassettes & disposées en rond.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux sablonneux. Elle fleurit en Juin. Sa semence est mûre en Juillet.

Proprietez. La décoction de la racine de la Langue de Chien faite dans du vin, bûë soir & matin, ramolit le corps, sert a la dissenterie, à la gonorrhée & aux catharres: d'où l'on fait des pilules de Cynoglosse, qui étant prises deux heures après souper, à la quantité d'un demi scrupule, font dormir, en arrêtant les distillations. Ses racines appliquées font renaître le poil tombé par pelade. Ses feuilles pilées & appliquées sur la brûlure, & le feu volage, sur les vieilles ulceres, plaies & inflammations, sur les douleurs, sur les fluxions, sur les hémorrhoïdes, profitent grandement. On en fait un Onguent singulier pour les plaies, avec leur jus, du Miel rosat & de la Terebenthine. On en fait aussi des pilules pour arrêter les catharres violens.

LANGUE DE SERPENT, en Latin *Ophioglossum*.

Description. C'est une plante qui produit une feuille, qui est grasse, & semblable a celle du Plantain d'eau, du bas de laquelle sort une petite tige, qui a à la cime une certaine languette pâle, aprochant de celle d'un Serpent; ce qui lui a donné son nom. Sa racine est menuë, divisée en peu de capillamens.

Lieu. Cette plante naît dans les prez humides. Mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, jusqu'à la fin de Juin.

Proprietez. La Langue de Serpent desseche sans beaucoup de chaleur; elle est fort bonne pour souder les blessures, & encore pour les ruptures & descentes de boyaux sur tout des enfans. Les feuilles fraiches apliquées sur les blessures, les guérissent admirablement; toute la plante cuite dans du gros vin, est bonne aux yeux pleureux, les lavant souvent de cette décoction. On en fait de l'huile, comme on fait de l'huile rosat, qui sert aux mêmes choses.

L A P.

LAPIN. C'est un animal de la grosseur d'un chat médiocre, qui se cache dans les bois, où il creuse des terriers pour se retirer. Il a les oreilles fort longues & une queuë courte, mais fort garnie de poil. Sa couleur est ordinairement grise & blanche. Lorsque le lapin est jeune on lui donne le nom de lapereau.

Les lapines commencent à faire des petits à six mois, elles portent pendant trente jours, & font tous les mois cinq ou six lapereaux. Quand la lapine est vieille on l'appelle *hâze*.

On distingue deux sortes de lapins, les uns sont de garenne & les autres de clapier ou domestiques.

De la différence des Lapins de garenne à ceux de clapier.

Pour faire que bien des choses qui regarde le ménage de la campagne tombent sous notre connoissance, il est bon de savoir la différence qu'il y a entre un lapin de garenne & celui de clapier. Le premier a le poil plus roux & moins épais, le corps plus agile, moins gros & d'un naturel plus éveillé, & qui tient plus du sauvage; sa chair est plus délicate, à cause de cet air de liberté qu'il respire, & n'est pas si mélancolique que celui du clapier. Car ce second a qui la nourriture profite davantage, à cause du peu d'exercice qu'il prend, est d'une nature plus privée, a le corps plus gros & plus gras, est d'un tempérament moins alerte; il a les yeux plus endormis & moins gais. Nonobstant tout cela, on se sert de lapins de clapier pour peupler les garennes; mais c'est qu'on saura aussi, que par la suite du tems ces animaux se dépouillant de ce naturel grossier, en reprennent un autre plus subtil & deviennent en un mot vrais lapins de garenne. [On connoit un lapin de garenne par la couleur, lorsqu'il a le poil du pied & le dessous de la queuë roussi, ce qui ne paroit que fort rarement aux lapins de clapier; ce n'est pas que si on ne savoit en cela la ruse des Rôtisseurs, on s'y trouveroit bien trompé; car pour abuser les acheteurs, ils leurs brûlent un peu le poil des pieds, ce qui les rend roux, on reconnoit leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau, ou portant le lapin au nez on sent le poil roussi.]

Lapins en fricassée. Un lapin fricassé est quelque chose d'excellent, lorsque la fricassée en est bien faite. Pour y réussir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on passe à la poële avec du lard fondu. Cela fait, on y met, pour le faire cuire, du bouillon, qu'on assaisonne de sel, de poivre, fines herbes, de ciboulettes & de muscade; étant cuit comme il faut, mettez-y avant de le tirer des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On observera que ce que je viens de dire des lapins, se doit observer à l'égard des lapereaux, puisqu'ils ne différent entr'eux seulement que de l'âge.

Lapins rôtis. Lorsqu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fin lardon, ou bien on le barde; ou faute de lard on l'arrose de beurre en cuisant, & sitôt qu'il est cuit on le met dans un plat & on le sert avec une sauce à l'eau, assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Lapins en ragoût. Ayez un lapin, coupez le en quatre, lardez-le de gros lard, passez-le a la poële avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou casserole avec du bouillon & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel: joignez-y de la farine frite avec de l'orange; & lorsque la cuisson est faite, servez-le pour être mangé chaudement.

Dégats que font les Lapins, & les moyens de les en empêcher.

Les lapins font de très-grands dégats; & malheur à ceux qui non loin d'eux, ont des héritages cultivez: car, soit bleds de toutes sortes, soit vignes, leurs dents népargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'atraper: bien avisé aussi est celui qui aime mieux ne point avoir de terres ni de vignes, que d'en posséder si près des garennes; mais sur tout des vignes, dont ils broutent les bourgeons quand ils commencent à pousser, ce qui leur cause un dommage très-considérable, & qui seroit en danger de tout perdre, si l'on ne savoit y apporter le reméde qui convient dans la naissance de ce bourgeon.

Prenez des petits bâtons fort minces, bien secs & de bois de saules; faites fondre du souffre & trempez y un bout, puis mettez l'autre dans terre: les bâtons étant ainsi préparez & distans d'une toise l'un de l'autre, mettez-y le feu, & cela empêchera que les lapins, qui haissent cette odeur, n'entrent dans quelques vignes que ce soit, sur le bord de laquelle ces bâtons auront été plantez.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels il faut recommencer encore jusqu'à deux fois, qui fait quinze jours, au bout desquels le bourgeon de la vigne s'est fortifié & mis hors de l'insulte de ces animaux.

Des ennemis des Lapins, & des moyens de les détruire.

Un des principaux ennemis des lapins est le serpent; cet insecte venimeux les détruit & les dévore toutes les fois qu'il en trouve l'occasion; & c'est pour eux aussi un monstre si terrible, qu'il est seul capable de leur faire deserter la garenne, si l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce desordre; il n'y en a point de meilleur qu'en banissant loin des lapins cet ennemi qui leur fait tant la guerre; & pour y réussir, on a soin, lorsqu'on dresse une garenne, d'y planter quantité de frênes: ce bois, disent les Naturalistes, a beaucoup d'antipatie avec le serpent, qui fuit sur tout l'ombre de cet arbre avec tant de précipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il se jetteroit plûtôt a travers de l'eau que de passer dessous.

Les renards ne dressent pas seulement des embuches aux poules, mais ils veillent encore à surprendre les lapins, dont ils font un très-grand dégat, sur tout lorsque ces cruels ennemis sont en grand nombre. La chasse est le seul moyen de les détruire, c'est pourquoi il ne faut pas être négligent a la leur donner.

Ce n'est pas encore assez de ces ennemis dont je viens de parler, les lapins en ont encore d'autres qui ne sont pas moins dangereux; les chiens & les chats, tant domestiques que sauvages, les persécutent cruellement. Donnez-leur aussi fortement la chasse, tendez-leur des piéges, & par là vous trouverez les moyens d'en défaire une garenne.

Les lapins se prennent au furet, sans furet, a l'affût, avec des poches, des panneaux & autres manieres dont nous allons parler.

Moyens pour prendre les Lapins au Furet en une garenne.

Ayez un bon chien basset, faites-le chasser une heure durant dans la garenne, afin d'obliger tous les lapins de se terrer.

Quand ils y seront, prenez le chien & l'attachez; après cela, allez sur les clapiers pour tendre les poches sur tous les trous.

Ouvrez la pochette & tendez-la dessus le trou, comme une serviette, ensorte qu'elle déborde beaucoup par tout, passez la ficelle dans la boucle, & pareillement la ficelle qui passe dans la boucle; & si vous n'avez point assez de filets, bouchez le reste des trous avec quelques pierres ou herbages, car il n'en faut pas laisser un seul sans le fermer, parce que les lapins pourroient sortir par cet endroit. Tous les trous étant ainsi fermez, vous attacherez une petite sonnette au col du furet, & le mettrez dans le trou en levant un peu le filet pour lui donner passage, & lorsqu'il sera dedans, ne parlez ni ne remuez point, il sera sa chasse. Le premier qu'il trouve, il le poursuit tant qu'il soit sorti; si bien que le lapin fuyant & voulant quitter le terrier il donne dans une des poches & s'enferme; il faut être prompt a le retirer, & si faire se peut, que le furet ne le voie point, afin qu'il ait plus de courage a l'y retourner chercher: ce qu'il fait aussi-tôt, forçant a sortir les premiers qu'il rencontre, ou les prenant. Quand il ne rencontre rien, il vient au trou pour sortir, & s'il ne veut retourner il faut lui souffler & crachoter sur le nez; il rentre & cherche encore. Si vous prévoyez qu'il n'y peut rien avoir, retirez-le & mettez-le en quelqu autre trou plus éloigné; s'il fait de même, c'est une marque qu'il n'y a rien; il faut plier les filets & chercher d'autres terriers meilleurs.

Quelquefois le furet trouve un lapin endormi, il le surprend dans un coin, il le tuë, en boit le sang, se couche dessus & s'y endort; en ce cas on est obligé de le perdre, ou de l'attendre jusqu'à ce qu'il s'éveille, ce qui dure souvent cinq ou six heures; c'est pourquoi portez une arme a feu pour tirer trois ou quatre fois dans les trous afin de l'éveiller, aussi tôt qu'il le sera, il sortira; mais il faut toujours le laisser dormir une heure avant que de tirer, autrement votre bruit seroit inutile.

Quand vous prendrez des femelles vous les remettrez pour ne pas dépeupler la garenne, & leur fendrez les oreilles, afin qu'elles ne soient point tuées par les personnes que vous envoyerez quelquefois a l'affût.

Pour faire sortir les lapins hors du terrier sans Furet.

Prenez de la poudre d'orpiment & du souffre, & des savattes ou du parchemin, ou du drap, qu'il faut brûler a l'entrée des trous du terrier où le vent donne. Il faut tendre les poches au-dessous du vent.

II. Mettez une ou deux écrevisses dans les trous du terrier. Elles feront sortir les lapins sans faute.

Moyen de faire les pans contre-maillez pour prendre les Lapins.

Les pans se font de la même façon que les haliers à perdrix, comme on le peut voir dans son lieu. Les aumez en peuvent etre de mailles quarrées ou à lozanges, large de six ou sept pouces chacune. De quelque maniere qu'on les fasse en mailles à lozanges, ou mailles quarrées, il faut consulter l'Article des filets où il en est parlé, & les faits des ficelle assez forte. Les mailles de toile doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retords en trois brins.

La hauteur du pan sera de trois ou quatre pieds, & la longueur à discrétion; il faut que la toile soit au moins deux fois aussi longue & large que l'aumé; on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, & on coud les deux autres ensemble, faisant tout le reste comme les haliers.

De deux façons de pans simples.

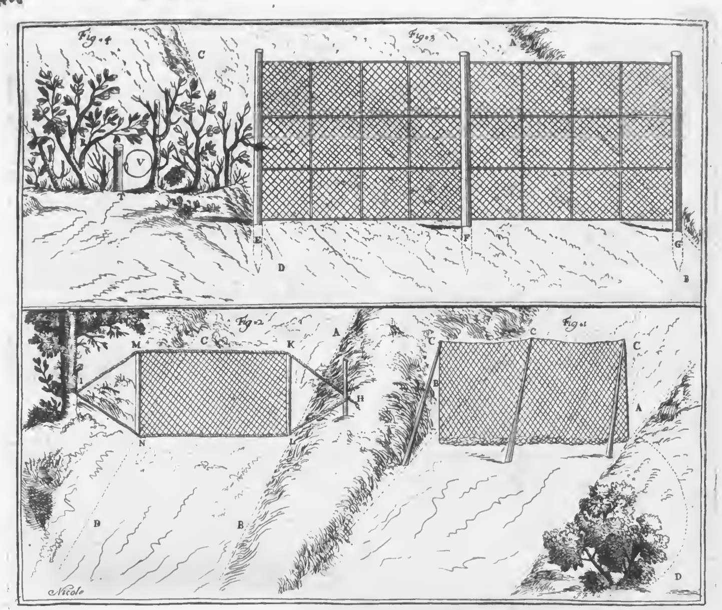
On a représenté à la page suivante, dans les Articles II. & III. deux figures de pans simples, faits de mailles en lozanges; on les peut faire de mailles quarrées si l'on veut. La maille sera d'un pouce & demi de large, de fil bien fort, & retords en trois brins. Si on les fait de mailles a lozanges, il leur en faut donner vingt quatre de hauteur, & trois toises de longueur, puis passer une grosse ficelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant au haut qu'au bas, teindre le tout en couleur brune, comme on l'a enseigné sur le mot FILET.

Le pan de mailles quarrées sera meilleur que ceux dont on vient de parler; auquel cas on lui donnera cinq pieds de largeur ou hauteur, & trois ou quatre toises de longueur, selon le lieu où il devra servir; il ne sera pas besoin de passer aucune ficelle autour de ce dernier, parce qu'il sert d'une autre façon que le premier, ainsi qu'on le verra ailleurs où vous en apprendrez l'usage.

Moyen de prendre des Lapins & des Lievres avec un filet appellé pan ou panneau simple.

I. On tend ces sortes de filets dans un chemin ou à quelque passée d'un bois, parce que les lapins & les liévres suivent toujours le lieu le plus aisé & le plus battu. Mais on doit observer de ne tendre que dans le lieu où le gibier & le vent viennent d'un même côté: si cependant on ne pouvoit prendre cette précaution, il faudroit au moins que le Chasseur prit le dessous du vent, afin de n'être point découvert.

Supposant



Supposant que AB soit un chemin ou plûtôt une passée, prenez trois ou quatre bâtons C, C, longs de quatre pieds chacun & gros comme le pouce, pointus par le gros bout qu'on pique en terre, & un peu courbez par le petit bout d'enhaut. Fichez-le en terre un peu en panchant en droite ligne, & éloignez à égale distance les uns des autres.

Ensuite vous prendrez votre filet & l'attacherez par les dernieres mailles d'enhaut, de la maniere que la Figure ici représentée le fait voir, & ensorte qu'il tienne si peu que sitôt que le lapin ou le lievre viendra à donner dedans il tombe aisément.

Ce filet tendu éloignez-vous à dix ou douze pas, & cachez-vous à côté du chemin dans quelque buisson D, d'où vous puissiez facilement découvrir le gibier.

Observez deux choses, la premiere est que ce buisson ne soit point à contre-vent comme nous l'avons déja dit. La seconde est qu'il ne faut point passer par la voie de l'animal, pour ne lui laisser aucun sentiment de l'homme; mais suivre la voie ponctuée, comme la Figure le montre.

Autre sorte de paneau dont les Paysans se servent pour prendre les Lapins & les Lievres.

II. Le pan dont on vient de parler dans l'Article précédent, est commode à tendre quand le tems est calme; mais par un grand vent il est difficile de le tenir en état; & quelquefois si on n'est bien prompt le gibier s'échape. En voici un autre qui est plus usité & plus assuré; mais aussi plus embarrassant. Sa forme est représentée dans la seconde Figure.

Pour tendre ce filet, il faut faire les mêmes observations que ci-dessus; considérez que les lignes AB & CD marquent les extrémitez du sentier, & avoir deux bâtons KL. MN. longs chacun d'environ quatre pieds, & gros comme deux ou trois fois le pouce. Ces bâtons doivent être coupez bien uniment par chaque bout. Lorsque vous serez sur le lieu, prenez les deux bouts des ficelles qui sont d'un même côté du filet, & attachez-les ensemble au bas de quelque arbre ou piquet, à un pied & demi proche de la terre, & qui soit hors du chemin, par exemple, à la lettre H; faites-en autant à l'autre côté I. & que les ficelles soient assez lâches dans le milieu pour pouvoir poser les bâtons entre les deux, que vous ajusterez en cette sorte.

Prenez le bâton KL, & portez-le au bord du chemin d'un bout à terre sur la ficelle L. du bas du filet, & mettez l'autre ficelle du haut sur l'autre bout K. du bâton, & cheminant tout au travers du chemin par derriere le filet, tenez-bien avec la main la ficelle d'enhaut, afin que le bâton ne se défasse point, puis étant à l'autre rive du chemin, accommodez le bâton MN. ainsi que l'autre, & faites si bien qu'ils panchent un peu tous deux du côté par où doit venir le lievre, de façon que l'animal venant à donner dans le filet, il fasse sortir les bâtons d'entre les ficelles, & s'envelope, à cause que les mailles venant à s'assembler, donnent suffisamment de la poche au filet pour y retenir le lievre ou autre bête enfermée.

Pour prendre les Lievres & Lapins avec un paneau double.

III. On peut se servir du pan double, qui sera moins embarrassant que les deux précédens, mais il s'apperçoit aussi de plus loin que les autres; ce filet est bon principalement dans les chemins où courent les lapins, qui quelquefois vont cinq ou six les uns après les autres, & se peuvent prendre, parce que ce pan ne tombe point; je montre en ce lieu la maniere de s'en servir par la description de la premiere Figure de la premiere table; je supose que vous ayez observé ce que j'ai dit ci-dessus, que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D. soient toûjours les bords du chemin. Piquez (Fig. 3.) un des bâtons du pan à la lettre E. & un autre au milieu F. & ainsi des autres, tant que le passage soit tout fermé, puis retirez-vous dans le buisson ou sur un arbre, comme j'ai dit ci-devant; il faut vous éloigner plus de ce filet que des autres pans.

Observation. Il est à remarquer qu'on ne peut prendre avec le pan double que des lievres & lapins, mais avec les autres on prend les renards, les blereaux, les lievres, les lapins, les chats, les putois & les loups. C'est pourquoi si vous croyez qu'il en doive passer le long du chemin où vous tendez, portez avec vous une fourche de fer ou quelqu'autre ferrement, afin de le tuer promptement, avant qu'il ait rompu le filet.

La vraie heure de tendre ces trois sortes de pans, est le matin à la pointe du jour, & d'y guetter jusqu'à une demi-heure après que le Soleil est levé, principalement durant les grands jours; & le soir une demi-heure devant le Soleil couché jusqu'à la nuit toute close.

Pour prendre les Lapins la nuit.

IV. Les lapins qui vont manger dans un jardin non-clos de murailles pendant la nuit, se prennent plus facilement aux collets; mais ils n'y demeurent gueres; car d'abord qu'un lapin se sent arrêté, au lieu de tirer comme fait le lievre, il détourne la tête & tranche le colet avec les dents; il y a quantité de lieux à la campagne où les lapins gâtent les jardins qui ne sont pas clos de murailles, & cependant on ne peut les empêcher, à cause qu'ils n'y vont que de nuit fort tard, & lorsqu'on ne peut les découvrir pour les tuer; si telle chose vous arrive, usez de ce piége.

Piquez tout au bord de la haie du jardin un morceau de bois ou piquet T. (Fig. 4.) gros comme deux fois le pouce, long d'environ un pied, ayant à un pouce du bout d'enhaut, un trou à mettre le bout du petit doigt. Aiez un colet de léton, attachez au bout une ficelle un peu forte, laquelle vous passerez dans le trou du piquet, vous la lierez au bout de quelque branche forte que vous tiendrez pliée comme celle qui est marquée R; cela fait vous aurez un petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, long d'un pouce, que vous ficherez dans le trou, en sorte que la branche s'en retournant ne puisse attirer le colet après soi, qui sera retenu par le petit bâton S. à cause du nœud que font le collet & la ficelle attachez ensemble. Après cela, étendez & ouvrez le collet

let V. de la grandeur de la muce, de façon que les lapins ne puissent passer sans mettre la tête dedans. Le premier qui voudra entrer, aiant passé la tête, pensera tirer pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du trou, qui donnera la liberté à la branche de s'en retourner; de cette maniere le gibier s'étranglera.

Pour prendre les Lapins de jour avec des pans doubles.

V. Pendant le jour les lapins vont s'ébattre & manger parmi les buissons, dans les genets & haies un peu fortes, où ils se retirent lorsqu'ils entendent du bruit, & si on les presse en frappant les haies ou qu'un chien les poursuive, ils fuïent vers leurs terriers. Si vous voulez en prendre, aiez un ou plusieurs pans doubles faits ainsi que j'ai montré ci-dessus, & soiez informé de quel côté sont les terriers, afin de tendre toûjours le filet vers cet endroit, puis allez vous promener de côté & d'autre dans les lieux où il peut y avoir des lapins, & lorsque vous verrez une haie ou un buisson un peu fort, n'en approchez point plus près de dix ou douze pas, & piquez les filets en demi cercle, fermant aux lapins le chemin des clapiers, & retournez par derriere la haie ou buisson, frapper d'un bâton, ou de quelque autre chose; s'il y en a quelqu'un il voudra sortir, & croiant s'aller retirer dans son trou, il se jettera dans les filets; d'où vous le retirerez aussitôt, parce qu'il ne manqueroit point de les couper. Quand vous l'aurez pris, pliez les pans & cherchez quelque autre endroit où il s'en poutra trouver.

Pour prendre les Lapins avec un chien d'une maniere assurée.

VI. Lorsqu'on sait l'endroit des terriers, il est important d'avoir un bon basset, ou briquet, & lorsque vous voudrez avoir le divertissement de cette chasse, soiez du moins deux personnes, dont l'un s'en ira sur les clapiers, & piquera les filets tout au tour, ensorte qu'il n'y ait pas un trou qui ne soit enfermé dans l'enclos des pans, puis il se retirera en quelque endroit, d'où il puisse voir ou entendre quand un lapin sera pris. L'autre personne qui tiendra le chien étant averti que le tout sera tendu; il le fera chasser un peu loin, en sifflant & parlant à lui pour l'exciter & lui donner de l'ardeur, afin qu'il poursuive vivement son gibier, lequel voulant se sauver dans les trous se logera dans les filets, d'où le guetteur le retirera promptement; l'autre personne reprendra le chien pour le faire chasser de rechef: vous continuerez toûjours jusqu'à ce que vous en aiez pris assez.

On a déja dit que la vraie heure de trouver les lapins hors des terriers, est le matin jusqu'à six ou sept heures, & depuis onze heures jusqu'à une, & le soir une heure ou deux avant que le Soleil se couche, principalement quand il fait sec: ce n'est pas qu'on n'en puisse bien rencontrer hors le trou à toutes les heures du jour, mais on en trouvera encore davantage aux heures que j'ai dit.

S'il se rencontre par hazard qu'il y ait tant de trous au lieu où vous voulez tendre, ou qu'ils soient éloignez les uns des autres, de telle façon que les pans ne puissent tout enclore, il faut les mettre du côté ou il y a plus d'appatence que les lapins aborderont, & fermer les trous plus écartez avec quelques pierres, branches ou herbiers.

Pour prendre les Lapins de jour avec des petits filets nommez poches.

VII. Les poches a lapins sont des filets qui se font en façon de bourse que je propose.

Aiez deux ou trois douzaines de poches, & vous en allez aux clapiers, en mettre une sur chaque trou en cette sorte; ouvrez & étendez le filet sur le trou, & puis attachez la ficelle qui passe dans la boucle à quelque branche de taillis ou piquer, & l'autre ficelle qui entre dans la boucle, qu'il faudra lier de même a un piquet ou branche, & ainsi de toutes les autres poches.

Si vous n'avez pas assez de filets pour couvrir tous les trous, bouchez ceux qui resteront avec quelques pierres, feuilles, branches ou herbiers, puis placez vous dans un lieu d'où vous puissiez voir toutes les poches, afin d'y courir lorsqu'il y aura quelque lapin pris, & y étant ne remuez point & ne faites aucun bruit, pendant qu'une autre personne ira avec un chien chasser dans le bois pour contraindre les lapins de fuïr vers leurs clapiers, lorsqu'ils s'en fuïront ils se jetteront tout d'un coup dans les pochettes, d'où il faudra les retirer promptement & retendre comme auparavant.

Les lapins se prennent plus facilement à ces sortes de filets qu'à des pans, parce qu'ils ne paroissent pas tant.

LAPIS sauvage.

Description. C'est une plante qui a les feuillles fort grandes, & la tige haute de deux coudées, avec quantité de fleurs a la cime qui sont rougeâtres. Sa graine est enfermée dans de petites gousles rousses. Sa racine est grosse & dure comme du bois.

Lieu. Cette plante croît non-seulement dans les lieux marécageux, mais encore sur les montagnes quand le terroir est gras, & sur tout aux lieux où les vaches ont accoûtumé de passer la nuit. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Le lapis sauvage a toutes les vertus & propriétez du Lapathum, en quelque façon par sa qualité seche; mais il a cela de particulier qu'il purge la bile, mais plus foiblement que la rhubarbe, à cause dequoi on l'appelle hippolapathum latifolium, & rhubarbe des Moines. Etant cuit dans du vinaigre & appliqué extérieurement il guérit la galle.

L A Q.

LAQUAIS. C'est un valet de basse condition que l'on prend pour servir & qui porte la livrée.

Le devoir des laquais d'un grand Seigneur est d'apprendre & de s'appliquer à le bien servir, lui être entierement fidéles, tout voir & tout entendre sans rien dire qui lui puisse préjudicier. Quoique leur état soit des plus médiocres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puisse rencontrer, & mille gens des plus élevez dans les affaires en rendent un assez bon témoignage. Pour tâcher d'imiter ceux-là, & d'attrapper quelque chose de leur fortune, il faut qu'un laquais soit adroit, honnête & civil à tout le monde, qu'il ne soit point jureur, yvrogne, ni débauché, flateur, rapporteur ni menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puisse le mener, qu'il se garde de s'entretenir jamais avec qui que ce soit des affaires secretes dont il pourroit avoir connoissance; qu'il ait bien soin de tous ses interêts autant que sa condition le peut permettre; qu'il netoie bien ses souliers & ses bottes lorsqu'il faut qu'il le fasse; qu'il porte bien le flambeau, & qu'il se fasse un principe de toûjours bien obéïr à son Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le service du Seigneur, & d'être ponctuel aux ordres du Maître-d'Hôtel, aux heures du repas pour servir à porter les viandes sur la table: il doit aussi prendre garde & s'appliquer à bien faire les commissions qui lui sont donnécs, s'en acquitter avec adresse & diligence, & en rapporter une réponse exacte & fidéle, & sur toutes choses bien garder le secret; c'est par-là qu'un laquais parvient a quelque chose de bien plus considérable, & qu'il oblige le Seigneur a lui servir d'appui & de patron tout le reste de sa vie.

L A R.

LARD. C'est une graisse ferme qui tient à la coine du cochon, & qui s'étend tout le long de son dos.

Qualitez du Lard. Cherchez le lard le plus vieux, pourvû qu'il ne soit pas rance, lardez-le de grains d'avoine, desorte qu'un grain touche l'autre de tout côté; mettez ensuite le feu a l'avoine, aiez soin de recueillir sur une assiete tout ce qui en découlera, pour vous en servir dans toutes les tumeurs malignes & autres, comme charbons, froncles, &c.

LARME de plomb. Terme de chasse. C'est une espece de petit plomb dont on se sert pour tirer aux oiseaux. Ce terme est fort usité parmi les chasseurs.

LARMIERS. Terme de chasse. Ce sont deux fentes qui sont au dessous des yeux d'un cerf.

L A V.

LAVANDE, en latin *Lavendula.* C'est une plante dont on distingue deux especes, la grande & la petite. Celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce qu'elle a les feuilles plus petites & l'épi plus court: nous les comprendrons toutes deux sous une même description.

Description de la Lavande. C'est une plante qui est presque semblable a l'aspic, & plusieurs la nomment l'aspic femelle; elle a néanmoins les feuilles plus étroites, plus courtes, plus minces, plus douces, & moins blanches que celles de l'aspic. La fleur des deux est purpurine, quoique celle de la lavande soit moins colorée, & qu'elle ait le pied plus long & soit plus ouverte; l'odeur en est aussi plus agréable, bien qu'elle soit assez forte & l'épi en est plus court.

Lieu. Cette plante naît d'elle-même dans les lieux secs & pierreux; on en trouve dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. La Lavande a les mêmes vertus que l'aspic, & l'usage en est plus agréable, étant mise dans le linge & dans les habits, elle donne bonne odeur & les garentit des teignes; l'eau distillée des fleurs est odoriferante, elle sert contre l'épilepsie aux temples & au front, aussi bien qu'a l'apoplexie & la léthargie. La lavande est souveraine pour conforter les nerfs foulez & lassez, autrement mal disposez de quelque cause froide, & pour ce regard les bains & fomentations faits de lavande dans les paralisies, convulsions, apoplexies, & autres semblables maladies, sont souveraines. Ses fleurs avec canelle, noix muscade & clous de gérofle, guérissent les batemens de cœur, l'eau distillée de ses fleurs prise la quantité de deux cuillerées, rend la parole perduë, guérit les défaillances & maux de cœur. La conserve & l'eau distillée de lavande font un pareil effet. Son huile desséche les catharres, si on en frotte la nuque du col; elle est singuliere pour les convulsions & étonnemens de nerfs.

L A U.

LAUDANUM. C'est le nom que les Chimistes ont donné à l'extrait d'opium, a cause de ses excellentes qualitez. Plusieurs y ajoûtent les coraux, les perles, la thériaque, l'extrait de saffran.

Qualitez du Laudanum. Le laudanum est un remede admirable, il provoque le sommeil, il appaise les douleurs, il arrête le crachement de sang, les flux des menstruës & des hémorroides; il est aussi bon pour toutes sortes de fluxions violentes.

LAVEMENT. C'est un remede qu'on prend par le fondement. Les Médecins & Apoticaires lui donnent le nom de *Clystere*, & dans l'usage ordinaire on lui donne celui de *Reméde.* Il y a plusieurs sortes de lavemens. Nous allons rapporter ceux qui sont d'une plus grande utilité; on en trouvera d'autres répandus dans tout ce Dictionnaire.

Lavement commun. Prenez de la pariétaire, de la mercuriale & des épinars, ou bien de la poirée, de chacun une poignée; de la casse, du catholicon, du sucre rouge & du miel, de chacun une once & demie, de l'huile commune deux ou trois onces. Après avoir fait cuire les herbes dans un chauderon, vous prendrez environ une livre ou une chopine de la décoction, dans laquelle vous délaierez les autres drogues.

Lavement rafraîchissant. Prenez une écuellée de lait clair, ou d'eau de riviere, & deux cuillerées de vinaigre. Après avoir versé le vinaigre dans le petit lait ou l'eau de riviere, vous les laisserez infuser sur des cendres chaudes en les agitant afin de les bien mêler.

REMARQUE. Ce lavement est fort bon pour les femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice, mais il y faut ajoûter quatre grains de camphre.

Lavement pour le flux de ventre. Prenez une écuellée de lait, une once de cassonade & deux jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait, quand il aura bouilli vous y délaierez les jaunes d'œufs & la cassonade.

Lavement pour le flux de sang. Prenez des feuilles de plantain, des feuilles de *Tapsus barbatus*, autrement cierge Nôtre-Dame, de chacun une poignée. Des fleurs de camomille une demi poignée, du sucre rosat une once, & deux jaunes d'œufs. Vous ferez cuire une tête de Mouton avec la laine dans l'eau de riviere, jusqu'à ce que la chair quitte les os. Dans une pinte ou deux livres de ce bouillon vous ferez bouillir les herbes & les fleurs; enfin dans une cuillerée de cette décoction vous délaierez le sucre & les jaunes d'œufs.

Lavement pour les constipez. Prenez d'eau commune, de vinaigre, de chacun seize cuillerées, d'huile de noix, de miel, de chacun quatre onces. Mêlez le tout ensemble pour en faire un lavement.

REMARQUE. Si on ressentoit des tranchées il n'y faudroit point mêler de vinaigre.

LAVER. Terme de Chimie. C'est ôter par le moien de l'eau les imputetez grossieres de quelque mixte.

LAUREOLE, en latin *Laureola*. C'est une plante dont on distingue deux sortes, le mâle & la femelle.

Description de la Laureole mâle. Sa tige qui pousse quelquefois des rameaux, est couverte d'une écorce cendrée ou blanchatre. Ses feuilles qui croissent en grand nombre, sont oblongues, larges, ramassées, & semblables à celles du laurier, quoique plus petites. Ses fleurs viennent par bouquets aux sommitez des branches, chacune est un petit tuiau évasé en haut, & coupé en quatre parties pointuës, opposées en croix. Sa semence succede à la fleur, elle est renfermée dans une baie grosse comme celle du genievre.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois & autres lieux ombrageux.

Propriétez. Les feuilles, le fruit & l'écorce, même de la laureole mâle, sont si âcres qu'ils mettent toute la bouche en feu quand on s'avise d'en goûter.

Description de la Laureole femelle. Ses rameaux croissent jusqu'à la hauteur de quatre pieds, & sont couverts de deux écorces faciles à séparer. Ses feuilles sont comme celle de la laureole mâle. Ses fleurs sont aussi semblables à la premiere espece de laureole, quoique d'une couleur rouge-pâle tirant sur le purpurin.

Lieu. On truuve cette plante aux mêmes endroits que la précédente.

Propriétez. La laureole femelle a les mêmes proprietez que la laureole mâle; leurs feuilles, leurs baies & leurs écorces sont bonnes pour chasser la pituite & les sérositez. On les emploie dans l'hydropisie. On les donne en poudre ou en infusion.

LAURIER, en latin *Laurus*.

Description. C'est un arbre dont la tige, qui est unie & sans nœuds, s'éleve a une hauteur médiocre dans les Païs temperez. Ses feuilles sont longues comme la main, larges de deux doigts, toûjours vertes, attachées par des queuës courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Sa semence est oblongue & renfermée dans une baie grosse comme une petite cerise.

Lieu. Cet arbre croit facilement dans les Païs chauds, & on le cultive dans les jardins.

Propriétez. Les feuilles & les baies de lauriet sont incisives & résolutives. Elles chassent les vents, excitent les mois aux femmes, provoquent les urines, & fortifient les nerfs aussi bien que le cerveau.

Culture du Laurier. Le laurier se multiplie de graine qu'on seme dans des pots ou des caisses remplies d'une terre moitié terreau & moitié terre franche.

On peut encore coucher les branches en terre, pourvû qu'on ait soin de leur faire une fente dans l'endroit où elles sont couvertes de terre.

Le laurier étoit autrefois fort rare, quoiqu'il croisse dans les buissons en Provence & en Languedoc; il est à present assez commun. Quoique les branches soient gelées, la racine se conserve toûjours entiere: elle rejette puissamment, pourvû que l'on coupe ce qui est dessus; mais il faut pour faire monter les branches & grossir, les décharger & couper tout ce qu'elles jettent, excepté quelques-unes des plus fortes que l'on fera monter.

Il n'en faut point couper sur la fin de l'Eté quand elles sont encore jeunes, parce que ce qui pousse avant l'Hiver se gele. Le vrai tems pour les rettancher est le Printems: on en peut encore couper en Automne, pourvû que ce ne soit pas les principales branches.

LAURIER ALEXANDRIN, en latin *Laurus Alexandrina*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme le brusc. Pline dit comme le myrrhe, toutefois elles sont plus grandes, plus molles, plus blanches & plus aiguës; il porte son fruit au même lieu que ses feuilles rouges, de la grosseur d'un poids chiche: ses branches sont couchées par terre de la longueur d'un pan, ou un peu plus: sa racine est semblable à celle de brusc, plus grande, plus molle & odorante.

Lieu. Il s'en trouve grande quantité en la montagne Ida à l'entour d'Heraclée de Pont.

Propriétez. Le laurier Alexandrin est fort chaud, d'un goût âcre & amer; ce qui fait qu'étant pris en breuvage il provoque l'urine & les mois aux femmes. Il aide beaucoup aux femmes qui enfantent avec travail, les délivre bien-tôt si elles boivent de la racine au poids de six dragmes dans du vin doux. Il sert aussi à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute; mais il fait pisser le sang. Ses feuilles broiées, appliquées sur la piqueure d'une mouche à miel la guérissent; prises en breuvage comme dans de l'eau tiéde elles font vômir. Les graines sont plus chaudes que les feuilles, lesquelles étant pilées & mêlées avec du miel ou du raisiné, sont bonnes aux catharres froids & à l'asthme Leur suc étant mêlé avec autant de vin vieux & d'huile rosat, appaise la douleur des oreilles & guérit la surdité. Enfin c'est un contre-poison a l'égard des serpens, des scorpions & des araignées. On en fait une huile qui a toutes les mêmes vertus: outre tout cela elle ramollit, résout & ouvre; c'est pourquoi elle guérit toutes fluxions froides, aux jointures, à l'estomac, à l'épine du dos, à la paralisie, aux tremblemens, au foie, à la rate, aux reins & a la matrice. Si on en met dans les lavemens elle appaise la colique venteuse. Le laurier n'est pas seulement exempt du foudre, mais même les maisons ou il est planté; & ce qui est encore admirable, c'est que battant deux de ses branches seches l'une contre l'autre, elles font du feu capable d'enflammer la poudre a canon.

L A Y.

LAYE. C'est la femelle du sanglier.

LAYLA, *Layla, Chiens.* C'est un terme dont le Piqueur doit user pour tenir ses chiens en crainte, lorsqu'il s'apperçoit que la bête qu'ils chassent est accompagnée, & pour les obliger a en garder le change.

L E N.

LENITIF. Terme de Médecine. C'est un reméde adoucissant & résolutif, qui humecte la partie malade, & fait dissiper l'humeur âcre qui s'y est amassée.

LENITIF. Terme de Pharmacie. C'est un électuaire mou, purgatif, dont l'Auteur est incertain: il y a quinze ingrédiens qui entrent dans sa composition, sans le sucre; savoir, le sené, le polipode, les raisins de damas, la mercuriale, l'orge mondée, le polytrich, ou l'adiante noir, la semence de violettes, ou les fleurs récentes, les jujubes, les sebestes, les pommes, les tamarins, la réglisse, la pulpe de casse, la conserve de violette & l'anis. Mais il est a remarquer que le sené, aussi bien que les tamarins & les pommes, y entrent doublement, comme on le verra ci-après.

Cet électuaire tire son nom de son effet, parce qu'il ouvre le ventre en adoucissant, & qu'il évacuë doucement & sans douleur l'une & l'autre bile.

Pour faire le mélange de tous ces ingrédiens, il y en a qu'il faut faire bouillir, d'autres qu'il faut dissoudre, & d'autres qu'il faut mettre en poudre. On fait bouillir tous ceux qui sont mentionnez ci-dessus, à l'exception des tamarins, de la casse, & de la conserve de violettes. On commence par l'orge & par le polipode, qu'il faut concasser auparavant, puis on y ajoûte les pruneaux, un peu après les raisins mondez de leurs pepins, les sebestes & les jujubes, ensuite les tamarins, la mercuriale, la réglisse, le sené; & enfin le polytrich & les violettes.

Il faut couler cette décoction, & l'exprimer étant a moitié réfroidie, ensuite on en prendra une partie pour faire avec le sucre blanc un sirop parfaitement cuit; & de l'autre partie on s'en servira pour humecter la casse, les tamarins & les prunes lorsqu'on voudra les passer, afin qu'ils coulent plus facilement à travers le tamis. Toutes ces drogues se doivent passer à part, afin de les peser de même. On pesera aussi la décoction avec laquelle on les humecte, afin de savoir au vrai le déchet, & si le poids requis s'y trouvera.

Quand on voudra dissoudre la casse, les tamarins, les prunes & la conserve de violette, passez & pesez comme il a été dit, il faut les dissoudre peu-à-peu avec un pilon de bois dans le sirop susdit encore chaud, & la bassine encore sur le feu. Après quoi la bassine ôtée & à demi refroidie, on ajoûtera le sené & l'anis en poudre; ce qui ne se fera que peu-a-peu, & non tout-a-coup, en remuant toûjours avec le même pilon.

Toutes ces circonstances sont absolument nécessaires à qui veut faire une parfaite mixtion, autrement l'électuaire seroit défectueux dans sa consistance, à cause qu'étant tout rempli de grumeaux, il n'auroit pas la liaison qu'il devroit avoir, faute dequoi il perdroit une bonne partie de sa vertu.

Verni remarque sur la composition de cet électuaire, que les Apoticaires de Londres mettent deux livres de sucre au lieu de six onces qui y entrent ordinairement; mais comme cette dose surpasse de beaucoup l'ordinaire, il est d'avis d'y en ajoûter une livre seulement: quantité raisonnable, dit-il, pour conserver cet électuaire, pourvû que d'ailleurs les pulpes soient bien desséchées.

La base de cet électuaire est de deux sortes; savoir, une cholagogue, & l'autre flegmagogue. La premiere purge la bile avec la casse, dont la vertu est augmentee par les tamarins, les prunes & les violettes; & celle-ci purge la pituite avec le sené, dont la vertu est augmentée par le polipode.

Baudeton dit que cet électuaire est fort propre à la pleuresie, & aux fiévres engendrées d'humeurs corrompuës: qu'il rend le ventre libre, & qu'il purge, comme il a été dit ci-dessus, l'une & l'autre bile.

LENTILLE, en latin *Lens*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles plus petites que celles de la vesse. Sa fleur lui est presque semblable, d'où naissent de petites gousses, serrées & un peu plattes, où sont enfermées les lentilles trois ou quatre dans chacune pour le plus: elles sont rondes, plattes, couvertes d'une petite peau; les unes sont blanches, qui sont les meilleures, les autres cendrées: celles-ci ont la fleur blanche & rouge, les autres sont simplement blanches. Elles sont ennemies du grateron.

Lieu. On seme cette plante par tout dans les champs comme les autres légumes. Elle fleurit & mûrit en Juillet & Août.

Propriétez. Les lentilles font un sang grossier à ceux qui en usent trop, & les rendent sujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, à la galle, aux ulceres & aux douleurs de nerfs. Elles éteignent les sentimens de la luxure. Elles causent des songes épouvantables, & nuisent à la tête & aux poûmons.

Précautions pour nettoier les Lentilles.

Quand on veut les faire cuire, il suffit de les vanner pour en ôter la terre & les petites pierres. Le secret consiste à les mettre dans un pot d'eau chaude, après quoi elles montent & s'élevent, & avec une écumoire on les retire pour les mettre dans un plat ou un pot: quand cette eau chaude les a fait monter toutes, & qu'elles ont été retirées, toute la terre & les pierres demeurent au fond du pot qu'on jette: on y met d'autre eau nette avec les lentilles pour les faire cuire & apréter a l'ordinaire.

Culture des Lentilles.

Si on veut avoir des lentilles en abondance, il leur faut donner une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre; car dans une bonne elles y croissent trop épaisses, & ne donnent que de l'herbe; au lieu que dans un fond médiocre elles foisonnent beaucoup en grain, pourvû que lorsqu'elles sont en fleur il n'y survienne point trop de pluie; car l'humidité leur est pour lors contraire & les fait couler.

Quand on veut que les lentilles viennent belles, & ne soient pas long-tems à sortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier sec, & après ce tems on se met en disposition de les semer.

Veut-on aussi que les lentilles ne tardent pas long-tems à paroitre hors de terre, il n'y a qu'à ne point se servir de la charruë pour les recouvrir lorsqu'elles sont semées; mais de prendre la herce pour faire cette opération.

LENTILLES D'EAU, ou LENTILLES DES MARAIS, en latin *Lenticula palustris*.

Description. C'est une mousse semblable aux lentilles. Ses feuilles sont rondes & fort petites, de forme de lentille, d'où elle a pris son nom

non lesquelles sont attachées à de petits capillamens, & nagent sur l'eau dormante. Quand les eaux viennent à déborder, elles les suivent, & dès qu'elles touchent la rive, elles jettent des racines, & croissent tellement qu'elles deviennent une plante aussi grande que le Sisimbrium aquatique, appellé Cresson.

Lieu. On trouve cette plante dans les fossez & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. L'eau distillée des feuilles de Lentille d'eau, est estimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, & pour les fiévres pestilentielles. La même eau appliquée par déhors sur les yeux en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupieres, des testicules & des mammelles.

LENTISQUE, en Latin *Lentiscus.*

Description. C'est un arbre qui a les feuilles comme le Myrte, huit à chaque jetton, quatre de chaque côté: elles sont fragiles, d'un verd obscur, bien que leur extrémité & la veine du milieu soient rougeâtres, souples & gluantes. Outre ses fruits qui viennent en grappe, il jette certaines gousses recourbées, dans lesquelles est une liqueur claire, laquelle avec le tems se change en Insectes, comme il arrive aux Ormes. Tout l'arbre a une odeur assez forte, qui fait mal à la tête à plusieurs. Dans l'Italie il produit un peu de Mastic, mais non pas tant qu'en Candie, & à Chio; on en fait d'excellens cure-dents.

Lieu. Cet arbre naît abondamment dans les Païs chauds, dans l'Italie, la Provence & ailleurs.

Proprietez. Le Lentisque est astringent dans toutes ses parties. Le Mastic est bon aux estomacs foibles, au foie, aux intestins, à ceux qui crachent le sang, & qui ont des toux inveterées.

L E O.

LEONTOPODIUM. *Voyez* PIED DE LION.

L E P.

LEPIDIUM ou Passe Rage, en Latin LEPIDIUM.

Description. C'est une plante qui [n'a qu'une tige droite, menuë, unie, remplie d'une moële épaisse. Elle se partage ensuite en plusieurs branches, & devient quelquefois haute de deux coudées.] Ses feuilles sont longues, larges, finissant en pointe, semblables à celles du Citronnier, mais plus grandes, lisses, grosses, d'un verd obscur, rangées alternativement, dentelées en leur bord; [elles ont le goût de la Moutarde; les fleurs viennent aux extrémitez des tiges & des branches: elles sont en grand nombre, petites, blanches, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Il leur succede un fruit en fer de pique, divisé en deux loges, remplis de semences: sa racine est grosse comme le doigt, blanche, d'un goût âcre.

Lieu. Cette plante aime les lieux ombrageux. Elle se trouve à Montpellier, à Lion, à Bale & ailleurs; elle fleurit au mois de Juin & en Juillet, & elle est verte pendant tout l'Hiver dans les Jardins, ce que Bauhin dit avoir vû.

Proprietez. Le Lepidium est anti-scorbutique, stomacal, propre pour l'affection hipocondriaque. On applique sa racine pilée avec du beurre [ou avec de la graisse de Porc, ou avec de la racine de Campane, en forme de Cataplâme] sur les endroits où la goute se fait sentir.

[La Passerage est d'une nature fort chaude & attractive, c'est pourquoi toute l'herbe concassée étant appliquée sur quelque partie, elle la fait rougir, & si on la met dans les chaussons sous les pieds en marchant dessus, elle guerit les fluxions des yeux par la revulsion des humeurs, elle est bonne pour les dartres farineuses, & pour les lentilles du visage.]

LEPRE. C'est une maladie contagieuse, qu'on appelle autrement ladrerie, dont les Juifs & les Orientaux ont été fort affligez autrefois. Galien la définit une effusion de sang trouble & crasse, qui corrompt toute l'habitude du corps. Avicenne l'appelle une maladie universelle, ou chancre universel. Les Grecs l'appellent *Elephantiasis*, parce que les malades ont la peau âpre, ridée & inégale comme les Elephans. La lepre commence au dedans long-tems auparavant que de paroître au dehors. Elle étoit encore fort commune en Europe dans les X. & XI. siecles; mais elle est maintenant presque tout-a-fait éteinte.

Signes de la Lepre.

On avoit autrefois bien de la peine à connoître la Lepre dont voici les signes. Elle rend la voix enrouée comme celle d'un Chien qui a long-tems aboïé, & cette voix sort par le nez plûtôt que par la bouche. Le poux du malade est petit & pesant, lent & engagé. Son sang est plein, blanc & luisant, semblable à des grains de Millet, qui s'en séparent & demeurent sur le blanchet après qu'il a été lavé & filtré: il n'a qu'une serosité scabieuse & dépouillée de son humidité naturelle, de sorte que le Sel qu'on y met ne se peut dissoudre: il est si sec que le Vinaigre qu'on y verse bouillonne, & est si fortement lié par des filets imperceptibles, que le plomp calciné qu'on y jette, y surnage facilement; l'urine du Lepreux est crasse, tenuë, cendrée & trouble, dont le sediment est semblable à de la Farine melée de Son. Son visage ressemble à un charbon à demi éteint, il est onctueux, luisant, enflé, semé de boutons fort durs, dont la base est verte, & la pointe blanche, en général, il donne de l'horreur. Ses poils sont courts, herissez & deliez, & on ne peut les arracher qu'avec un peu de la chair pourrie qui les a nourris: s'ils renaissent à la tête ou au menton, ils sont toûjours blonds. Son front forme divers plis, qui s'étendent d'une temple à l'autre. Ses yeux sont rouges, enflammez, ils éclairent comme ceux d'un Chat; ils s'avancent en dehors, mais ils ne peuvent se mouvoir à droit & à gauche. Ses oreilles sont enflées & rouges, mangées d'ulceres vers la base, & environnées de petites glandes. Son nez s'enfonce à cause que le cartilage se pourrit; ses narines sont ouvertes, & les conduits serrez, avec quelques ulceres au fond. Sa langue est seche, noire, enflée, ulcerée, racourcie, coupée de sillons, & semée de grains blancs. Toute sa peau est couverte ou d'ulceres qui s'amortissent ou reverdissent les uns sur les autres, ou de taches blanches ou d'écailles, comme les Poissons: elle est inégale; & au lieu du sang, elle ne rend qu'une liqueur saigneuse, & souvent on l'arrose d'eau sans la pouvoir mouiller. Le lepreux vient à ce degré d'insensibilité, qu'on lui perce avec une aiguille le poignet & les pieds, même le gros tendon qui est le plus sensible, sans qu'il souffre de douleur. Enfin le nez, les doigts des pieds & des mains, & même ses membres se détachent tout entiers, & par une mort qui est particuliere à chacun d'eux, ils previennent celle du malade.

On tient que ceux qui ont la Lepre ont une si étrange chaleur dans le corps, qu'après avoir tenu une Pomme fraiche une heure dans la main, elle devient aussi seche & ridée que si elle avoit été huit jours au Soleil.

L E S.

LESSIVE ou LESSIVATION. Terme de Chimie. C'est l'action par laquelle on fait passer plusieurs fois de l'eau chaude sur les cendres des végetaux, ou la Chaux des minéraux, & même des terres qui contiennent quelques Sels, par le moïen de quoi ces Sels se dissolvent, les eaux s'empreignent & cette eau étant évaporée ou cuite à sec, elle laisse au fond le Sel dont elle est empreignée.

LESSIVE *pour la multiplication des graines.* Il faut prendre, par exemple, un pot mesure de Lion, de fiente de Mouton, de Pigeon, de Poules, & de Vaches, y faire couler dessus en forme de lessive trois pintes d'eau de pluie; après que le tout aura trempé quarante-quatre heures ou plus, vous prendrez cette lessive, vous y mettrez une once de Sel végetal ou deux pour la rendre plus fertile, vous y mettrez tremper des Cornes de pied de Mouton, d'Ane & semblables cornes de pied environ deux pots pendant neuf ou dix jours, remuant trois ou quatre fois par jour; le tout bien égouté, vous pouvez mettre les cornes sur les racines des arbres & Vignes qui feront des merveilles, les couvrant ensuite de terre.

Vous prenez, par exemple, ce que vous avez de graines de Melons, ou autres; vous en choisissez les plus belles & les meilleures, la quantité que vous voulez avoir de pieds ou plantes, & vous pilez bien tout le reste que vous mettrez tremper dans le jus de la susdite lessive qui surnage de trois doigts, une ou deux heures selon l'épaisseur de la peau de la graine; si la graine est gluante, il ne faut pas l'humecter, ensuite vous les égouterez bien, & les laisserez une heure dans un tas, en un lieu temperé. Si elles ont commencé à germer, vous les semez, si elles ne le sont pas, vous les étendez & vous les faites secher à demi à l'ombre; étant bien séchez vous les remettez en tas ou monceau, vous les humectez avec de la liqueur de la lessive, vous les laissez environ deux heures en tas ou monceau; si elles sont germées un peu, vous les serrez, si non vous les étendez, & faites secher & mêlez, & continuez de les mettre en tas & de les humecter.

Nota, que quand nous disons germez, c'est une graine qui est enflée: l'on y voit du côté du germe un petit changement, comme quand le germe veut sortir.

Notez, que quand les graines sont dans cet état, sur tout au Melon, il faut avoir du bon Vin dans une bouteille, y mettre dedans du Sucre, l'essence d'Ambre gris: selon que l'on veut que les Melons soient plus ou moins sucrez, plus ou moins d'Ambre gris: la veille que l'on veut semer les grains, on les humecte de ce Vin en les semant, on les y trempe, on fait le reste comme à l'ordinaire & on les gouverne à l'ordinaire, excepté qu'on les arrose le soir tout les huit ou quinze jours, avec quelques cuillerées de ladite liqueur.

LESSE. C'est une corde de crin, longue de trois brasses ou environ, dont on tient les Levriers en lesse. Les Chasseurs tiennent en *lesse* leurs Chiens jusqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier, sur lequel ils les lâchent.

L E T.

LÉTARGIE. Est un sommeil si profond & si dur, que quoique l'on fasse, on a peine à reveiller celui qui en est attaqué, il est toûjours accompagné d'un peu de fiévre, c'est ce qui le distingue du Care qui est un dormir beaucoup plus ferme, sans que le pouls en paroisse aller plus vite, ni plus ému.

Causes de la Létargie.

La cause générale de la Létargie est une pituite répanduë dans le cerveau, si froide, si glacée, & si abondante, qu'elle jette les personnes dans un assoupissement presque invincible, ensorte qu'ils n'ont point de sentiment, quoiqu'on les excite & qu'on les tourmente.

Elle peut venir aussi d'un temperament naturellement froid, ou par la mauvaise disposition de l'estomac, ou par des humeurs pourries & corrompuës dans le cerveau, ou dans ses pannicules, ou par quelque abscez, par fois par la mélancolie, mais elle arrive rarement.

Ceux qui habitent les lieux humides ou les marais, qui vont aux brouillards, qui reposent au clair de la Lune, & qui dorment si tôt qu'ils ont mangé, qui boivent de mauvaise eau, qui ne se nourrissent que de viandes grossieres, qui se font un plaisir de manger souvent des Champignons, ou des Truffes, qui prennent du Vin par excez, particulierement lorsqu'il est nouveau, tombent pour la plûpart dans la Létargie.

Signes de la Létargie.

On connoit que l'on est menacé de cette maladie, lorsque la tête commence à trembler, qu'on devient paresseux, que l'on se sent comme étourdi, voulant toujours dormir, joint avec cela que l'on se rencontre dans un tems froid & humide, d'un temperament de même, & d'un age avancé: on doit à ces marques se précautionner par un vivre moderément sec & chaud, en se faisant tirer deux à trois fois du sang & se purger de même; on suivra pour cet effet l'ordonnance prescrite a la douleur de tête causée de pituite; ceux qui y seront tombez seront traitez comme les apoplectiques pituiteux.

Si les urines sont claires & transparentes dans la Létargie, que la face soit plombée ou livide, qu'il arrive un tremblement, que la sueur soit froide à l'entour du col, & du front, ce sont des signes mortels.

La Létargie qui surprend les jeunes gens en Été, ou dans des Païs chauds & secs, est plus dangereuse que celle qui arrive aux vieillards dans un tems contraire; si la Létargie est causée par un abscez on meurt en sept jours, si on les passe, on est sauvé.

Toute Létargie confirmée est mortelle.

Lorsqu'un létargique a la respiration égale, qu'il suë vers les aisselles, vers les aines, & à l'entour des oreilles, il échape.

Il est plus à souhaiter qu'un létargique tombe en phrenesie, qu'un phrenique devienne létargique.

Remédes pour la Létargie.

Prenez dix grains de Crocus des Metaux: une drachme de Canelle: dix grains de Gérofle: quatre onces de Vin blanc. Infusez le tout a froid pendant une nuit avec une demi once de Sucre, que vous filtrerez, & donnerez le matin au malade, ce que vous reïtererez trois fois; & donnez aussi le sternutatoire qui suit:

Prenez de Sauge, de Betoine, de Laurier, de Tabac, d'écorces d'Oranges, & de Citrons parties égales. Reduisez le tout en poudre, & usez-en soir & matin par le nez.

Autres remédes pour la Létargie.

Huile de Gaiac rectifié. La dose est depuis deux goutes jusqu'à six.

Esprit volatil de Sel Armoniac. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

Sirop & Vin émetiques. La dose est depuis une demi once jusqu'à deux ou trois onces.

Extrait de Melisse & de Chardon benit. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.

Esprit de Tabac. La dose est depuis deux drachmes jusqu'à six.

Sels volatils de Vipere, de Corne de Cerf, d'Ivoire, de Sang Humain, d'Urine, de Crane Humain. La dose de chacun est depuis six grains jusqu'à seize.

Enfin, on peut se servir de tous les remédes dont on se sert pour l'Apoplexie, & qui sont aussi propres pour la Paralisie & l'Epilepsie.

LETTRE. C'est une figure ou un caractere qui entre dans la composition des mots. On exprime ce caractere par un son. Les François ont vingt-trois lettres dans leur Alphabet.

Secret pour faire des Lettres d'argent ou argentées.

Prenez une once de bon Etain, deux onces de Vif Argent, mêlez-les, faites-les fondre & liquefier, puis broyez-les avec de l'eau gommée, formez-en vos lettres quand il vous plaira.

Secret pour imprimer des Lettres sur un œuf.

Broiez subtilement de l'Alun avec du Vinaigre, & vous en graverez sur la coque de l'œuf tout ce que vous voudrez; faites après secher cela à un Soleil ardent, & plongez-le dans de la Saumure ou du Vinaigre bien fort, dans lequel vous le laisserez tremper pendant trois ou quatre jours, puis faites-le secher, & quand il sera sec cuisez-le: & après qu'il sera cuit, dépouillez-le de sa coque, & vous trouverez vos lettres au blanc de l'œuf qui sera dur.

II. Voici encore un autre moien: vous enduirez votre œuf de Cire, & avec un subtil instrument ou verge, vous graverez vos lettres, & vous remplirez les fentes entre-baillantes d'humeur, & vous les laisserez tremper dans du Vinaigre l'espace d'un jour; & apres que vous aurez ôté votre Cire, vous le dépouillerez de sa coque & la trouverez percée, & les Figures de vos lettres emprceintes.

Secret pour graver des Lettres sur la pierre.

Si vous voulez écrire sur un caillou quelque chose tout au long, & sans abreger: enduisez-le tout de Cire, puis écrivez-y ce que bon vous semblera, aiant toutefois bien raclé la Cire auparavant a l'endroit où sont les lettres, de sorte que le caillon paroisse tout nud, puis mettez la pierre dans de fort Vinaigre pendant l'espace de sept heures, puis ôtez-la, si vous l'y laissez plus long-tems, la croûte tombera plûtôt; car il en arrive presque comme aux corps des hommes, quand on leur applique des écharrotiques, le long-tems qu'elle demeure dans le Vinaigre, suplée au défaut d'un plus puissant medicament. Le même se peut aussi faire aux autres pierres, qui ne sont guere plus dures.

LETTRE. C'est un écrit qu'on envoie a une personne absente pour lui marquer sa pensée.

Divers secrets pour les Lettres.

Il y a trois maniéres d'écrire, couvertes, cachées, & imparfaites; savoir, ou parce qu'il est besoin de quelque autre chose pour les lire, comme celles qu'on écrit avec Suif, il y faut du Charbon ou des Cendres à qui les veut lire, & celles qui sont écrites avec de l'eau, il y faut de la Couperose, ou il y faut quelque chose de clair: comme si on écrit avec Alun, il faudra de l'eau: ou bien il faut quelque chose qui épaississe, comme quand on écrit avec Sel Ammoniac, il faut du feu pour les épaissir. Qui voudra sonder & savoir s'il y a des lettres, il faut qu'aiant oint le papier d'huile, il le regarde contre le Soleil, qu'il le trempe dans l'eau, qu'il l'expose au feu, & qu'il repande par-dessus de la poudre de Couperose.

Secret pour cacheter, & fermer les lettres, ensorte qu'on ne les puisse ouvrir.

L'usage des lettres missives, & la maniére de les cacheter est aussi profitable que necessaire. Si donc vous avez un cachet, avant que mettre la Cire, il faut déchiqueter le papier qui est au dessous du cachet, & vous trouverez que puis après il sera mal aisé d'en ôter la Cire, & même impossible, que vous n'arrachiez les petits morceaux du papier. Aiant ouvert la lettre, la fraude se manifeste, par la partie du cachet qui est au dessous. Si vous n'avez point de cachet, il faut separer & diviser de l'autre côté avec une regle & poinçon A. B. après que la lettre sera pliée, & quand la partie A. D. touche a la lettre laquelle doit avoir un angle droit & long; il faut faire deux incisions, une qui touche A. & que l'autre soit amenée a la partie contraire du B. derechef il la faut ramener par C, enfin aiant coupé la partie, & faite en pointe, il faut derechef ramener la partie pointuë F. sous B. C. du B. ensorte que la partie qui couvre B. C. soit quarrée & non pas pointuë, puis à la partie opposite, la partie du feuillet du tout égale, & semblable D. doit être coupée, & il arrivera que les parties seront égales d'un côté & d'autre, & que personne ne saura connoitre de quel côté elle est fermée, il faut aussi écrire d'un & d'autre côté sur le lieu cacheté.

Autre secret.

On a accoûtumé d'ouvrir les lettres avec un poil de Cheval: mais il vous faut tout prémierement échauffer la Cire, ceci consiste plûtôt en égalité de mains que non pas en science: il faut donc la remettre vis-à-vis du lieu où elle étoit, que l'assiette ne découvre la fraude par l'accoûtumance du cacher. Autrement oignez le lieu du cachet, puis versez du plâtre bien menu détrempé dans de l'eau, avec un peu de Cole de Poisson, ou de Gomme Arabique, laissez-le reprendre, & ainsi vous aurez un cachet fait & contrefait.

Secret pour garentir les Lettres du feu.

Si vous voulez que les lettres ne puissent être brûlées, prenez de fort Vinaigre, & des aubins, ou blancs d'œufs dans lesquels detrempez, & battez bien de l'Argent vif, frottez le papier trois fois de ce mélange, & faites le secher autant de fois, après écrivez-y tout ce que bon vous semblera, & jettez-le au feu, vous le verrez sortir sans être endommagé.

Autre secret.

Si vous voulez faire une lettre qui ne se lise que de nuit, écrivez-la avec du fiel de Tortuë, ou du Lait de Figuier & mettez-la près du feu, ou avec de l'eau de ver qui luit de nuit.

L E V.

LEVER. C'est un terme qui se dit des graines, lesqu'elles étant semées viennent a bien sortir de terre. Ainsi on dit: ma Laituë à bien levée, ma Chicorée n'a point levée, &c.

LEVIGER. Terme de Chimie. C'est rendre un mixte en poudre impalpable sur le porphyre, ou sur l'écaille de Mars.

LEVRE. C'est la partie exterieure de la bouche. On distingue deux levres, l'une superieure & l'autre inferieure. Elles servent a fermer la bouche. On compte treize muscles aux levres, savoir huit propres & cinq communes.

Pammade pour les levres.

Prenez une once d'Huile d'Amandes douces tirée sans feu, & une drachme, ou un peu plus de Suif de Mouton fraichement tué, ajoûtez-y un peu d'Orcanette pour donner couleur. Faites cuire le tout ensemble pour avoir une Pommade, dont vous vous servirez.

REMARQUE. Au lieu d'Huile d'Amandes douces, vous pouvez vous servir d'huile de Jasmin ou de quelque autre fleur, si vous voulez que votre Pommade ait une bonne odeur.

Autre pommade pour les levres gersées.

Prenez une demi livre de Beurre frais, de Cire neuve, aussi de Passerceilles noires ou Raisins noirs mondez, de chacun quatre onces & une once d'Orcanette. Mettez le tout sur le feu jusqu'a ce que la Cire & le Beurre soient fondus, passez-le ensuite par un linge. Vous conserverez cette Pommade pour le besoin.

Usage. Vous mettrez de cette Pommade sur les levres gersées, principalement le soir en vous couchant. Elle peut encore servir pour les mains & les cors des pieds.

Pour les levres fenduës.

Prenez de la Tutie & de l'Huile de moyeux d'œufs, mêlés-les ensemble, puis frottez-en les levres, après les avoir lavé avec de l'eau d'Orge & de Plantain.

II. Prenez une croute de Pain bis, faites la chauffer sur les charbons, puis mettez-la sur la levre fenduë le plus chaudement que vous pourrez, réïterez plusieurs fois de suite.

L I E.

LIEGE, en Latin *Suber.*

Description. C'est un arbre qui est une espece de Chêne verd. Son écorce est legere, spongieuse, & de couleur grise tirant sur le jaune, elle se separe du tronc, étant poussée par une autre écorce qui croit par dessous. Ses feuilles, ses chatons & ses glands sont semblables à ceux du Chene verd.

Lieu. Cet arbre croît en Italie, en Provence, en Gascogne, en Espagne & autres Pais chauds.

Proprietez. La poudre de l'écorce du Liege étant bûë avec de l'eau chaude, arrête le sang de quelque endroit du corps que ce soit. Sa décoction arrête la gonorrhée. Sa cendre étant bûë dans du Vin chaud, est bonne à ceux qui crachent le sang. Les glands reduits en farine, & donnez au poids d'une drachme dans du suc de Plantain, arrêtent le flux de ventre & de la matrice.

REMARQUES. On donne le nom de liege a l'écorce même du liege. Tout le monde sait que c'est avec cette écorce qu'on fait les bouchons de bouteilles. Le beau liege doit être leger, uni, d'une moyenne épaisseur, sans crevasses, avec peu de nœuds, & facile a se couper.

Maniére de recueillir le Liege.

On fend le tronc de l'arbre tout de son long pour en tirer plus commodement l'écorce, ensuite on la met dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait secher; enfin on s'en sert a faire principalement des bouchons comme nous l'avons déja dit.

LIERRE, en Latin *Hedera.*

Description. C'est un arbrisseau ou un arbre, dont les rameaux sarmenteux s'élevent, & s'étendent, en rampant & s'attachant aux murailles & aux arbres, ils s'insinuent dans les jointures des pierres, ou

ils prennent de profondes racines, & les font crouser. Son bois est dur & blanc, son écorce est cendrée & ridée. Ses feuilles sont semblables à celles du Peuplier blanc, qui deviennent ensuite triangulaires: elles sont dures, unies, attachées a de longues & menuës queuës; le goût en est amer, âcre & picquant. Le Lierre commence en Automne a jetter de petites fleurs jaunes & veluës, d'ou naissent des fruits rangez en grappe, qui sont verds au commencement, & puis noirs; ils mûrissent au mois de Janvier.

Lieu. Cet arbrisseau croît par tout le long des murailles dans les Jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Proprietez. La gomme qui distille du Lierre, tuë les Poux & les Lentes. Les feuilles pilées avec du Vinaigre & de l'Eau Rose, & appliquées sur le front & sur les temples, arrêtent la frenesie, elles sont fort bonnes contre le mal de tête qui vient du cerveau.

LIEVRE. C'est un animal a quatre pieds couvert d'un poil gris tirant sur le roux. Sa tête est courte, les oreilles sont droites & longues; il se nourrit d'herbes, & habite la campagne & les bois. Le mâle est appellé *Bouquet*, la femelle *Hase*, & le jeune Lievre *Levreau.* Il est en rut dans les mois de Janvier, Fevrier & Mars.

Maniére d'apprêter les Lievres.

Le Lievre est fort recommandable pour la cuisine, quoique sa chair soit difficile à digerer, & qu'elle engendre un suc assez grossier & mélancolique, au lieu que celle du Levreau est fort delicate & agréable à manger.

Lievre rôti. Pour aprêter un Lievre, on commance par l'écorcher, puis on le vuide, & après cela on le larde pour le mettre en broche, l'aiant frotté auparavant avec son foie pour le rougir. On le mange ou à la Vinaigrette, ou à la sauce douce.

Lievre en civé. On sert encore le Liévre en civé, & voici la maniére. On prend un Lievre dont on leve entierement les cuisses & les épaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros Lard, pour ensuite les passer à la poële, ou au Sain-Doux, ou au Lard fondu. Cela fait, on met le tout dans un pot avec du Vin blanc, qu'on assaisonne de Sel, de Poivre, de Muscade, de Laurier, d'un peu d'Orange & de fines herbes, & on le laisse ainsi cuire, pour le servir tout chaud lorsqu'il sera parvenu à ce point.

Levreau. Les meilleurs levreaux sont ceux qui sont nez au mois de Janvier, lorsqu'ils sont de demi, ou de trois quarts, comme il arrive quelquefois qu'un levreau a acquis sa grandeur naturelle, ce qui fait douter de sa jeunesse, pour lors & afin d'en être certain, on a coûtume de lui prendre les oreilles pour les écarter, & si l'on remarque que la peau se relâche, c'est signe qu'il est tendre; mais au contraire si elle semble ferme, elle temoigne sa vieillesse.

Levreaux rôtis.

On mange les levreaux rôtis de la même maniére que les Lievres; & avant de les mettre a la broche, on observe toûjours de les rougir de leur sang, & de les larder pour être servis à la poivrade lorsqu'ils sont cuits, ou bien à la sauce douce, ou a la vinaigrette, on n'a qu'a choisir.

Levreaux en ragoûts.

Aiez un Levreau, coupez-le par quartiers, lardez-le de gros Lard, avec la lardoire de bois, faites-le cuire avec du bouillon, assaisonnez le tout de Poivre, du clous de Gérofle, & d'un verre de Vin; & lorsque la cuisson en est faite, prenez le sang, & le foie, que vous passerez a la poële avec un peu de Farine, mélez le tout ensemble avec un filet de Vinaigre, & le servez.

Pâté de Lievre.

Pour faire une pâte propre à renfermer toute sorte de Venaison, on prend trois livres de Farine, une livre de Beurre, & du Sel raisonnablement, & le tout ainsi mélé, on le détrempe, & on fait une pate d'une bonne consistance; la pâte faite on larde le Lievre de moien Lard, & on l'assaisonne de Sel, de Poivre, de Muscade, de Clous de Gérofles, & de Laurier, avec quantité de bardes au fond du paté, & un peu de Beurre; l'assaisonnement fait de cette maniére, on met le Lievre dans une abaisse qu'on accommode artistement, & qu'on met cuire au four, après l'avoir doré avec des jaunes d'œufs: le Levreau se pâtisse de même.

Levreau à la daube. Coupez un Levreau par quartiers, lardez-le de gros Lard, puis faites le cuire dans du bouillon avec du Sel, du Poivre, des clous de Gérofle, & un peu de Vin; quand il sera cuit passez a la poële le foie & le sang avec un peu de Farine, mélez-le tout ensemble, en y ajoûtant un filet de Vinaigre, des Capres & des Olives dessossées. Ce mets se sert chaudement pour entrée.

Omelette à la Turque. Prenez de la chair d'un rable de Lievre ou d'autre Venaison, hachez-la menu avec un peu de Lard gras, Pistaches, ou Pignons, ou Amandes, ou Avelines, ou Noisettes pelées, ou des Marrons, ou Châtaignes rôties & pelées, ou de la croute de Pain coupée par morceaux en guise de Châtaignes; assaisonnez ce hachis de Sel, d'Epices, & de quelque peu de fines herbes.

Si la chair est cruë il faut faire fondre du Beurre, ou de la Moële, ou de la bonne graisse coupée bien menu; quand il sera fondu dans la poële, versez y la chair hachée & assaisonnée des ingrediens susdits, & faites-la cuire ensuite. Puis faites fondre du Beurre dans une poële & faites-en une omelette, & quand elle sera cuite ajoûtez-y le hachis, & retirez-la de la poële avec une écumoire ou une assiete sans rien rompre, mettez-la dans un plat, ensorte que le hachis paroisse dessus, puis on arrosera l'omelette avec du jus de Mouton ou d'autre viande rôtie, rapez-y de la Muscade par dessus; on peut ajoûter des morcillettes de pain frites, des tranches de Citron découpées.

Si la chair de Lievre ou d'autre Venaison est cuite, il n'y a qu'à l'hacher, l'assaisonner & faire ensuite l'omelette. Quand elle sera cuite à demi, ajoûtez-y le hachis, & achevez de la faire cuire.

Proprietez. En Medecine, le sang de Liévre & même sa peau encore toute sanglante, sont beaucoup estimées pour la pierre. Son caillé dit, *Coagulum Leporis*, est un excellent alexipharmaque, il sert contre les picqueures des bêtes venimeuses, & pour dissoudre tout sang caillé, lorsqu'on le prend dans du Vin. Sa cervelle cuite ou brûlée, est bonne aussi pour fortifier les nerfs.

Reméde contre les douleurs dans les bras ou autres parties du corps, causée par des serositez ou des vents.

La peau de Liévre dont le poil sera appliqué du côté de la chair d'une personne qui souffre de grandes douleurs causées par des serositez, est très-souveraine; cent & cent fois, depuis quarante ans, je m'en sers & je suis soulagé & guéri, si d'abord je prens ces peaux de Liévre.

Vertu du poil follet d'un Liévre.

Il le faut incorporer avec le plâtre & l'appliquer sur les tumeurs.

Chasse du Liévre.

On chasse le Liévre dans les plaines avec des Chiens; c'est un animal fort rusé, il est timide, mais agile & fort vite à la course.

Quand il fait beau tems les Liévres tiennent les guerets, mais quand il a plû, ils tiennent les friches ou sont prés des chemins. Pendant l'Hiver & lorsque le vent souffle il faut chercher les Liévres au fort, ou ils se retirent pour se mettre à l'abri. Il n'est point à propos de mener les Chiens lorsqu'il y a encore de la rosée, parce qu'elle leur rompt l'odorat, à moins que ce ne soit pendant les grandes chaleurs.

Quand les Chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du Liévre, & le suivre jusqu'à ce qu'ils l'aient lancé. On doit toûjours lancer les vieux Chiens avant que les jeunes.

On chasse encore les Liévres avec les Bassets & le fusil, on les prend aux Levriers & a l'afût, on leur tend aussi des piéges, comme des collets ou lacets, dont nous allons parler.

Maniére dont les Paisans prennent les Lievres aux collets.

Plusieurs prennent les Liévres aux collets, qui sont faits de fil de fer, ou pour le mieux de leton recuit gros comme une épingle commune; auquel on fait une petite boucle à un des bouts, & l'autre se passe dedans pour le tenir fermé en rond comme pour y passer un sabot, ou un gros soulier, & quelquefois davantage, selon la grandeur du trou par ou passe le Liévre. Quand le fil de leton est trop foible, on le met en double, en le tortillant ensemble.

Celui qui chasse ordinairement aux collets, ne manque pas une fête ni un dimanche de se promener autour des piéces de terre ensemencées, & de regarder au long des hayes s'il reconnoitra la passée d'un Liévre, ce qui s'aperçoit facilement à cause qu'il demeure du poil au passage soit d'un Liévre ou de quelque autre animal qui y aura passé. Quand on a reconnu le passage de son gibier, il ne manque pas de retourner voir le lendemain, s'il y aura encore du poil afin d'être plus assûré si c'est une passée ordinaire, & pour lors il tend un collet en cette sorte; voiez la Figure ici jointe, qui represente une haye dans laquelle je supose qu'un Liévre passe par ces trois endroits marquez des lettres M. N. O.



Le Colleteur prend du Blé verd, du Genet, du Serpolet, ou des crottes ou fiente du meme Liévre qu'il trouve dans le champ, il en frotte ses mains & les collets, puis s'aprochant du passage L. le nez au vent, il attache un collet a une branche de la haie la plus proche de la muce, par exemple, a la lettre N. ensorte que la bête ne puisse passer sans mettre la tête dedans: & si par hazard le passage n'est pas rond, & qu'il soit plus haut que large, comme il est au lieu marqué des lettres M. P. Q. il prend deux petits morceaux de bois gros comme une plume a écrire, qui sont un peu fourchus par les deux bouts, il les pique sous le collet pour le tenir à la hauteur qu'il est necessaire, ainsi qu'ils sont marquez des lettres P. Q. & si la passée est trop large pour y tendre un collet, il l'etrecit avec quelques branches qu'il pique a côté, mais il n'y met pas le collet que le Liévre n'y ait passé une autrefois depuis que les petites branches y auront été posées, & si ce n'est qu'un Lévraut qui ait accoûtumé d'y passer, il ne s'épouventera pas, quoique le passage soit etreci; mais un Liévre sera bien trois ou quatre nuits avant que se hazarder d'y passer; sans laisser, pourtant d'y faire quelque revûë de loin, & s'aprocher de la muce a cause du changement. Les vieux Liévres qui sont plus rusez, bien qu'on n'ait point augmenté ni diminuë leurs passées, connoissent toûjours bien que le collet n'avoit pas accoûtumé d'y être: ainsi ils grattent des quatre pieds tout autour & dans la muce pour le ranger, puis ils passent dedans, ce qui fait que l'on trouve tous les matins son collet fermé au côté de la muce.

Autre moien pour prendre les Liévres qui sont rusez aux collets communs.

On sait par experience que les vieux Liévres ne passent point dans une

une muce qu'ils ne grattent auparavant, & principalement quand ils apperçoivent le moindre brin d'herbe que le vent y a jetté, qu'ils n'ont pas accoûtumé de voir, vous sçaurez que ceux qui se sont diverti a tendre des collets pour prendre des Liévres, en trouvent qui sont plus rusez qu'eux mêmes, avant que de connoître leurs ruses. Un de mes amis m'a dit qu'il ne manquoit jamais tous les matins de trouver a un certain endroit son collet fermé & rangé au côté de la passée, & il ne pouvoit s'imaginer comment cela se pouvoit faire, sinon que le Lievre le rangeat avec les pieds; & pour s'en éclaircir il se servit d'une autre ruse, qui est qu'aprés avoir tendu le collet comme il avoit accoûtumé, il en posa un autre à plate terre, au dessous du collet, il l'attacha au bas d'une branche, & mit quelques feuilles dessus. La nuit suivante le Liévre ne manqua pas d'y gratter à son ordinaire, il défit le collet commun, mais il se prit à l'autre par le bout d'un des pieds de derriere. Ainsi il fut assuré du fait & le prit tout vivant, ou il lui donna autant de plaisir qu'il lui avoit causé de peine. *Voiez* LAPIN.

LIEVRE ladre. C'est celui qui habite aux lieux marécageux.

L I L.

LILAS ou LILAC, en Latin *Lilac & Likastrum*. C'est un arbre dont on distingue deux espéces; le Lilas commun & le Lilas de Perse, qui ne different cependant qu'en ce que le Lilas de Perse est plus petit, & que sa fleur est plus jolie.

Description du Lilas commun. Il s'éleve à une hauteur mediocre. Son écorce est grise-verdatre. Ses feuilles sont larges, pointuës, & opposées l'une a l'autre. Ses fleurs sont assez petites, disposées en grappes, d'une couleur bleuâtre ou blanche. Ses semences sont menuës, applaties, & renfermées dans un fruit applati en forme de fer de pique, qui se divise en deux loges.

Lieu. On cultive cet arbre dans les Jardins.

Proprietez. La semence du Lilas est astringente, on la prend en poudre ou en décoction.

Culture du Lilas commun.

On a déja fait entendre qu'il y en avoit deux sortes, le blanc & l'ordinaire qui est bleu. Le premier est rare, mais l'autre est si commun, & se multiplie si fort, que pour l'avoir beau, il faut arracher & ôter ce qui pousse par le bas, qui est encore très-bon pour replanter. C'est un arbrisseau qui pare fort les Jardins dans le mois de Mai, & dans le tems que les Pêchers, les Cerisiers, & les autres arbres sont en fleurs; il mele sa couleur parmi les autres, ce qui fait un mélange de belles couleurs differentes, qui recréent extraordinairement la vûë.

Les Lilas se multiplient de drageons & de marcotes. Quoiqu'ils ne soient presque plus en usage, cependant on pourroit en former des allées & des cabinets, & en disposer tellement dans les bosquets, qu'on joüiroit en même-tems de la vûë de leurs fleurs, & de leur bonne odeur en se promenant.

Culture du Lilas de Perse.

Celui-ci ne multiplie que de marcotes. On s'en servoit autrefois dans les parterres en buisson. On peut les faire venir en pots ou en caisses.

L I M.

LIMAILLE. On fait en Chimie un bain de limailles, pour avoir un degré de chaleur de feu qu'on allume sous de la limaille. La limaille d'aiguilles est le fer le plus propre pour faire des préparations Chimiques.

LIMIER. C'est le Chien qui détourne le Cerf, & autres grandes bêtes.

LIMOINE, en Latin *Limonium.*

Description. C'est un arbre qui a les feuilles semblables à celles de la Bête, quoique plus menuës & plus longues: elles sont ordinairement au nombre de dix. Ses tiges sont menuës & droites semblables a celles du Lis, chargées d'une graine rouge, laquelle au goût a je ne sai quoi d'astringent. Sa racine est grosse & rouge. Ses fleurs sont blanches & petites.

Lieu. Cette plante croit dans les marais & dans les prez. Elle fleurit en Juillet.

Proprietez. La feuille & la graine de la Limoine dessechent, & ont la vertu de consolider. La graine cuite dans du Vin, ou pilée étant bûë sert contre le flux de sang, pour arrêter les mois, & a ceux qui crachent le sang. Etant appliquée en Emplâtre est bonne contre les inflammations.

LIMON ou plûtôt LIMONIER, en Latin *Limo vulgaris.*

Description. C'est un arbre qui est toûjours verd comme le Citronnier, dont il a les feuilles, quoiqu'elles soient plus étroites. Ses fleurs sont blanches & parfumées. Aprés elles naissent des fruits longs, qui ressemblent aux Citrons; mais ils ont la couleur plus claire; on les appelle Limons.

Lieu. Cet arbre vient en abondance dans l'Italie, sur tout du côté du Midi.

Proprietez. Elles sont presque les mêmes que celles des Citrons. Le suc de Limon mêlé dans les sirops, est fort utile dans les fiévres chaudes & pestilencielles, pour moderer leur chaleur. Une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les Limons mis dans les habits les preservent des teignes.

LIMONADE. *Maniére de faire de la limonade.* Sur une pinte d'eau, mettez trois jus de Citron, sept ou huit leches; & si les Citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces: lorsque le Sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

II. Sur environ une pinte d'eau mettez une demi livre de Sucre, rapez a discretion de l'écorce de Citron dans cette eau sucrée, ajoûtez y quelques goutes d'essence de Soufre avec quelques tranches de Citron. Cette Limonade est fort rafraichissante.

L I N.

LIN, en Latin *linum.*

Description. C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée & demi, ronde, droite, avec des feuilles longuettes, étroites & molles. Il produit a la cime quatre ou cinq petites branches, au bout desquelles sont des fleurs bleuës. Sa graine est renfermée dans certaines peaux presque rondes, elle est plate, unie, aiant la figure d'un cœur.

Lieu. On cultive cette plante dans la campagne, elle aime la terre grasse & humide.

Proprietez. La semence du Lin est émolliente, adoucissante & resolutive. On la reduit en Farine avec laquelle on fait des Cataplâmes. Elle est bonne pour la gravelle, pour la colique nephretique & pour exciter l'urine en la mettant infuser en un petit noüet dans les Tisannes.

Culture du Lin. La terre qu'on destinera pour semer du Lin sera de pareille nature que celle du Chanvre, préparée de la même maniére, & mediocrement humide. Une terre qu'on auroit defrichée nouvellement & qui auroit servi de pré auparavant, seroit très-propre a produire du Lin, supposé qu'elle eût eu les labours suffisants pour la rendre meuble.

On tient pour vrai, & nous le voions par experience, que le Lin par la trop grande abondance des racines, consomme la plus grande partie de la substance de la terre ou il croit; c'est pourquoi ou il faut tous les ans le changer de terre, ou il est absolument necessaire d'amander beaucoup celle où il étoit semé, si l'on veut qu'en y semant une seconde fois il y vienne beau & en quantité.

De la saison de semer le Lin.

Dans un Païs chaud on le seme avant l'Hiver, dans les Païs froids on le seme dans le Printems: tous Lins indifferemment apportent de la graine & il n'y a point a distinguer ni mâle ni femelle comme au Chanvre.

Des ennemis du Lin & des moien de les détruire.

Après que le Lin est semé, l'ordre naturel veut qu'il germe, si le grain est bon. Il y a des animaux qui lui sont ennemis & qui le rongent en naissant, & même lorsqu'il est hors de terre de deux doigts. Pour remédier a cet inconvenient lorsqu'il arrive & que le Lin est ainsi crû, on y répand des cendres un jour qu'on peut présager qu'il doit y avoir bientôt de la pluie, afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre & par le moien des Sels qui l'accompagnent, lui communique la vertu, qui lui fert d'un très-bon amandement.

Il y a une certaine herbe pour le Lin qu'on appelle goute de Lin, & qui le tient entortillé l'un a l'autre; ce qui l'étoufferoit sans doute, & l'empêcheroit de croitre, si l'on n'avoit soin jusqu'à ce qu'on le cueille, de l'en débarrasser.

Recolte du Lin. On ne cueille point le Lin qu'il ne soit dans sa parfaite maturité; ce qui se reconnoit, lorsque la graine est devenuë toute noire: & pour lors on ne balance plus a l'arracher de la même maniére que le Chanvre, observant seulement que n'y aiant aucune distinction a faire de male ni de femelle, on le doit cueillir tout en même-tems. Pour le reste, jusqu'à ce qu'il soit rouy, c'est toute la même chose qu'au Chanvre.

De la maniére de faire rouir le Lin.

Il faut observer qu'au lieu que le Chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien rouir, le Lin ne demande d'y rester que trois: mais aprés cela aussi, c'est qu'il faut d'abord l'amonceler tout humide, & le charger de planches sur lesquelles on aura mis de grosses pierres, afin que pressé ainsi l'un dans l'autre, l'humidité le penétre entierement & le rende rouy comme il faut qu'il soit, & il sera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi: si l'on est près d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laissera huit jours, le Lin en sera plus beau.

Pour faire mieux rouir le Lin.

Exposez-le au serain pendant dix ou douze nuits; c'est-à-dire, les poignées écartées sur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtez, aiez soin tous les matins de le lever avant le Soleil, mettez-le a couvert, amoncelez-le tout humide & le laissez ainsi pendant tout le jour: tous les soirs pendant ce tems reportez-le à l'air; vous verrez que le Lin, que vous ferez ainsi rouir, sera très-beau. On peut pratiquer la même chose a l'égard du Chanvre.

LINAIRE, en Latin *Linaria.*

Description. C'est une plante dont la tige & les feuilles sont fort semblables a celles du Lin, d'où elle a pris son nom Latin de *Linaria.* Elle jette quantité de fleurs de couleur d'or, qui ont la figure de celles de la *Consolida Regia;* mais elles sont un peu plus grandes. Ses branches sont souples, & mal aisées a rompre. Elle approche fort de la petite *Esula:* mais cette derniere a du lait, ce que la *Linaria* n'a pas.

Lieu. On trouve cette plante presque dans tous les champs & sur le bord des fossez. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. La Linaire est chaude, humide, amere, & aperitive; elle provoque l'urine, ensorte qu'en Italie on l'appelle l'Herbe Urinale; ce que fait admirablement la décoction des feuilles, laquelle chasse encore le venin, dissout le sang qui est pris, & provoque les mois.

L I Q.

LIQUEUR. C'est une matiére fluide qui a besoin d'être contenuë dans quelque vaisseau. Il y a plusieurs sortes de liqueurs; nous allons donner la maniére d'en composer quelques-unes, qui sont curieuses & utiles.

Liqueur qui fasse paroitre l'écriture de couleur d'or.

Prenez le jus des fleurs de Safran, quand elles sont encore toutes fraiches sur la plante: & si vous n'en pouvez avoir, prenez du Safran sec bien pulverisé, a oûtez-y autant d'Orpiment jaune & luisant, qui soit écailleux, & non terreux, puis avec du Fiel de Chevre, ou de Brochet qui vaut beaucoup mieux, vous les broierez très-bien ensemble,

ble. Cela fait, vous mettrez ce mélange en quelque fiole sous le fumier pendant quelques jours. Vous le tirerez puis après & le garderez. Quand vous voudrez écrire avec cette liqueur, vous aurez une couleur d'or très-belle.

Liqueur qui donne le goût de vin à toutes sortes de Liqueurs.

Prenez des fleurs d'Orvalle quelques livres, de la lie de vin ce qu'il en faudra pour humecter les fleurs grossiérement pilées; laissez-les macerer quatre jours, puis distillez-les & rectifiez les trois fois sur d'autres fleurs; on en met quelques goutes, même dans de l'eau ou dans quelques autres liqueurs, ausquelles elles donnent le goût de muscat au vin.

Liqueur qui sera aussi bonne ou même meilleure que du vin blanc, & dont une cuve fera autant de profit que trois cuves de vin blanc.

Prenez de bons raisins blancs, égrainez-les, & mettez-les dans une cuve de vin qui tienne un muid, mesure de Paris, environ deux cens pesant de ces grains de raisins, & sur ces grains jettez de la poudre de canelle, de gerofle, de muscade, de poivre long & de gingembre, de chacun une once, & trois onces de graine de moutarde. Après cela remplissez votre cuve du moût fait des mêmes raisins blancs & tout fraichement foulez: il faut laisser un bon demi pied de vuide à cette cuve; c'est-à-dire, qu'il faut la remplir à un pied près. Bouchez le bondon ou trou de votre cuve avec du papier mouillé, qui soit un peu taillé au milieu en forme de C, afin que les esprits du vin s'exhalent le moins que faire se pourra en bouillant. Lorsqu'il aura cessé de bouillir, & qu'il sera reposé, vous en pourrez tirer & en boire, en le remplissant toûjours de bonne eau claire & nette à mesure que vous tirerez du vin; c'est-à-dire, lorsque le vin a fini de bouillir & qu'il est bien reposé.

Il faut avoir une canne qui passe au travers de la cuve, & qui soit pointuë par le bout, afin qu'elle puisse aller jusqu'au fond, & passer au travers des grains qui y sont. Il faut que cette canne soit percée de distance en distance avec des petits trous faits avec un vilebrequin, afin que l'eau qu'on y jettera puisse sortir par ces petits trous, & se mêler avec le vin. Il faut boucher le bout d'en bas de cette canne qui est le plus petit, & qui doit être pointu avec un bouchon ou petite cheville de bois de noisette, & il faut que le haut bout de la canne qui est auprès de la bonde de la cuve soit bien bouché avec de la toile, de la pâte, ou du papier, & que son trou se bouche ensuite avec un bouchon de liege, ou autre chose; & qu'enfin l'air ne puisse pas entrer dans la cuve. C'est par cette canne avec un entonnoir que vous y mettrez de l'eau à proportion du vin que vous en tirerez. Cette canne doit être des plus grosses & percée de l'un à l'autre. On se sert de cette canne, afin qu'en mettant de l'eau dans la cuve elle ne le trouble point, & aussi afin que ladite eau pénétre par tout dans la cuve, & se mêle bien avec le vin en sortant par tous ces petits trous.

OBSERVATIONS. Lorsque vous mettrez de l'eau au lieu du vin, il faut après être vingt-quatre heures au moins sans en tirer, pour donner le tems au vin de changer la nature de l'eau. Il faut aussi observer de n'en tirer tout au plus que la centiéme partie à la fois, afin qu'on n'affoiblisse pas tout-à-coup le vin. On n'en tirera à la fois que la quantité ci-dessus prescrite, & on n'y mettra que la même quantité d'eau, & même un peu moins, & donnant le tems au vin d'absorber, d'alterer, & de changer la moindre quantité d'eau, le vin entretiendra toûjours sa vertu, il sera même plus puissant, à cause de la composition des graines & poudres aromatiques qu'on a mis dans la cuve: lorsque vous connoitrez que votre vin commence à amollir; c'est-à-dire, qu'il n'est plus si fort, il faut le boire & n'y remettre plus d'eau.

LIS.

LIS, en latin *Lilium.* C'est une plante dont on distingue plusieurs especes; nous en décrirons ici quelques-unes, & nous parlerons des autres dans l'Article de leur culture.

Description du Lis blanc commun.

Sa tige qui est ronde & droite, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds; ses feuilles sont longues, larges & attachées à la tige sans queuë. Ses fleurs sont de six grandes feuilles fort blanches: elles naissent au sommet de la tige. Sa racine est un oignon.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétez. La fleur du lis est très-utile, parce que l'on en fait un onguent qui est très-bon pour ramollir les nerfs & dureté de la matrice. Les feuilles réduites en emplâtre avec du miel, guérissent la morsure des serpens; & quand elles sont brouillées elles appaisent la brûlure: si on les confit en vinaigre, & qu'on les mette sur quelques plaies, elles avancent beaucoup la guérison.

Le jus que l'on en fait cuire dans un pot d'airain avec du miel, est un excellent médicament pour guérir les ulceres inveterez & les blessures récentes.

Sa racine frite & rôtie, puis mouillée en huile rosat, guérit la brûlure. Si on la pile avec du miel, elle est bonne à la coupure des nerfs & à la dislocation des membres: elle nettoie les ulceres, guérit la rogne & la galle. Elle rend le visage beau, en ôte les rides & étend la peau; desorte que les Dames s'en devroient servir plûtôt que de toute autre chose; parce qu'outre qu'elle est excellente pour les embellir, elle ne leur nuiroit point dans la vieillesse. Pilée avec des feuilles d'une herbe appellée lin de pourceau, & de la farine de froment dans du vinaigre, elle appaise les inflammations.

Si l'on en boit la graine dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur, c'est un très bon remède contre la morsure des serpens; les feuilles & la graine mises en emplâtre guérissent le feu sauvage.

Description du Lis piquant.

Il a les feuilles comme celles du matrisilva, ou du lierre, le dos épineux. Il jette ses sarmens chargez d'épines comme ceux de la ronce; il s'attache aux arbres, s'entortillant depuis le pied jusqu'à la cime. Il porte de petits raisins qui sont rouges quand ils sont mûrs, & qui ont le goût un peu piquant. Sa racine est dure & mince.

Lieu. Cette plante nait dans les lieux âpres & marécageux, & aussi dans les bois, & particulierement au fauxbourg de la Guillotiere à Lion proche la tête d'or. Elle fleurit ordinairement au Printems, & encore en Automne dans les Païs chauds.

Propriétez. Les feuilles & les raisins du lis piquant, pris avant ou après le poison, l'empêchent de nuire. Beuvant dans du vin dix ou douze grains pilez, ils ôtent la difficulté d'uriner. L'eau distillée des fleurs est bonne contre toutes sortes d'inflammations intérieures, & pour guérir les yeux quand ils sont rouges.

Description du Lis sauvage.

Sa racine est jaune, semblable à celle du lis blanc, aussi bien que sa tige. Ses feuilles ressemblent fort à celles de la saponaria vulgaire, & font comme une rouë tout autour par égaux intervalles. Les fleurs viennent à la cime de la tige, semblables à celles du lis, quoiqu'un peu plus petites: elles ont les feuilles recourbées, purpurines, & mouchetées de certains points rouges. Elles sont odoriferantes & agréables à la vuë.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétez. La racine de martagon est bonne à tout ce à quoi servent les racines du lis, aussi bien que l'eau que l'on distille de toute la plante.

Description du Lis sauvage jaune.

Il ne differe point du précédent, si ce n'est que la racine a plus de gousses, & que les fleurs sont autrement rangées.

Lieu. Cette plante croît ordinairement en toute l'Italie, partie sur le Mont Carso. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétez. Elles sont les mêmes que celles du précédent lis sauvage.

Culture du Lis. Les lis & les martagons se ressemblent tous, en ce qu'ils ont l'oignon bulbeux. Il y en a de mille différentes couleurs. Il s'en voit de pourpré, de blanc, de couleur de mine sans odeur, de la même couleur qui sont puants; de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orange, de blanc de lait, & de plusieurs autres couleurs.

Le pourpré que l'on appelle martagon de montagne, jette du haut de sa tige de petites branches, ausquelles viennent des fleurs, tantôt d'un pourpré vif, tantôt plus claires, & parfois toutes blanches. Les feuilles de ces fleurs en s'ouvrant se frisent & se renversent, de sorte que du milieu il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, & celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine de l'extrémité de sa tige répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui s'appellent Biche-Madame. Il s'en trouve aussi du jaune.

Celui de Pompone est semblable au précédent; mais il a l'odeur puante & désagréable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand. Le grand est si fécond dans ses fleurs, qu'il en produit quelquefois jusqu'à soixante, d'un rouge pâle qui tire sur l'orange. Le petit ne fleurit pas avec tant d'abondance; mais il a aussi la couleur plus gaie.

Le rouge vermeil est bien plus fécond dans ses oignons que dans ses fleurs; car il en produit une si grande quantité, que non-seulement ils se forment entre les feuilles de la tige, mais encore entre les fleurs: il est d'autant plus agréable que sa couleur est éclatante.

L'orange, que quelques uns appellent jacinte des Poëtes, apporte grande abondance de fleurs orangées, marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi lis de Notre-Dame, ou de saint Antoine de Pade, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, est connu dans sa figure & dans sa couleur de tout le monde; c'est pourquoi il est inutile d'en parler: il y en a de double; mais il fleurit très difficilement.

Les lis veulent médiocrement de Soleil, une terre bonne & légere, la profondeur d'un empan, & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple après qu'ils sont défleuris, & on les replante aussi-tôt.

Secrets pour changer la couleur des Lis.

Si vous voulez faire venir les lis de couleur de pourpre tandis qu'ils fleurissent, après avoir pris dix ou douze des tiges, liez-les très-bien ensemble, & pendez-les sur la fumée; car ils rendent en leurs tiges de petites racines comme la bulbe, ou les échalottes; or quand viendra le tems de les planter, faites bien tremper ces branches de lis dans la lie de gros vin rouge, jusqu'à ce quelles se montrent bien rouges & teintes, puis après plantez-les en cette sorte, en leur versant à chacune une assez bonne quantité de cette lie; & ainsi les lis qui en sortiront auront la fleur de couleur purpurine.

Florentin dit que pour faire les lis rouges il faut mettre parmi l'ecorce du cinabre, vous donnant bien garde d'offenser les boutons qu'il jette à sa tige. Que si pareillement vous les frottez de quelqu'autre couleur, vous aurez des lis de la couleur que vous voudrez.

Pour faire que les Lis demeurent en leur entier & beaux pendant toute l'année.

Il faut les ôter de dessus la plante avec leurs petites branches lorsqu'ils ne sont point encore ouverts, mais clos, & les mettre dans un petit vaisseau de terre tout neuf qui ne soit point verni, puis enterrez le vaisseau bien fermé, & par ce moïen ils demeurent récents toute l'année. Si quelques-uns veulent s'en servir sur le milieu de la saison, qu'ils les exposent au Soleil, afin qu'étant échauffez ils s'ouvrent.

Pour faire que les Lis produisent leurs fleurs en diverses saisons.

Il faut quand vous les plantez que vous preniez garde de planter les bulbes

bulbes ou oignons, les uns de la hauteur de douze doigts, les autres de huit, les autres de quatre, & ainsi vous en aurez un long espace de tems. On peut faire le même aussi aux autres fleurs.

LISETTE, autrement COUPE-BOURGEON. C'est un petit animal verdâtre comme une lentille, qui pendant le mois de Mai & Juin fait un grand dégât aux jeunes jets des arbres fruitiers en leur coupant à demi l'extrémité, si bien que cette extrémité vient à périr, & par ce moïen empêche que les jeunes jets ne s'allongent comme ils auroient fait sans cela.

L I T.

LIT de fumier. C'est un étage de fourchées de fumier sur une certaine largeur. Par exemple, pour faire une couche de cinq pieds de large & de trois pieds de haut, il faut environ mettre quatre lits de fumier l'un sur l'autre pour la hauteur, & couvrir cependant de fumier la largeur de cinq pieds proposée.

LITEAU. Terme de chasse. C'est le lieu où se couche & repose le loup pendant le jour.

L O I.

LOIR ou GLAIS, ou GLIRON. C'est un rat sauvage semblabe au rat domestique, excepté qu'il est de couleur plus grisâtre, & qu'il a le poil plus long: il n'a pas aussi la queuë si longue; mais elle est toufuë en deux endroits.

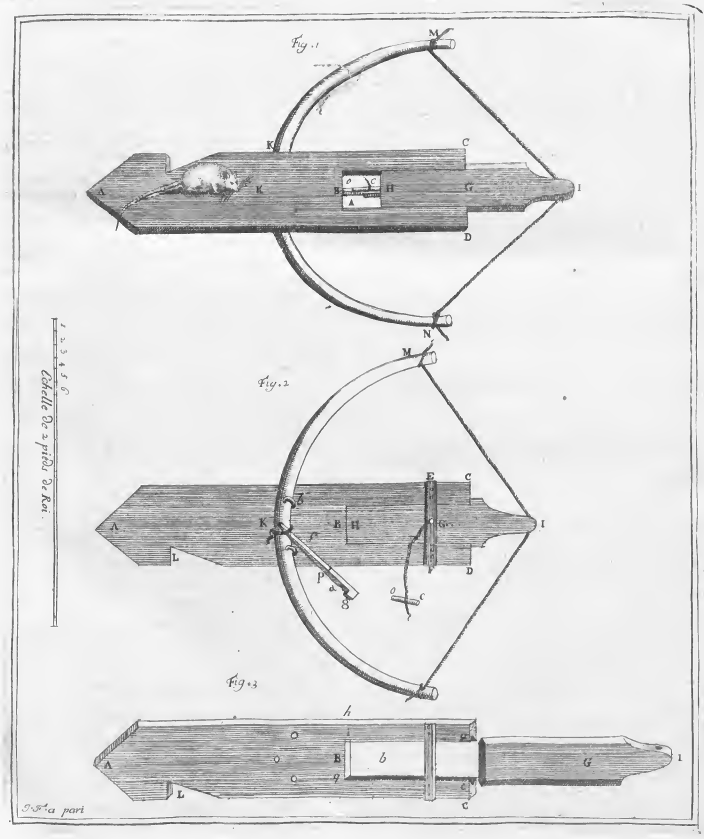
On ne voit les loirs que le soir bien tard lorsqu'ils montent le long des murailles, des jardins & les arbres pour manger les fruits, particulierement les muscats & les abricots, que la plûpart des personnes croïent être mangez par les oiseaux. Ces sortes de rats dorment six ou sept mois de l'année; c'est pourquoi on dit en proverbe, il dort comme un loir. J'en ais pris l'Hiver dans des trous d'arbre où ils étoient endormis; ils s'éveillent au mois de Mai & se rendorment après vendanges.

Des moïens de prendre les Loirs.

On prend les loirs avec plusieurs inventions; mais je n'en ai point trouvé de plus assurée que l'arbalête, ni plus commode à tendre le long des murailles; vous en voïez la forme dans les Figures qui sont representées ci dessous. La premiere fait voir la machine tenduë en l'état qu'elle doit être pour attraper l'animal. La seconde Figure represente la même machine tournée de l'autre côté, laquelle paroit détenduë & ou le rat est pris; on connoit par ce moïen toutes les piéces nécessaires attachées en leur place. Le tout est si bien representé, qu'on ne peut se tromper dans la fabrique, si on observe les mesures prescrites, & qu'on examine bien la Figure.

Moïen de faire une arbalête pour prendre les Loirs.

Pour fabriquer ce piége, réglez-vous sur la troisiéme Figure, il est fait d'une piéce de bois A, B, C, D. longue de deux pieds & demi & large de six pouces, épaisse comme une douelle de tonneau, à laquelle on tire une raie marquée de la ligne g, h. aux travers à dix pouces du bout C, D. & ouvrant un compas de la largeur d'un pouce & demi, on le pose d'un pied au bord de l'ais C. & l'on marque le point e. ensuite l'on pose le compas au G, & l'on marque le point q. sur la ligne g. h. on fait la même chose à l'autre bord de la planche D. h. & l'on trouve les deux points 1. 1. après quoi on tire deux lignes, une du point e. au point q. l'autre du point d. au point I. après quoi il faut couper avec une scie la douelle tout le long des lignes E, G, & D, I. puis en ôter toute la piéce O, B. Après cela vous ferez avec un coûteau, ou autre ferrement, une maniere de coulisse, ou goutiere, dans l'épaisseur du bois par le dedans de l'entaille d'où la piéce est sortie, & vous clouerez un petit morceau ou bande de bois F. large d'un demi pouce sur les deux branches C, D. pour les tenir en état, & attacher la ficelle du bâton qui tiendra la machine tenduë, comme je dirai ci-après.



On coupera une autre piéce de doüelle H, G, I. un peu plus large que l'entaille, qu'il faudra ajuster par les côtez, ensorte qu'elle puisse couler facilement dans la coulisse qui est dans l'épaisseur du grand ais. Cette piéce de doüelle sera plus longue de trois ou quatre pouces que l'entaille, & un peu évidée ou coupée de biais par le bout I. afin de rendre ce bout-là assez étroit pour y faire un petit trou par le côté ou par l'épaisseur pour y passer une ficelle forte. Vous placerez cette piéce de bois dans l'entaille, afin que le bois la remplisse comme s'il étoit collé au même lieu; mais il faut qu'il puisse se mouvoir a l'aise tout au long des coulisses.

Aiez une verge de bois de houx M, K, N, longue de trois pieds & demi, ou quatre pieds, grosse comme le doigt, laquelle vous plierez en arc: vous attacherez au bout M. une forte ficelle qui passera par dedans le trou fait en I. de la piéce mouvante H, G, I. & de-là vous la lierez a l'autre bout N. de la verge.

Ce qui étant fait, aiez trois petits crochets de bois K, f, b, un peu moins gros qui le petit doigt, & fichez les dans des trous que vous aurez auparavant faits à six pouces loin de l'entaille; après cela posez le milieu de l'arc sur le grand ais à l'endroit cotté de la lettre K. ensorte qu'il y ait un des crochets du côté K & les deux autres du côté f, b. & que tous trois soient ajustez de façon qu'ils tiennent la verge arrêtée. Après quoi l'on noüera une ficelle forte au bâton E, F. au milieu marqué de la lettre G. que l'on attachera aussi à un petit bâton c, o, gros comme la moitié du petit doigt, long de deux pouces, ne laissant de longueur à cette ficelle depuis la lettre G. jusqu'au bâton, que six pouces.

Vous aurez encore un petit bâton f. g. gros comme la moitié du petit doigt, long de huit pouces, que vous attacherez d'un bout avec une ficelle au milieu K. de l'arc, ensorte qu'il tourne de quel côté on voudra; & à l'autre bout sera fait une coche g. auprès de laquelle sera lié l'apas, le bâton f, g. & la ficelle G, o. c. doivent être de longueur convenable: afin que le morceau de bois H, G, I. étant tiré & arrêté par le moien du petit bâton o. c. qu'on met d'un bout lettre c. contre le bout H. & l'autre o. dans la coche c. du bâton f. g. il se fasse une fenêtre ou ouverture de deux pouces & demi, ou trois pouces, telle qu'elle paroît par les lettres A, O, C. dans la premiere figure.

L'arc M, K, N. doit aussi être plié de sorte que la machine étant détenduë telle qu'on la voit dans la deuxiéme figure les bouts M, N. se trouvent comme vis-à-vis de la petite barre E, F. ainsi que la ligne ponctuée le montre.

J'ai représenté ici une figure pour mieux faire comprendre la forme du grand ais & de la fenêtre, ou piéce mouvante H, G, I. qui est plus large de deux lignes que l'entaille, parce qu'elle doit entrer des deux côtez dans les coulisses. La ficelle de l'arc entre par le trou fait en I. si bien qu'à cause de la force de l'arc, la piéce mouvante entre dans l'ouverture, & fait que le bout lettre H. joint le bord B. de l'entaille, il y a aussi une entaille dans le grand ais à un demi pied proche du bout A. à l'endroit cotté de la lettre L. pour mettre le pied dedans lorsqu'on veut bander l'arbalête, il faudra couper le bout A. en pointe pour le ficher dans la muraille quand on tendra le piége.

Maniére de tendre l'arbalête aux Loirs & Rats qui mangent les fruits dans les Jardins.

Aiant fait une arbalête de la maniére dite ci-devant, vous aurez une noix seche à demi cassée, ou un morceau de couëne de lard, ou un bout de chandelle, ou une poire cuite, ou une châtaigne, ou quelqu'autre apas que vous attacherez au bâton, F, g. a un pouce près de la coche a. à l'endroit marqué de la lettre a. puis mettant le bout A. du piége à bas, vous poserez le bout du pied dans l'entaille L. & prendrez d'une main le bout I. de la fenêtre ou piéce mouvante. que tirerez jusques à ce que le bout H. soit éloigné du bord B. de trois pouces; & pour lors prenant de l'autre main le petit bâton o. c. vous poserez son bout lettre c. contre le bout H. de la fenêtre, & tenant l'autre bout o. bien ferme, vous laisserez aller le bout I. de la fenêtre, & de cette main vous prendrez la marchette ou bâton F, g. auquel est attaché l'apas, vous aporterez son bout vers le bout H. de la piéce mouvante, pour après mettre dans la coche a. le bout c. du petit bâton o. c; par ce moien la machine sera tenduë en l'état qu'elle paroit dans la troisiéme figure, suposé que vous la tournez sans dessus dessous.

Maniére de placer l'arbalête.

Reste maintenant de montrer comment il faut placer le piége. Aiant remarqué l'endroit de la muraille où le fruit est le plus mangé par les Loirs & Rats, prenez l'arbalête par le bout E, F. & portez-la sur le lieu; cherchez un trou dans la muraille, auquel vous puissiez ficher le bout A. du piége, n'importe pas de combien avant il entre, pourvû que la machine tienne assez. Elle doit être posée; savoit, le côté qui paroit en haut par dessus, & l'autre par où est attaché l'arc par dessous: de telle façon que l'animal puisse marcher par dessus tout au long de la ligne ponctuée A, K, B. pour aller prendre la proie lettre A, par l'ouverture A, O, C. comme on le voit dans la premiére figure. Car il ne manquera point d'y aller, lorsqu'étant sur l'espalier, treille ou muraille, il sentira l'apas: ce qui le fera courir sur l'arbalête de la maniére qu'il est représenté, & étant sur le bord B. il allongera la tête & les jambes de devant par l'ouverture, pour prendre la proie, & s'éforçant de l'emporter il fera sortir le petit bâton o. c. de la coche C. de la marchette, qui par ce moien fera d'étendre la fenêtre, que la force de l'arc poussera qui prendra le glai par le milieu du corps & le tuëra.

REMARQUES. I. Il faut prendre garde qu'en poussant le piége dans la muraille, il ne se trouve point de branche ni autre chose, d'où la bête puisse atteindre à l'apas par un autre lieu que par le dessus.

II. Cette machine étant tenduë ne doit être ni panchée ni levée, il faut qu'elle soit plantée dans la muraille, tout ainsi qu'un clou qu'on y auroit à demi cogné.

III. Vous pouvez tendre plusieurs de ces arbalêtes au long d'une muraille; car plus il y en aura de tenduë, & plûtôt vous serez délivré de ces méchans animaux.

IV. Ce même piége peut servir dans les chambres & greniers pour prendre des rats des maisons, le tendant de la même sorte que j'ai dit.

L O N.

LONCHITE ou LONCHITIS. C'est une plante dont on distingue deux especes. Lonchitis âpre, & la Lonchitis bâtarde.

Description de la Lonchitis âpre. Elle a les feuilles comme le scolopendrium, quoique plus grandes & plus découpées, ensorte qu'elles approchent beaucoup de celles du polipode. Elles sont longues d'un pan & diversement découpées des deux côtez, aïant leurs denteleures tout autour fort minces, pointuës & âpres. Elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine, tout de même que le polipode. Elle a quantité de menuës racines rougeâtres.

Lieu. Cette plante naît dans les lieux marécageux sur le bord des fossez. Elle dure tout l'Hiver & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Propriétez. La feuille verte de la Lonchitis âpre appliquée sur les blessures, leur est fort bonne. Les mêmes feuilles étant seches, bûës dans du vinaigre, guérissent les duretez de la rate, & empêchent l'inflammation des blessures, étant appliquées dessus.

Description de la Lonchitis bâtarde. Ses branches sortent six ou sept d'une seule racine qui sont nuës jusqu'au milieu, & au delà: ensuite naissent jusqu'à la cime des petits pieds couverts de feuilles qui sont parfaitement semblables a celles du Ceterach. Sa racine est noire, & abonde en fibres.

Lieu. On trouve cette plante sur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartez.

REMARQUE. La Lonchitis, selon que *Dioscoride & Pline* la décrivent, est aujourd'hui inconnuë à tous les plus savans Botanistes.

LONGER un chemin. Terme de chasse. C'est quand une bête va d'assurance, ou qu'elle fuit. On dit, *la bête longe le chemin*; & quand elle retourne sur les voïes, cela s'appelle *ruse & retour*.

L O U.

LOUP. C'est un animal farouche, carnacier, vorace, qui ressemble à un Mâtin; il a la tete quarrée & l'odorat très-fin. Il habite les bois; il se nourrit de charogne, de cadavres; il se jette aussi sur les animaux vivans, sur les chevaux, sur les ânes, & particuliérement sur les moutons, dont il fait un très-grand dégat. Il n'épargne pas même les hommes. En un mot, il cause beaucoup de dommage dans la campagne. Les Païsans ne se plaignent point des Chasseurs qui gâtent leurs blés pour prendre des Loups.

La femelle du Loup est appellée *Louve*, elle porte ses petits pendant deux mois, & elle en rend cinq ou six a chaque portée. On donne au petit Loup le nom de *Cheau*, ou plus communément *Louveteau*. C'est au mois de Févrièr que le Loup entre en rût: sa plus grande chaleur dure dix ou douze jours.

De la chasse du Loup.

Les Loups se chassent avec les chiens courans & les Levriers en différens tems de l'année.

Chien courant pour le Loup.

Il doit être fort, extremement hardi, grand, bien taillé, & avoir l'œil plein de feu. S'il est pillard, il n'en vaut que mieux. On tire les chiens courans a dix mois de dessous la lyce, & on ne les fait chasser qu'à quatorze ou quinze.

Levrier pour le Loup.

Il doit être grand, long, & bien déchargé. Il en faut pourtant excepter ceux qu'on met en lesse, & qui doivent être plus renforcez, parce qu'on les destine à arrêter le Loup. Il doit encore avoir la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le cou large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotées, les jambes seches & nerveuses, le pied petit, les ongles gros & sans ergots. Le Levrier qui a le poil noir, ou rouge, ou gros, ou gris tisonné, est préferable a tout autre.

Du tems où l'on doit dresser les jeunes Chiens pour les Loups.

Les mois de Juin, de Juillet & d'Août sont les plus propres pour dresser les jeunes chiens. On commence par leur faire attaquer les Louveteaux, qu'on va chercher jusques dans leur enceinte, après s'être informé des Laboureurs ou des Bergers du lieu où se retirent les Loups. Quand on a reconnu cette enceinte on va chercher les Louveteaux dans leurs abatis; avant que de découpler les jeunes chiens on fait entrer dans l'enceinte quelque vieux chien pour encourager & conduire les jeunes. On flatte ceux-ci de tems en tems, on leur parle pour les rallier avec les autres, on leur dit en commençant la chasse, *vellecìallé* en les appellant chacun par leurs noms. Puis on leur crie, *harlou mes bellots, harlou.* Ensuite on sonne pour chiens, mais peu d'abord pour les obliger a prendre la voie avec les autres & à la chasser.

Quand le Louveteau est pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant. On prend ensuite le Loup & on le leur montre en sonnant la grêle & en criant: *Voilà le mort, à moi chiens, tiéhaut.* On le fait suivre par ces chiens en leur disant: *Tirez chiens, tirez, accoure à lui.* On doit faire plusieurs fois la même chose. Quand on est arrivé au logis on fait cuire quelque morceau du Loup pour faire curée aux chiens.

Consultez ce qu'on dit de la chasse du Loup sur le mot de VENEUR, vous y verrez la maniére dont on s'y prend & le tems où il est plus a propos de le chasser ou de le quêter. Nous allons parler de quelques ruses dont on peut se servir pour prendre les Loups.

Secret pour prendre les Loups sans armes à feu.

On les prend en cette façon. Aïez des blemmis, qui sont de petits poissons de mer, que quelques-uns appellent Loups, on s'en sert à la

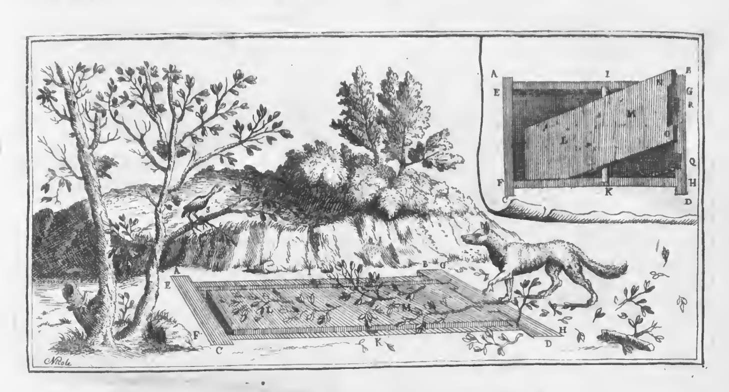
la chasse des Loups terrestres. Vous prendrez plusieurs de ces Poissons vifs & les broïerez en un mortier, puis vous allumerez un grand feu de charbon sur une montagne, où vous croïez qu'il y ait des Loups, quand il fera du vent, & prenant plusieurs de ces poissons vous les jetterez dans le feu, puis vous mêlerez du sang de ces petits Poissons avec de la chair d'Agneau, hâchée bien menu, vous mêlerez ce mélange avec les Poissons que vous aurez broïez, & vous retirerez du lieu. Aussi-tôt après que le feu commencera à sentir & rendre une odeur, tous les Loups des environs s'assembleront, & aïant gouté de cette chair ou en aïant eu l'odeur, les ténébres commenceront à les saisir, & tout étourdis ils s'endormiront; & vous étant mis en un endroit pour voir le feu, les voïant dormir vous les tuerez.

Moien de faire une fosse pour prendre les Loups & autres bêtes carnacieres.

Dans les Païs de forêts & grands bois, où il y a nombre de Loups, on peut se servir d'une fosse avec une trape, laquelle étant un peu chargée d'un bout, renverse sa charge dans la fosse, & se referme d'elle-même.

Cette invention ne se doit faire que dans les chemins écartez qui sont les endroits ordinaires où passent les Loups; & afin de ne travailler pas inutilement, il faut avant que d'y faire la fosse, se promener quelque matin après la pluie, ou bien quand la terre est molle, ou qu'il a neigé, & regarder à terre au long du chemin, si vous y verrez du train de Loup qui doit être fait comme la figure le marque dans la table sur le mot ANIMAL, où est écrit, pied de Loup, qui est différent de la patte du chien mâtin, figurée à côté.

Lorsqu'on aura reconnu le passage du Loup, on pourra travailler avec esperance, comme vous l'apprendrez par la figure qui est ici représentée.



Supposez que les deux lignes ponctuées AB. CD. soient les deux bords de chemin où vous désirez faire travailler, faites-y faire une fosse de douze pieds de longueur depuis la lettre E. jusqu'à G. & large de E. jusqu'à la lettre F. d'environ six, sept, ou huit pieds, & neuf de profondeur, qu'elle soit faite un peu en élargissant dans le fond, afin que les animaux qui tomberont dedans ne puissent grimper. Faites faire aussi un chassis de bois EFHG. dont les extrémitez passeront outre la fosse, & faites le entrer à fleur de terre, il y faudra faire deux entailles dans la piéce du bout G H. aux endroits marquez des lettres Q R. on fera au milieu de chaque piéce E G & F H des côtez une coche I. & K. pour y faire tourner les pivots de la trape qui doit être faite d'ais comme une porte, avec des barres aux deux bouts & au milieu. Vous attacherez à ce milieu les deux pivots I. K. & laisserez avancer au bout de la trape deux morceaux N. O. des mêmes ais, & de grandeur convenable pour remplir les deux entailles Q R. qui sont au chassis, pour empêcher que la trape ne baisse de ce côté-là. Il faut qu'il s'en faille trois ou quatre doigts, que l'autre bout ne touche au bord du chassis E. F. afin que la trape puisse baisser facilement de ce côté-là.

On attachera une corde longue de six pieds, d'un bout au côté H G au chassis, & de l'autre au côté M. de la trape, afin que la charge étant sur le côté L. qui balance, ne fasse point tout-à-fait tourner la trape, qui ne se refermeroit pas si la corde qui la retient panchée de biais & non à plomb, ne l'y obligeoit par le saut qu'elle lui fait faire. Le côté M. pesera un peu plus que l'autre, & néanmoins ne sera si pésant, qu'un Renard ne puisse verser la machine, sur la quelle vous cloüerez nombre de petites branches feuillées, ensorte que les ais de la trape ne paroissent point. Vous jetterez aussi quantité de feuilles & de petites branches seches à la négligence, tout autour de la fosse, environ deux toises loin de chaque côté, de crainte que les animaux qui voudroient passer ne s'épouvantassent, lorsqu'ils verroient des feuilles sur la trape seulement, & non ailleurs; il est évident que tout ce qui passera par ce chemin de la fosse tombera dedans.

Vous irez tous les matins visiter ce lieu aïant une fourche de fer ou autre instrument pour tuer ce qui se rencontrera dans la fosse. Il ne faut pas manquer de faire publier aux Paroisses circonvoisines qu'on ne passe point par un tel chemin, à cause du peril

Deux sortes de moiens pour attirer les animaux carnaciers à la trape.

Il y a beaucoup de personnes qui se servent d'un mouton ou d'une oïe pour appeller les Loups & autres animaux carnaciers à la trape, parce que le mouton étant seul, ne fait que béeller, & l'oie pareillement ne fait que crier jour & nuit pour appeller compagnie, si bien que l'un & l'autre peuvent être entendus des Loups & des Renards, qui vont voir où ils sont pour en faire leur proie, & les voiant en assez beaux lieu pour les prendre, ils aprochent, & pensant se jetter dessus, marchent sur le bout de la trape, & qui verse incontinent la bête dans la fosse, & autant qu'il en passe, tout tombe dedans.

De la maniére qu'on doit mettre l'Oie.

Supposez que l'entre-deux des lignes E, G, F, H, qui paroît couvert de feuilles soit le chemin, & que les deux endroits marquez des lettres L, M. soient aussi les deux bouts de la trape, I, K, le milieu & le bout L. celui qui doit verser, cherchez un arbre qui soit le plus proche de la fosse, ou un brin de taillis bien fort, comme celui qui est marqué F. faites ensorte qu'il y ait une branche S. qui panche dessus à hauteur d'environ six pieds, on posera l'Oie dessus cette branche vers le milieu L. d'un bout de la trape, & on l'attachera par les deux pieds, ensorte qu'elle ne puisse se défaire, ni verser.

De la maniére de placer le Mouton.

Si on se sert d'un mouton, on l'attachera des quatre peids sur le milieu du côté L. de la trape même, & on charge l'autre bout à proportion. Quand le Loup veut se jetter dessus, il verse avec la trape & le mouton demeure toujours en son lieu, qui ne fait que béeller jour & nuit.

Autre moiens pour faire passer les Loups par le chemin de la trape.

Le secret précedent ne me semble pas si bon, comme d'avoir une charogne attachée avec une corde à la queuë d'un cheval, & de la traîner tout au long des grands & petits chemins, en repassant toujours la charogne par dessus la trape, & l'aïant promenée la pendre à un arbre proche de la fosse, ensorte qu'aucun animal n'y puisse toucher; sans qu'il soit obligé de marcher dessus la machine en cherchant la proie qu'il sent. Cette charogne pourra servir plusieurs jours à être traînée de la sorte. Toutes les bétes carnacieres soit Loups ou Renards qui en chemin sente la terre infectée de cette chair, suivent le chemin aiant le nez contre bas, jusqu'à ce qu'ils soient tombez dans la fosse ou qu'ils trouvent ce qu'ils cherchent. Ce même artifice pourra encore servir aux personnes qui prennent leur divertissement à l'affût: car si on se met dans le carrefour d'un bois, & qu'on ait trainé cette charogne au long de tous les chemins qui y aboutissent, on n'y guettera pas longtems sans voir un Loup ou un renard, qui cheminera de côté & d'autre pour trouver la charogne qu'il sent.

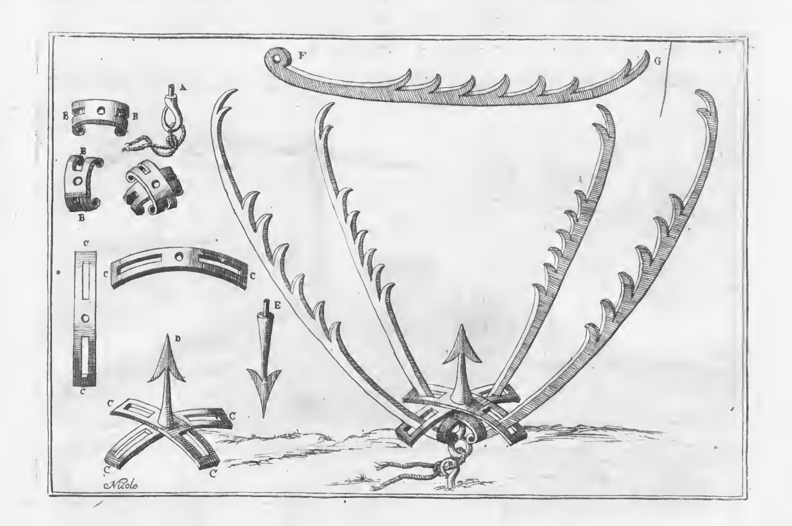
Piége pour prendre les Loups.

Ce piege est de fer, & composé de plusieurs piéces. Nous allons les décrire toutes les unes après les autres; quand elles sont rassemblées elles forment le piége qui se représente d'abord dans la figure qui est ici jointe.

Fabrique des piéces du piége de fer.

Faites d'abord faire deux piéces de fer, telles que vous les voïez représentées par les figures B, B. Elles doivent avoir un pouce de largeur, trois lignes d'épaisseur, & deux pouces & demi de longueur. Il y aura à chaque bout une double charniére percée pour recevoir une cheville de fer, A. on appliquera ces deux piéces l'une sur l'autre en croix, atrêtez par une cheville de fer qui sera longue d'un pouce & rivée comme on le voit par la figure sans lettres qui est représentée au dessus des figures, B, B, & A. la cheville de fer A doit avoir une boucle,

On



Outre ces deux piéces de fer il en faut encore deux autres C, C. qui auront six pouces de longueur, un pouce de largeur, & deux lignes d'épaisseur. Elles doivent être recourbées par dessous, & avoir à chaque bout C, une ouverture faite en mortaise, comme vous le voyez dans la Figure. Chaque mortaise sera longue d'un pouce, & large d'environ quatre lignes. Ces deux piéces seront mises en croix l'une sur l'autre, & arrêtées par une cheville de fer D, E. qui sera rivée & placée dans des trous qu'on aura eu soin de faire à ces deux piéces.

Cette cheville de fer D, E. sera figurée comme vous la voyez ici représentée; elle sera longue de quatre à cinq pouces, faite en fer de pique, ou langue de serpent, platte & pointuë par le bout d'en haut, ensorte qu'en la faisant entrer dans un morceau de chair, on ne le puisse retirer qu'avec force. On ajuste le bout d'en bas E. de la maniere qu'il entre dans les trous de deux piéces C, C. pour les tenir arrêtées en croix comme on l'a déja dit. La Figure qui est sans lettres au dessous de ces trois piéces, montre la maniere dont elles doivent être attachées les unes aux autres.

Faites encore faire quatre branches de fer semblables à celle qui est representée par les lettres F, G. chacune sera longue d'environ dix-huit pouces, épaisse de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent en tirant du côté de F. où elle doit avoir cinq à six lignes de largeur du côté d'où sont les dents. Le bout F. doit être rond avec une simple charniere percée au milieu. L'autre bout G. sera fait en forme de fourche, & recourbé en façon de crochet; chacun de ces petits crochets aura deux pouces de longueur.

Toutes ces piéces étant ainsi fabriquées on les rassemble en croix, comme on le peut voir dans la grande Figure, observant de mettre les deux bandes en croix, & le bout de la cheville A. dans les trous du milieu de la Figure B, B. pour les river, ensorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela est fait on prend la fléche D, E. qu'on fait entrer par force du côté de E. dans un trou qui est au milieu des piéces C, C. puis on fait passer le bout F. de la Figure F, G. dans une des mortaises de C, C. pour la faire entrer ensuite dans les charnieres des piéces de fer B. où l'on met une cheville de fer qu'il faut river, ensorte que la branche ne puisse se mouvoir librement. On fait la même chose aux trois autres branches, observant que les pointes des crampons soient en haut, & ce piége se trouvera ainsi monté.

De quelle maniere il faut dresser le piége de fer pour prendre les Loups.

Quand vous saurez qu'il y aura une charogne en quelque endroit, il faut y aller le soir devant le Soleil couché, & y porter le piége avec une corde grosse comme le petit doigt, longue de deux pieds, avec un bon gros piquet de bois ou cheville de fer, & un maillet ou marteau pour le cogner ferme en terre.

Considerez le côté à peu près par lequel le loup peut venir à cette charogne, ce que l'expérience vous fera bien-tôt connoître; écartez vous du lieu où elle est d'environ cinquante ou soixante pas, tirant du côté par où peut approcher le loup, & dans le milieu du chemin s'il y en a, ou au défaut en quelque belle place, creusez un peu la terre en rond, de la largeur de tout le piege, étant ouvert, ensorte que dans le milieu il soit profond d'un demi pied, & aille en diminuant vers le bord. Pour le mieux faire comprendre, que ce lieu soit creusé en forme d'un grand plat, & dans le milieu de ce creux coignez-y votre piquet ou cheville de fer tout au raiz de terre. Cette cheville ou piquet doit avoir une tête ou crochet pour attacher la corde qui sera liée à la boucle B. du piége, que vous y poserez tout ouvert dans la fosse, ensorte que la boucle B. tienne ferme avec la corde & la tête du piquet: la machine ainsi attachée coupez un morceau de charogne gros comme la tête, d'un endroit sans os, & le mettez sur la fléche E. le faisant entrer le plus avant que vous pourrez; frottez le piége, la corde & le piquet de cette charogne, & prenez-en un morceau que vous lierez au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, & le passerez auprès, puis vous le remenerez sur la masse de charogne, où vous ficherez un bâton tout droit auprès, avec un peu de papier blanc au bout, afin que le loup s'épouvante venant la nuit pour manger, & n'approche pas de la bête morte; car voiant de loin le papier, il croira qu'on le guette pour le tirer, si bien qu'il n'osera approcher tout d'un coup, mais il tournera autour; & comme la faim le pressera, il voudra s'avancer pour mieux découvrir, & alors venant à rencontrer le morceau de charogne, qui sera un piége, il le prendra avidement pour l'emporter, si bien qu'en tirant la chair les quatre crochets G. le saisiront par le corps, & plus il tirera ferme, plus ferme il se trouvera accroché, ne pouvant repousser ou r'ouvrir le piége, parce que les dents empéchent les crochets de s'écarter.

Observations. Vous pourrez tendre trois ou quatre de ces machines tout autour d'une charogne, afin de réussir aux unes ou aux autres; & d'autant que les chiens & les oiseaux carnaciers iront à cette charogne & la mangeront toute en peu de tems, faites la garder de jour. Pour ce qui est de la nuit ils n'y vont jamais à cause du loup; ainsi vous pourrez tendre huit nuits de suite, ou plus, tant que la charogne durera, en ce même lieu; & avoir le divertissement d'emmener la bête vivante à votre logis, & la faire battre avec des chiens mâtins.

Autre maniere de prendre un Loup en le tuant avec un fusil.

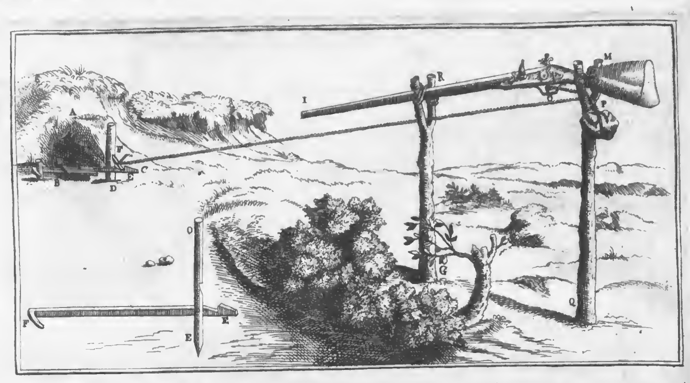
Cette sorte de chasse est plus d'ordinaire à l'égard du renard, lorsqu'il sort de son terrier, qu'à l'égard du loup. Nous décrirons dans l'Article du Renard la façon dont on doit ajuster le fusil pour tuer le renard; nous ne ferons qu'en donner ici la Figure, nous contentant de rapporter la maniere de tendre le fusil pour tuer le loup en passant par quelque chemin.

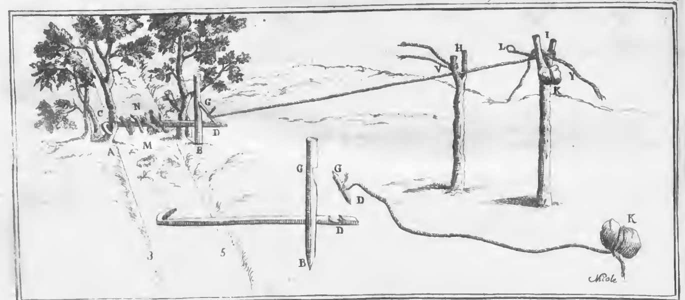
Si en vous promenant le matin vous avez apperçu du train de loup, ou de quelqu'autre bête malfaisante le long d'un chemin, & que ce soit son passage ordinaire, tendez en cette sorte la machine, comme vous la voyez representée dans la seconde Figure suivante.

Supposez que les deux lignes ponctuées 2, 3, 4, 5. soient les bords du chemin, & qu'il y ait des haies ou du bois taillis tout le long, ou bien piquez-y quelques branches en forme de haie a l'endroit où l'on veut tendre la machine, aiez un bâton C, D. avec un crochet au bout C. & que tout le bâton soit plus long d'un demi pied que la largeur du chemin, & gros comme un bâton commun, accrochez-le au bas d'une branche A. tout au raiz de terre, & faites une coche a deux pouces proche de l'autre bout, à l'endroit marqué de la lettre D. piquez a l'autre bord du chemin un piquet B, G. de même grosseur que le bâton

ton à crochet & long d'un pied, auquel vous ferez aussi une petite coche G. haute de terre d'un demi pied, & du côté de la haie ou du bois, dans lequel vous choisirez un endroit éloigné du chemin d'environ douze ou quinze pas, selon la commodité du lieu, & d'où vous puissiez découvrir un animal, s'il passoit entre A, &

B. il faudra piquer en cette place choisie deux fourchettes toutes droites; savoir, une marquée I. haute de quatre pieds & demi, & une autre marquée H. distante de l'autre d'environ trois pieds, & approchant du chemin, laquelle sera plus courte, selon qu'on le jugera à propos.





Posez sur ces fourches une arme à feu, soit arquebuse ou fusil, & braquez-là justement au droit de la marchette entre les lettres A. & B. à la hauteur proportionnée pour tirer la bête que vous croiez qui passera la nuit par ce chemin. Ce qui étant fait, liez le fusil bien ferme avec des cordes V, Y. qu'il ne branle point en tirant. Puis aiez une pierre K. pésant dix ou douze livres, à laquelle vous lierez une bonne ficelle qui passera par dedans les fourchettes I, H, & a son autre bout attachez y un petit bâton G, D. gros comme le doigt, long de quatre pouces; coupé par les deux bouts, en forme de coin a fendre du bois, puis tirez la ficelle jusqu'à ce que la pierre joigne la croce de l'arquebuse, & que le petit bâton touche le piquet B. pour mettre l'un de ses bouts dans la coche G. & l'autre dans la coche D. de la marchette ou bâton crochu qui traverse le chemin, de façon que ce baton ou marchette soit élevé de terre d'un pouce. Liez une ficelle à la pierre K. & attachez son autre bout L. à la détente de votre arme. Cela fait, mettez un nombre de petits bâtons M, N. longs d'environ un pied qui portent d'un bout sur la marchette, & l'autre bout à terre, puis couvrez le tout de feuilles & de petites branches, & jettez-en à la négligence de côté & d'autre du chemin, puis bandez le fusil & vous retirez jusqu'au lendemain au Soleil levant que vous irez voir.

Il est vrai-semblable que si l'animal passe il posera les pieds sur ces petits batons, qui feront tomber la marchette, laquelle laissera décocher le petit bâton D, G. qui tient la pierre en l'air, laquelle tombant, fera débander l'arme, qui tirera dans le passage & tuera la bête. Mais prenez garde qu'en voulant tuer l'animal une personne ne s'y blesse; c'est pourquoi ne tendez telles machines qu'en des lieux ou vous êtes assuré qu'il n'y passera point de monde; car outre le danger de blesser quelqu'un, vous pourriez encore perdre l'arquebuse. Toutes les piéces qui composent cette machine, se voient désignées séparément dans la même Figure ci-dessus.

LOUPE. C'est une tumeur bien différente des autres, à cause que sa matiére est contenuë comme dans une bourse, engendrée d'une pituite froide, gluante & visqueuse.

Il y en a de trois sortes. Dans la premiere, il s'y trouve une matiére semblable à du suif, mêlée par fois de petites pierres, ou de petits os, ou d'autre choses solides. La matiere qui se rencontre dans la seconde ressemble à de la bouillie. Celle qui se trouve dans la troisiéme a la même couleur que le miel.

Remédes. Toutes ces trois sortes de loupes peuvent se guérir d'abord en les frottant souvent avec la main, & les échauffant par ce moïen, elles se résoudront & se consumeront bien-tôt, ou en appliquant dessus cette emplâtre.

Emplâtre pour les Loupes.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapœnum. Faites-les fondre dans une terrine vernissée, avec un chopine de vinaigre; apres les avoir passées au travers d'un linge, ou d'une étamine, remettez-les sur le feu jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée, apres quoi ajoûtez une once d'antimoine bien pulverisé, que l'on remuëra jusqu'à ce que l'emplâtre soit réfroidie, dont on étendra sur de la peau de mouton environ l'épaisseur d'une piéce de trente sols. Il ne sera pas nécessaire de la renouveller que deux ou trois fois le mois.

Si on a trop laissé inveterer les loupes, le plus court sera de les faire ouvrir avec la lancette, ou avec le cautere, & aprés que l'eschatre en sera tombée, il faut mettre par dessus une lame de plomb frottée de vif-argent, ou y appliquer de l'égiptiac, ou du précipité rouge.

II. Prenez de l'angelique sauvage tiges & feuilles, broïez-les simplement dans la main, appliquez-les sur la loupe avec un linge dessus, vous les laisserez pendant quelques heures, vous continuerez l'espace de quinze ou vingt jours.

III. Faites dissoudre du diapalme dans un peu d'huile rosat, ajoûtez-y la troisiéme partie de ceruse en poudre tamisé. Lorsque le tout sera fondu, faites-en une emplâtre que vous mettrez sur du cuir de l'épaisseur d'un doigt; cette emplâtre doit être plus grande que la loupe. Appliquez-la sur le mal, & liez-la avec des bandes & une serviette pliée en quatre. Laissez cette emplâtre pendant quatre jours, au bout desquels vous la leverez. & l'aiant bien essuiée & unie vous la remettrez. Vous continuerez la même chose jusqu'à ce que la tumeur soit dissipée entierement.

IV. Prenez de la mousse d'un vieux chêne, faites-la bouillir avec du gros vin, fomentez-en la loupe, & mettez une emplâtre par dessus.

V, Prenez une douzaine de limaçons rouges, pilez-les, battez-les, & mettez.

& mettez-les avec fort peu de savon noir. Appliquez cette espece d'emplâtre sur le mal où vous la laisserez jusqu'à ce que la loupe soit dissipée, ce qui arrivera dans peu de jours.

A l'égard des loupes qui pour avoir été négligées seroient venuës à une grosseur extrême, on se donnera de garde d'y toucher, car il y auroit du danger, [n'y ayant que l'opération faite par un habile Chirurgien qui les puisse guérir.]

LOUVE. C'est une sorte de filet qui sert à prendre du poisson. Ce n'est proprement qu'un diminutif de la rafle. On a donné dans l'Article des FILETS la maniere de faire la louve & sa Figure à la pag. 319. On donnera ici la maniere de le tendre dans toutes sortes d'eaux.

Lorsque ce filet est tout monté, il faut le porter sur le bord de l'eau proche du lieu où vous le voulez tendre, qui doit être en un endroit rempli de joncs, & autres herbiers assez épais; vous y ferez avec un volant une passée, ou place, justement de largeur de votre filet.

Cette passée sera d'autant meilleure, qu'elle sera plus longue, & aura plus d'étenduë, & pourtant aboutissant à l'entrée de la louve, tant du bout E. que de l'autre F. afin de mieux guider le poisson dans le filet. Cette coulée étant faite, il faudra avoir quatre pierres pesantes chacune cinq ou six livres, qu'on attachera à l'un des bâtons; par exemple, à celui où sont liées des cordes marquées des lettres G. H. I. K. afin de faire aller le filet au fond de l'eau; vous attacherez aussi une corde L. R. d'un bout au milieu L. du bâton marqué E. F. qui sera de longueur convenable, afin qu'un bout soit au bord de l'eau, & que par ce moïen on puisse tirer la louve.

Si par hazard le lieu où vous devez placer le filet étoit si éloigné du bord, qu'on ne pût pas le tendre sans se mettre dans l'eau pour le poser en un endroit où il puisse être tout-à-fait caché, en ce cas la corde L. R. vous sera bien utile pour l'en retirer; car si vous avez été obligé d'entrer dans l'eau pour placer le filet, & que vous aiez apporté le bout R. de la corde sur le bord, vous n'aurez que faire de vous remettre dedans pour en tirer la corde R. le filet qui suivra sans qu'on soit obligé de se mouiller une seconde fois.

Si l'endroit auquel on le veut tendre n'est pas éloigné du bord plus d'une toise ou deux, vous le pourrez bien faire sans vous mettre dans l'eau, en le prenant de travers avec les deux mains par un de ses bâtons, & le mettant sur votre tête, ensorte que le bâton G H I K. où sont pendus les pierres, soit dessus ou opposé à celui que vous tiendrez, vous le jetterez de travers dans la passée, en retenant le bout R. de la corde, puis avec le bout fourchu d'une perche vous le dresserez & ajusterez en l'état qu'il doit être, le couvrant des herbiers coupez, & vous repousserez pareillement tous les autres dans la passée, afin que le poisson la suive plus facilement, y trouvant du couvert; vous pouvez laisser le filet dans l'eau une nuit ou deux selon la saison, & non davantage.

L U E.

LUETTE. C'est un morceau de chair molasse, qui pend du palais en la bouche, auprès des conduits des narrines. Les Médecins l'appellent *l'Uvule*. On tient qu'elle sert à rompre la force & l'impetuosité de l'air trop froid, de peur qu'il n'entre trop soudain dans les poûmons.

Reméde pour la Luette démise ou enflammée.

Appliquez un linge trempez dans le jus de jombardes autour de la gorge; il faut humecter le linge toutes les fois qu'il se sera seché. Au défaut de jombardes on peut y emploier le jus de tripemadame, la décoction de plantain, de feuilles de ronces, & y mêler un peu de miel rosat, tant pour appliquer au dehors avec un linge, que pour faire des gargarismes.

L U N.

LUNE. C'est celle des sept Planettes qui est la plus proche de la terre. Elle n'est point toûjours dans un même éloignement, quelquefois elle s'approche, quelquefois elle s'éloigne de la terre, tous ses mouvemens sont assez irreguliers. Il y en a quelques-uns qui n'ont pû encore être expliquez, même par le systême de Copernic, quoique le plus simple de tous. Dans sa plus grande distance elle est éloignée de la terre de soixante & un demi Diametre, & dans sa plus petite distance on compte cinquante & un demi des mêmes Diametres. Chacun de ces demi Diametres contient quatorze cens trente-deux lieuës communes de France.

On croit que la Lune est un corps spherique, solide, opaque, qui n'a point d'autre lumiere que celle qu'elle reçoit du Soleil. On y a remarqué des montagnes & des fosses, on a eu même assez d'audace pour terminer la grandeur de quelqu'une de ces fosses, & on a dit qu'elle étoit aussi grande que Paris. Monsieur Cassini a prétendu que le Globe de la Lune étoit cinquante-deux fois plus petit que celui de la terre. D'autres ont dit qu'il ne l'étoit que quarante-trois fois. La Lune tourne en un mois autour de la terre, à qui elle présente toûjours la même face.

Des Phases de la Lune.

On appelle Phases de la Lune les diverses apparences de la Lune, qui nous paroît plus ou moins éclairée, suivant qu'elle s'éloigne ou qu'elle s'approche du Soleil. Lorsque la Lune est tellement conjointe au Soleil, qu'elle est enveloppée dans ses raïons, nous ne l'appercevons point, & sa partie éclairée est entierement tournée du côté du Soleil. C'est ce qu'on appelle la *Nouvelle Lune*. On ne peut point dire que ce soit là une Phase ou une apparence de la Lune, puisque nous ne la voïons point.

On ne compte donc proprement que quatre Phases dans la Lune; la premiere s'apperçoit lorsque la Lune en sortant des raïons du Soleil commence à montrer ses cornes, on dit qu'elle est dans son *Croissant*; ce croissant dure jusqu'au septiéme ou huitiéme jour. Alors la moitié de la Lune qui est tournée vers nous paroît éclairée, c'est ce qu'on appelle *premier quartier*. Quand ensuite la Lune est tellement avancée qu'elle est entierement opposée, & que tout ce qui regarde la terre est éclairé, ce qui arrive vers le quinziéme, on dit que la Lune est pleine, & on nomme cette Phase *Pleine Lune* ou *Opposition*. Enfin lorsque la Lune s'avance pour rejoindre le Soleil, & qu'elle ne fait plus paroître que la moitié de sa partie tournée vers la terre, on dit qu'elle est dans son *troisiéme* ou *dernier quartier*, qu'elle est *vieille*, & qu'elle est dans son *décours*.

Pour distinguer le croissant de la Lune d'avec son décours, il faut observer que la Lune croit lorsqu'elle paroît le soir, & que ses cornes sont tournées vers le Levant; au contraire la Lune est dans son décours lorsqu'elle se montre le matin, & que ses cornes sont tournées vers l'Occident.

Des Eclipses de Lune.

Si dans le tems que la Lune est pleine elle vient à passer par l'écliptique, alors elle tombe dans l'ombre de la terre, & elle perd sa lumiere. La Lune ainsi obscurcie fait ce qu'on appelle communément une *Eclipse*. On distingue deux sortes d'Eclipses, la totale & la partiale; l'Eclipse totale arrive quand le globe de la Lune est entierement caché dans l'ombre de la terre. L'Eclipse au contraire n'est que partiale, lorsqu'il n'y a qu'une partie de la Lune qui est cachée, & que l'autre nous renvoïe la lumiere qu'elle reçoit toûjours du Soleil.

Les Astronomes calculent si exactement les Eclipses, qu'ils prédisent, à quelque minute près, leur commencement, leur durée & leur fin. On désigne ordinairement la Lune par ce caractere ☽ soit en Astronomie, soit en Astrologie.

Les Astrologues prétendent que la Lune est froide, humide & aqueuse; ils lui attribuent encore plusieurs autres qualitez, suivant les aspects qu'elle a avec les autres Planetes, & par rapport aux Signes. Nous rapporterons ici quelques-unes de leurs prédictions.

La ☾ en ☌, ☍ ou □ avec le ☉ ez Signes humides, produit des pluies, & si après ladite ☌ de la ☾ vient ☍, □ ou ⚹ avec ♄ il s'ensuit alors grande & notable mutation de l'air.

La ☾ en ☌ avec ♄ au Signe ♈ ou ♏ remplit l'air de nuées blanches, & si ☌ par un aspect avec elle est disposé, il arrive tonnerres, éclairs ou coruscations, après laquelle conjonction si la ☾ vient à ♉ il s'ensuivra de grands vents, qui sont abattus par ☍ ou □ de ladite ☾ avec ♄. Mais si les Planetes sont tardives, c'est-à-dire, d'un mouvement lent, & ne sont disposées à cela, ladite ☌ produira serenité de l'air.

Observations sur les influences de la Lune par raport à l'Agriculture.

Le décours ou la pleine Lune ne servent de rien dans le jardinage, ou le labourage des champs, c'est une vision des Jardiniers & Laboureurs, de croire qu'il faut semer, planter, enter dans la pleine Lune ou dans le décours. Monsieur de la Quintinie dans le Chapitre 22. de sa réflexion, parle en ces termes: „ Je vous réponds d'un succès égal de vos „ semences & de vos plantes, pourvû que votre terre soit bonne, „ bien préparée, que vos plantes & vos semences ne soient point dé„ fectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour de „ la Lune comme le dernier sont entierement favorables à cet égard, „ chacun le peut éprouver par lui-même, & me condamner ensuite „ comme imposteur, si j'avance ici une doctrine fausse, mauvaise, „ & pour ainsi dire hérétique.„ Il y a plus de quarante ans qu'il me donna cette lumiere, avec bien d'autres, & après qu'il m'eut assûré qu'il devoit être persuadé de cette verité, je crus en devoir faire l'expérience; ce que je fis, & j'ai vû qu'en effet les Jardiniers se trompoient.

L U P.

LUPIN, en latin *Lupinus*.

Description. C'est une plante qui est haute d'une coudée & demie, ou de deux pieds. Sa rige est médiocrement épaisse, ronde, d'un verd jaunissant. Ses feuilles croissent alternativement, elles sont unies dessus & couronnées dessous, elles se partagent en cinq, six ou sept piéces, elles sont d'un goût un peu amer. Ses fleurs sont d'un blanc pâle en tirant sur le bleu. Ses gousses sont tournées en haut comme celles des féves, veluës & épaisses, dans lesquelles il y a cinq ou six grains separez par des mêmes membranes, blancs au dehors & jaunes au dedans: la racine est dure, blanche, divisée en plusieurs rameaux.

Lieu. Cette plante aime les lieux secs & sabloneux. On en trouve à Ville-Neuve-les-Avignon. Elle fleurit suivant le Païs en trois fois, en Mai, Juillet & Août.

Proprietez. Les lupins engraissent le bétail & les terres où il est semé. Sa farine prise en breuvage chasse la vermine. Sa décoction est bonne à ceux qui ont mal à la rate; elle est bonne aussi appliquée par dehors aux ulceres, à la gratelle & aux teignes.

Les grains des lupins étant brûlez servent de caffé en Italie; mais la prise ne doit être que de la moitié de celle du caffé, à cause de sa grande amertume.

OBSERVATIONS. Les lupins sont d'un grand usage en Italie & en Espagne pour amander les terres, & même pour la nourriture des hommes & des animaux. Saint Charles Borromée en usoit, comme il est marqué dans sa vie. Depuis quelque tems on s'en sert beaucoup en Dauphiné, c'est une espece de pois plat, d'un goût extraordinairement amer.

Culture des Lupins.

On seme les lupins comme les pois ordinaires dans toutes sortes de terres, même dans les pierreuses & les plus méchantes. Un seul labour suffit sur la fin de Février ou en Mars. Quand on veut avoir de la graine, on la peut semer au mois d'Avril; mais alors il est à craindre que les fleurs n'aient pas le loisir de venir en maturité. Les lupins fleurissent en trois tems différens, en Mai, Juin & Juillet.

Ce grain semé en Février & Mars, ne vient en maturité que sur la fin de Septembre & en Octobre, & on arrache les plantes en Octobre devant les gelées; étant arraché on le met par tas ou en gerbier pour être battu à la fin.

Usage des Lupins pour la Vigne.

Quand on veut amander les vignes aux environs de la Saint Jean lorsqu'on

lorsqu'on leur donne un labour, on enfouit cette plante dans la terre comme un vrai fumier.

La cendre qu'on tire de la plante brulée, sert encore pour fumer une vigne, si on en met une écuellée au pied de chaque souche.

Usage des Lupins pour les Blés.

Si on desire que les lupins servent pour le blé & les autres grains, on ne les semera qu'au commencement de Juin, afin que quand on voudra semer les blés, on prenne des femmes qui arrachent toutes ces plantes de lupins qu'on mettra en divers tas, & à mesure que le Laboureur fera une raie, on prend des brassées de ces lupins, on suit le Laboureur, & on met ces plantes dans la raie en long l'une après l'autre, & ainsi à chaque raie, ensorte qu'à la seconde raie le Laboureur couvre les plantes de la premiere raie; tout cela suppose que le blé soit semé sur cette terre avant que d'être labourée; & quand cette terre sera semée & fumée de ces lupins, on ne la hersera point, parce que la herse enleveroit les plantes sur la terre, & elles seroient pour lors inutiles.

Usage des Lupins pour les Chevaux.

Quand on en veut donner à des chevaux on les fait tremper en diverses eaux auparavant pour en ôter l'amertume.

L U S.

LUSERNE, en latin *Medica.*

Description. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds, elles sont rondes, droites & rameuses, principalement vers leurs sommitez. Ses feuilles sont rangées trois a trois comme celles du trefle. Ses fleurs sont léguminenses, de couleur violette-purpurine. Ses semences qui sont blanchâtres, ont la figure d'un petit rein; elles se trouvent dans des fruits qui succedent aux fleurs, & qui sont composez chacun de deux lames, lesquelles jointes par les bords font une bande roulée & couchée sur elle-même comme les pas d'une vis ou d'un tirebourre.

Lieu. On cultive cette plante dans la campagne, principalement en Provence, en Dauphiné & en Languedoc.

Propriétez. La décoction de la luserne est propre pour exciter l'urine & pour temperer les ardeurs du sang. Elle sert de nourriture aux bestiaux, comme nous le dirons dans la suite.

Culture de la Luserne.

La luserne vient de graine. Elle demande quelques soins, soit pour la semer, soit pour la faucher, soit pour la donner aux bestiaux.

Du champ propre pour faire une Luserniere.

Pour faire que la luserne croisse parfaitement bien, il faut d'abord choisir un lieu & une terre qui lui conviennent.

A l'égard de la terre, ce sera toûjours une des meilleurs de la maison; mais il faut observer qu'elle soit toûjours plus sablonneuse qu'argileuse, & plus légere que pesante, & les lieux plats sont toûjours ceux qui lui sont les plus propres. Ces sortes de lieux néanmoins auront un peu de pente pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir si elles y restoient & qu'elles vinssent à y croupir.

De la terre propre à la Luserne.

Pour la méthode de rendre la terre meuble & préparée pour y recevoir la semence de la luserne, on n'a qu'à suivre les préceptes qu'on donne de la maniere de bien préparer la terre pour faire un pré & la suivre, on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée sera renduë nette de toutes les racines & autres choses qui lui peuvent nuire, les arbres même s'il y en a, n'y seront point laissez pour deux raisons; premierement, parce que la luserne ne veut partager avec aucune autre plante la substance du champ qui la contient; & en second lieu, c'est que celle qui croit à l'ombrage, n'est jamais d'un si bon suc que celle qui joüit pleinement du Soleil.

Si vous faites votre lucerniere dans un fond auquel la nature n'ait point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce sera bien de la peine & du fumier épargné; mais si au contraire la terre que vous destinez à cet usage a besoin d'amandement, il vous faudra observer ce qui s'ensuit.

Vous saurez d'abord que le fumier, s'il n'est bien pourri, est sujet à brûler la semence de la luserne, & néanmoins que sans fumier une terre légere & peu chargée de substance ne profiteroit que très-peu dans cette nature.

Je voudrois donc que quiconque se forme le dessein de dresser une luserniere, après avoir examiné la nature de la terre, si-tôt qu'on commence à la préparer pour cet effet; que celui-là, dis-je, fit mettre à part un monceau de fumier autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laissât en cet état consumer jusqu'à ce qu'il fût tems de l'emploier; car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien suffire pour en ralentir la chaleur & pour le rendre pourri comme il faut, pour servir à la luserniere d'un amandement fort utile.

Ou bien, si on ne veut pas se servir de cette précaution, & qu'on ait en abondance plusieurs amas de terres reposées de longue main, il n'importe, cette espece d'engrais répandu en bonne quantité dans une luserniere produira un très-bon effet.

Et si l'on n'a ni l'un ni l'autre, on conseille plûtôt que de perdre son tems & la semence, de ne point semer de lucerne qu'on ne s'en soit muni de l'un; car d'y emploier le fumier si nouveau fait, c'est se mettre en danger de brûler la plus grande partie de sa graine.

Du tems de semer la Luserne, & de la quantité de cette semence qu'on doit mettre dans une terre.

La luserne craint le froid dans le commencement, c'est ce qui est cause qu'on ne la seme qu'à la mi-Mars; la maniere de la semer est de même que celle qui regarde les prez, il n'y a point d'autre mistere, & la semence s'en trouve très-bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, on dira qu'ainsi le grain extrémement petit, par rapport au blé, on n'en prendra que la sixiéme partie, qu'on répendra avec trois doigts le plus épais qu'on pourra, pour ne point donner lieu aux méchantes herbes de croitre dans les places vuides, ces méchantes herbes étant sujettes à l'incommoder beaucoup.

Remarque importante.

Pour que la luserne puisse bien réussir, & empêcher que sa grande chaleur ne la fasse dépérir quand elle est semée, prenez des vesses ou blé noir, ou blé sarrazin, & de la semence de luserne autant qu'il vous en faut pour semer la quantité de terre que vous y voulez emploier; mais que de toute cette semence la luserne n'en fasse que la quatriéme partie; c'est-à-dire, que s'il vous faut quatre boilleaux de grains, il n'y en aura qu'un de luserne; mélez le tout ensemble & le semez ainsi.

Du tems de faucher la Luserne.

L'unique marque par laquelle on est tenu de faucher la luserne, est toutes les fois qu'on voit que cette herbe est en fleur, observant avec cela que ce soit toûjours pendant un beau tems.

La luserne se fauche quatre à cinq fois l'année, lorsqu'elle est semée dans un bon fonds, & que les chaleurs de l'Eté sont grandes.

On saura que la premiere année qu'on a fait une luserniere, on ne la fauche pas tant de fois que lorsqu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cause qu'elle n'est pas encore parvenuë à la hauteur parfaite.

Lorsqu'elle est a la troisiéme année, c'est pour lors qu'elle commence a donner abondamment du fourrage, & cette fécondité dure jusqu'à dix ou douze ans, que la luserniere pour lors dépérit petit-à-petit à cause de sa vieillesse.

On a déja dit qu'il falloit choisir un beau jour pour faucher la luserne, & on le repete encore pour deux raisons que voici. La premiere, afin que l'ardeur du Soleil la seche plûtôt lorsqu'elle est coupée; & la seconde, est qu'il est nécessaire de la bien tourner s'en dessus dessous, étant naturellement fort épaisse, & entrelassée l'une dans l'autre; ce qui ne pourroit se faire dans un autre tems.

Remuer souvent cette espece de foin, est une chose qui lui est extrémement nécessaire pour le hâter de secher, de crainte qu'il vienne non-seulement à s'échauffer dans peu, ce qui est un inconvénient dans lequel il est sujet de tomber; mais encore afin de l'ôter vite de dessus la luserniere, qui l'empêche beaucoup de rejetter s'il y reste deux jours.

A la différence des autres foins qui ne sont pas secs, il ne faut jamais, lorsqu'il y survient quelque pluie, laisser la luserne sur le champ, quelque fraichement fauchée qu'elle soit; mais l'emporter en quelque endroit qui soit à couvert pour l'achever de secher: cette herbe comme celle des autres prez, n'étant point sujette à moisir pour une petite humidité qu'il y pourroit rester, & débarassant utilement la luserniere de ce qui lui nuit.

Des animaux nuisibles à la Luserniere, & des moïens de les détruire.

Si la nature a pris plaisir à produire des animaux nuisibles à toutes sortes de plantes, l'homme aussi n'a point manqué d'inventions pour savoir les détruire.

Pendant les trop grandes chaleurs sur la seconde herbe que produit la luserne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles qui sont noires qui la ruineroient toute si l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique remède qu'on peut apporter à ce mal, est de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur: cette blancheur lui survient si-tôt que ces insectes malins commencent a la piquer, & cette herbe n'est pas plûtôt à bas que ces chenilles meurent toutes, sans qu'il y en reste aucune, & guérissant ainsi la luserniere de cette maladie, on lui fait pousser la troisiéme herbe avec abondance.

Du tems de recueillir la graine de Luserne.

La graine de luserne est extrémement petite & renfermée dans des gousses, qu'il faut aussi savoir couper a propos pour empécher qu'elle ne se perde. Elle se recueille tous les ans, si l'on veut; mais on ne doit pas la recueillir plûtôt que la seconde année après qu'elle a été semée, autrement ce ne seroit pas donner le tems à la luserne de se fortifier.

Lors donc qu'on en veut amasser la graine, on observera de ne le jamais faire qu'a la troisiéme herbe qu'elle poussera l'année qu'on en souhairera faire recolte, & cette opération est cause qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres, parce qu'il faut laisser endurcir l'herbe, & donner le tems à la graine de se perfectionner dans les gousses qu'on coupe doucement avec des faucilles.

Mais pour faire, comme on a dit ci-dessus, que cette graine ne se perde point, il faut moissonner dès que le jour commence à paroître, & en mettre les gousses dans un drap.

Du champ où on la recueille on la porte secher au Soleil, & lors qu'on remarque qu'elle l'est assez, on la bat légerement sur ce drap avec un fleau, puis on la vanne pour en séparer la balle, & lorsque cela est fait on prend cette graine qu'on conserve jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

Après que la graine a été moissonnée, il y reste encore l'herbe à laquelle elle étoit attachée, qu'il faut incessamment faucher, pour obliger la luserniere d'en repousser de nouvelle tout comme auparavant.

L'herbe à la verité de dessus laquelle on a recueilli la graine, n'est pas si délicate ni si succulente que celle qu'on fauche a l'ordinaire, à cause des plus subtiles parties de la substance, qui se sont dissipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir. Ce n'est pas que cette herbe

herbe ne soit encore fort bonne pour donner aux bestiaux : c'est ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de soin de la conserver que les autres.

Du tems que dure une Luserniere.

On a déja dit que la Luserniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller jusqu'à quinze & pas davantage, quoique Pline prétende qu'elle rapporte jusqu'à trente ans : mais l'expérience nous a appris depuis bien des années, qu'il falloit apparamment que ce grand Naturaliste vécut dans un tems ou la nature des terres étoit dans sa pleine vigueur, & qu'il n'eût vû des Lusernieres que dans des fonds qui sans aucun secours, produisoient pour lors toutes choses d'elles-memes & en abondance. Mais a présent que nous voions cette nature affoiblie, nous pouvons tenir pour certain qu'après douze ou quinze ans au plus, la Luserniere n'a plus que des grosses & longues racines, qui ne produisent chose qui vaille, & que nous voions tous les jours dépérir à vuë d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la Luserniere est trop vieille.

Les uns pour renouveller leur Luserniere, lorsqu'elle n'est plus en état de porter, en font remuer la terre avec la bêche & la mettent en petits monceaux pour la rendre plus meuble lorsque l'Hiver a passé dessus. Le premier labeure se donne dès le mois de Septembre, & reste ainsi jusqu'au mois de Mars, qu'on unit par ce moien d'un second labour cette terre pour semer de la Luserne.

Les autres plus avisez & plus intelligens dans la nature des choses, ne s'amusent point a se servir du même champ pour renouveller cette Luserniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choisissent & qu'ils préparent comme on a dit ci-dessus ; c'est ce qui fait que ceux-la se trompent bien souvent dans leur attente ; tandis que ceux-ci trouvent leur compte dans la méthode qu'ils pratiquent.

Il y en a aussi, lorsque la Luserniere est trop vieille, qui la convertissent en pré, mais il faut pour lors que cette Luserniere soit située sur le bord d'un ruisseau, d'où l'on puisse tirer de l'eau par des saignées pour l'arroser. Cela étant, les racines viennent à se pourrir & produisent une Luserniere bâtarde, qui est une herbe semblable au Trefle qui nait aux prés, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon foin. On se souviendra qu'on a dit que pour en agir ainsi, il falloit que la Luserniere fût située sur le bord d'un ruisseau, car autrement ce seroit abus que de la vouloir convertir en pré de cette maniére. Mais si la situation de la terre & la proximité des eaux nous le permettent, il est plus avantageux d'en faire un pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit, telle sorte de pré raportant beaucoup, & durant un assez long-tems en cet état.

Usage qu'on doit faire de la Luserne.

Si l'on se donne tant de peine a cultiver cette plante, ce n'est pas sans savoir le profit qu'on en tire, puisqu'il n'est point d'arpent de Luserne qui n'en vaille trois de pré.

Qualitez de la Luserne.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut degré, c'est ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au bétail, il faut pour lors user de certaines précautions sans lesquelles on tomberoit dans de fâcheux inconveniens, lorsqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire son profit.

Cette espece de foin est très-bonne pour le bétail à corne, mais il est assez nécessaire de savoir le lui donner. Le lui donner seul & lui en donner trop souvent, ce seroit l'exposer à un danger dans lequel il tomberoit, lorsqu'on s'en appercevroit le moins ; la suffocation le prendroit, parce que cette nourriture est si remplie de substance, qu'agissant avec trop de succez dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties si spongieuses, que venant a s'enfler, sur tout vers les conduits de la respiration, il faut, manque de cette fonction, qu'ils meurent sans qu'on leur puisse aporter aucun remede, & bien des gens appellent ce genre de mort, forbure.

Précautions à prendre pour donner la Luserne aux bestiaux à corne.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voici les précautions qu'il faut prendre, lorsqu'on en veut nourrir le bétail.

Premiérement, il ne lui faut jamais donner la Luserne, qu'on ne mêle moitié paille.

En second lieu, il faut se donner bien de garde de lui en présenter à manger lorsqu'elle est verte, car on le dit, ce seroit pour lors évidemment le risquer, mais on ne doit l'en nourrir que lorsqu'elle est seche, & encore avec modération.

Précautions à prendre pour donner la Luserne aux chevaux.

Ce n'est pas le même à l'égard des chevaux, ausquels on n'en sauroit trop donner, & qui en engraissent pendant huit ou dix jours, quand ils en mangent leur sou, sur tout lorsque c'est de l'herbe qui est de la premiére fauchée. Ce n'est pas que celle qu'on fauche dans la suite, ne les maintienne fort bien, puisqu'on peut assurément dire qu'elle leur sert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des Lusernieres, se servent donc de ces instructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on peut esperer.

Ce foin distribué modérément au bétail & avec précaution, contribuë beaucoup en Hiver à rétablir les bêtes qui sont fatiguées : a engraisser les maigres, & rendre en cette saison les vaches abondantes en Lait.

Il est d'un grand secours aussi pour nourrir les poulains, pour donner de l'embonpoint aux veaux, & pour bien élever les Agneaux ; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs & les met en état de résister aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien est utile une Luserniere dans une maison de campagne, & je crois qu'il n'y a personne, pour peu qu'il se sente porté pour le ménage, qui ne doive prendre envie de s'en dresser une, comme étant un secours dont il peut attendre un grand avantage.

OBSERVATIONS. I. La Vesse, dit-on, simpathise avec la Luserne, c'est ce qui fait que croissant ensemble, ces deux differentes semences ne se nuisent point l'une a autre : mais au contraire, la vesse ombrageant de ses feuilles la Luserne, la garentit par ce moien des grandes ardeurs du Soleil ; sans ce secours elle ne viendroit que rarement.

Les herbes étrangeres sont ennemies de la Luserne, & la détruisent si l'on n'a soin de les arracher ; il n'y a point de tems marqué pour cela, car c'est toutes les fois qu'on s'aperçoit qu'il y en a, qu'on doit se donner cet exercice.

Le Pere de famille observera pour faire qu'une Lusernier dure longtems, de n'y jamais laisser entrer aucun bétail ; car il n'est rien de plus dangereux pour elle, que la morsure de ces animaux.

Toutes volailles en seront bannies, comme les bêtes qui la ruinent entiérement, lorsqu'on leur permet d'y pâturer. Et pour la garentir de ces dangers, le pere de famille la fera enfermer de haïe, la Luserniere méritant bien qu'on fasse pour elle cette dépense, puisque c'est un des plus grands revenus qu'il puisse tirer de sa maison à l'égard du fourrage.

L U T.

LUT. Terme de chimie, qui se dit de toute sorte de ciment ou d'enduit qui sert tant pour les batimens des fourneaux, que pour mettre autour des vaisseaux de verre & de terre, qui doivent resister a un feu violent.

On le fait de terre grasse, du sable de riviere, de fiente de cheval, de la poudre des pots cassez, de la tete morte de vitriol, du machefer, du verre pilé, & de la bourre ou laine courte des tondeurs, mêlez avec de l'eau salée ou du sang de bœuf.

Il y a aussi un lut qui sert à luter les chapes, avec les cucurbites ou recipiens ou pour réparer les fentes des vaisseaux, il se fait avec de l'Amidon cuit ou de la colle de poisson dissoute dans l'esprit de vin, & des fleurs de souffre, du mastic & de la chaux éteinte dans du petit lait. On appelle aussi lut de sapience le sceau hermétique.

LUTER. C'est un terme de chimie, qui signifie enduire de lut, boucher un vaisseau avec du lut.

L U X.

LUXE. C'est de la depense excessive dans les habits, les parures, les meubles, le train, les repas, & les divertissemens. Le luxe est une cause fort ordinaire de la ruine & la décadence des maisons. Cette dépense est excessive, quand elle n'est pas proportionnée à l'état & au revenu des personnes qui la font, & qu'elle passe les bornes de la modestie chrétienne, qui doit regner dans toute sorte de conditions, outre que la charité exige qu'on retranche son superflu & qu'on en fasse en tous tems l'aumône aux pauvres.

L'expérience fait assez sentir combien ce luxe ruine de familles, le scandale qu'il produit, & les crimes qu'il fait commettre. Le Prophete Isaïe nous apprend combien le luxe des femmes Juives, qu'il décrit fort en détail, déplut a Dieu, & les horribles punitions qu'il en prit. Saint Pierre & Saint Paul dans leurs divines Epitres, exhortent vivement les femmes chrétiennes à retrancher toute sorte de luxe dans leurs habirs & leurs parures : & à ne s'orner que de modestie & de vertu qui vienne d'un cœur plein de piété, & qui les rendra plus aimables que tous les vains ornemens, & au dessus de leur condition qui les rendent odieuses à tout le monde. Voiez Tostat sur le ch. XI. de Saint Mathieu *quest.* 23.

LUXURE, ou INCONTINENCE. C'est le vice qui est contraire à la chasteté ; il est un des pechez capitaux, & renferme tout ce qui regarde l'impudicité. Ce vice est fort commun, tous les hommes n'y sont porté que trop naturellement, puisqu'il est une des principales suite du peché originel. Il seroit à souhaiter qu'ils voulussent emploier toutes sortes de moiens pour modérer au moins cette ardeur de la concupiscence. Nous nous croions obligés de rapporter divers remédes, dont se servent les personnes pieuses pour diminuer ou éteindre en elles ce monstre qui ne cesse point de luter contre nous, & qui prend de nouvelles forces, si nous ne faisons point tous nos efforts pour l'abattre.

I. L'arbre nommé *Agnus castus*, a des proprietez admirables pour appaiser & arreter les mouvemens impurs qui causent tant de désordres. On en a parlé amplement dans son rang. Consultez cet Article au mot AGNUS CASTUS.

II. Les feuilles de saule pilées & prises en breuvage, refroidissent ceux ou celles qui sont trop échauffé. Dalechamps Histoire des Plantes, *Tome I. Livre II. Chapitre 73. pag. 236.*

III. La semence de *l'Agnus Castus* en dragée, fait le même effet. Dalechamps Histoire des Plantes, *Tome I. Livre II. Chapitre 74. pag. 239.*

IV. Le Lis d'étang, *Nymphea* ; on tient qu'en prenant sa racine en infusion en breuvage, elle est favorable dans le fait dont est question, sur tout si on en prend plusieurs fois. Dalechamps Histoire des Plantes. *Tome I. Livre IX. pag. 880. & 883.*

V. La semence de chanvre garantit des ardeurs de la concupiscence, étant prise plusieurs jours de suite. La dose est depuis un scrupule jusqu'a une dragme. Nicolas Lemery dans son Dictionnaire ou Traité universel des drogues, pag. 109. Edit. d'Amsterdam 1716.

VI. Le camphre fait de très-bons effets pour abattre ces feux. Monsieur de Meuve dans le Dictionnaire de Médecine, pag. 136. Mr. Lemery en parle dans son Cours de Chimie, Edition XI. de Leide

Leïde, 1716. Chapitre XXXII. pag. 761. Les anciens Auteurs ont tellement crû qu'il étoit utile, qu'ils mirent en proverbe: *Camphora per nares castrat odore mares.* D'où vient que les Stoïciens en portoient dans leurs poches où ils avoient leur mouchoir, afin qu'étant porté au nez cette odeur montât au cerveau où se forment les principes de ce feu qui fait tant de ravage. Les Reverends Peres Jesuites qui sont animez de l'amour de la sainte chasteté, inspirent en bien des endroits à la jeunesse, de se servir de ce moïen pour conserver leur pureté.

VII. Comme il y a beaucoup d'Ames timorées qui ne voudroient pas faire la moindre faute contre la pureté, qui se trouvent les matins dans d'étranges peines d'esprit sur ce qu'il leur est arrivé d'involontaire pendant le sommeil, j'ai cru devoir proposer les remedes contre cette infirmité, dont parle saint Grégoire Pape dans ses ouvrages, & qui se trouve dans le livre du Médecin sincere pag. 467. imprimé à Lion. Voici ses termes: Cet écoulement involontaire arrive ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence, qui étant chaude & âcre, excite la nature, soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui le provoque contre la volonté. On reprimera cette ardeur en se faisant saigner de fois a autre, ne mangeant rien de trop chaud, ni de trop venteux, comme pois, féves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, celery, persil, navets, carotes, Panets, gérofles, Muscade, & autres choses semblables, en gardant l'abstinence, en trempant beaucoup son vin, en usant de la coriandre, du Pulegium, & de la graine d'*Agnus Castus* après les repas, en usant fort souvent de la graine de nenufar, en mangeant des laituës en toutes sortes de façons, en se baignant ou en mettant sur les reins une plaque de plomb, ou en les frottant avec de l'huile de nenuphar, mêlée avec du camphre, ou en se couchant sur des feuilles de vigne, ou en beuvant du suc de vervene, ou en portant sur soi une topase, ou une émeraude, ou un saphir. On ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, & tantôt sur l'autre, comme aussi l'on ne dormira point sur des lits de plumes.

Pour finir je raporte ici les sentimens du Reverend Pere Jean-Batiste de saint Jure, Religieux de la compagnie de Jésus, en son premier Tome, en parlant dans le premier livre de la chasteté en la 12 Section du chap. 5. Il y donne les moïens de conserver cette vertu, & voici ce qu'il y dit:

VIII. Pour conserver ce trésor, il faut employer les moïens qui en ont la force, & se servir des inventions qui y sont propres; les Médecins assurent que la laituë amollit l'ardeur, & éteint les sentimens de la concupiscence, d'où vient que les Pythagoriens l'appelloient εὐνοῦχον, *Eunuque*, & Eubule dans Athenée, la viande des morts. Les Pontifes d'Athenes usoient de la ciguë bien préparée; & Cossien, que ces champions des jeux Olimpiques, s'appliquoient des lames de Plomb sur les reins. Tous les remedes peuvent en quelque façon empêcher les mouvemens de la concupiscence, & contribuer quelque chose à la chasteté; mais prenez-en du meilleur. Puis il ajoûte, le premier moïen & le plus sûr, c'est l'oraison & l'humilité, &c.



FIN DU TOME PREMIER.

